

RESPIRE LA VIE

Salon Bio, Bien-être et Habitat Sain

LE MANS
22-24 AVRIL
Parc des expo
10h - 19h

170 Exposants
Des conférences
Des ateliers
Des animations...

Spas
Organisation

Téléchargez votre entrée gratuite sur
www.respirelavie.com



SOMMAIRE

 Présentation	p.3
 Les nouveaux exposants	p.6
 Les exposants régionaux	p.7
 Le programme des conférences, ateliers, animations	p.10
 Infos pratiques	p.14

RESPIRE LA VIE

Salon Bio, Bien-être et Habitat

Respire la Vie
en chiffres ...
11^{ème} édition
9 000 visiteurs
170 exposants



Leader en France de l'organisation de salons grand public et professionnels dédiés au bio, à la santé au naturel, au bien-être et au développement durable.

Organisateur des salons Marjolaine, Vivre Autrement, Natexpo, Zen, Bien-être Médecine douce et Thalasso, Les Thermalies, Zen & Bio Nantes, Artemisia Marseille, NaturaBio Lille, Innov'Eco, Respire La Vie Vannes, Rennes, La Rochelle, le Mans, Angers et Poitiers, BioFoodle Charleroi.

VOTRE RENDEZ-VOUS BIO ET BIEN-ÊTRE EN PAYS DE LA LOIRE

Venez vous redécouvrir au salon **Respire La Vie** ! Pour être bien dans son corps, dans sa tête et dans son environnement, le salon emmène ses visiteurs à la découverte de mille idées et solutions pour être bien naturellement !

Qu'il consomme occasionnellement du bio ou qu'il soit fervent adepte, sensible aux enjeux environnementaux ou simple curieux, chaque visiteur trouvera au sein des allées de précieux conseils pour impulser cette bio-révolution !

Les visiteurs pourront aussi explorer de nouvelles méthodes de développement personnel et thérapeutiques pour être zen.

3 jours pour adopter un nouveau style de vie...

Pour sa 11^{ème} édition, le salon **Respire La Vie** a rassemblé pour vous 170 professionnels pour vous aider à vivre plus sainement et plus zen. Protéger la planète, consommer bio et responsable, se sentir bien dans sa tête et dans son corps, partager et échanger... Toutes les clefs pour adopter un mode de vie *nature* sont à **Respire La Vie**.



Marché bio

Venez découvrir mille saveurs bio et locales ! Fruits et légumes, céréales, thés, plats cuisinés, fromages et salaison des producteurs de votre région.



Prêt-à-porter, accessoires, déco nature

Vêtements en fibres naturelles, chaussures, sacs, bijoux, objets déco, jouets... Pour se faire un style bio & éthique !



Le vin bio

Venez déguster des vins bios et échanger avec les viticulteurs présents.



Environnement

Associations et organismes engagés pour la protection de la planète.



Ecoproduits, maison écologique

Mobilier, literie, matériel culinaire, produits d'entretien verts, économiseurs d'eau.



Vacances nature et bien-être

Gîtes, séjours verts, randonnées.



Habitat sain

Construction écologique, isolation, économie d'énergie, rénovation, finition, décoration...



Beauté, bien-être et santé

Cosmétiques bio, huiles essentielles, élixirs floraux, compléments alimentaires, appareils de santé.



Art du Bien-être et Formation

Coaching, méthodes de soins naturels et massages pour évacuer le stress et dénouer les tensions. Professionnels pour guider vers l'épanouissement.

La région à l'honneur

Retrouvez cette année le marché des producteurs locaux, organisé par la Ferme de la Metairie : vous pourrez y découvrir les douceurs de la région avec fromages, viandes, cidres, vins et bières, confitures, compotes et sorbets... De quoi se préparer pour les beaux jours en faisant le plein de bonnes choses !

Venez soutenir les agriculteurs près de chez vous pour encourager l'économie locale et réduire l'impact environnemental de votre assiette.

Les petits + du salon

Un salon interactif

Venez pousser la réflexion plus loin en assistant à des conférences animées par des spécialistes sur des thèmes variés, découvrez de nouvelles pratiques en participant aux ateliers, ou mettez la main à la pâte avec les animations accessibles à tous sur le salon !

-  **3 conférences thématiques** animées par des spécialistes de la bio et du bien-être.
-  **40 ateliers-conférences** pour permettre au public de découvrir et mieux comprendre les méthodes et les produits présentés sur le salon : alimentation, médecine chinoise, Feng Shui, naturopathie...
-  **20 animations créatives** pour s'initier : cuisine saine et cuisine végétarienne, cosmétiques naturels, dégustations de vins bios...

Espace Bébé

Un espace aménagé, dédié aux bébés et à leurs parents pour une pause biberon, change et câlins à l'écart de l'agitation du salon.

Sevellia.com

Une marketplace pour effectuer tous vos achats en ligne !

Pour en savoir plus : www.sevellia.com



Une nouvelle charte de sélection

Plus rigoureuse, pour garantir à tous les visiteurs des produits bio, naturels et des services de qualités (vous pouvez consulter l'intégralité de la charte sur le site internet www.respirelavie.com)



Le Réseau Zen & Bio

Les salons Respire La Vie rejoignent le Réseau des salons Zen & Bio !

Ce réseau, le plus grand de salons bio et bien-être en France, rassemble 10 événements installés durablement au sein des régions, en Belgique, devenus des rendez-vous annuels attendus par un public local et fidèle en quête de modes de vie plus sains, et de solutions de bien-être au naturel.

Le Réseau Zen & Bio, c'est la garantie de rencontrer des exposants triés sur le volet, et des professionnels sélectionnés pour vous fournir des produits garantis biologiques, des cosmétiques naturelles et des services de qualité.

Découvrez des secteurs variés : alimentation et vins bio, mode et artisanat, tourisme, beauté et bien-être, développement personnel, habitat sain, etc. Ici, les éco-citoyens engagés aussi bien que les curieux à la recherche de nouvelles solutions durables, trouveront chaussure à leur pied.

Retrouvez désormais sous l'égide Zen & Bio les salons Artemisia Marseille, NaturaBio Lille, Zen & Bio Nantes, Respire La Vie Vannes, Rennes, La Rochelle, Le Mans, Angers et Poitiers, et BioFoodle Charleroi (Belgique). Spas Organisation, spécialiste des salons dédiés au bio et au bien être, les a regroupé sous l'étendard du Réseau Zen & Bio.

En s'appuyant sur plus de 30 ans d'expertise dans l'organisation d'événements dans ce domaine et d'une connaissance du tissu régional, SPAS Organisation met à l'honneur des valeurs éthiques, une même charte de sélection des exposants exigeante et commune à l'ensemble des événements.

LES NOUVEAUX EXPOSANTS



LES NOUVEAUX EXPOSANTS



YOGI TEA®
www.yogitea.com

Yogi Tea propose des infusions uniques et de grande qualité.

La marque se veut authentique, passionnée, respectueuse et honnête. Ses produits sont basés sur la philosophie de sagesse indienne qu'est l'ayurvéda, ainsi que sur les effets bénéfiques de plantes et d'épices sélectionnées et issues de cultures biologiques. Tous les produits YOGI TEA® portent le label BIO de l'Union Européenne.



CHAPEAU L'ESCARGOT
www.chapeaulescargot.com

Dans la catégorie insolite : Steve Trolley, un passionné, éleveur d'escargots !

C'est après une visite d'un élevage dans le secteur de la pointe du Raz qu'il décide de lancer le sien : « Chapeau L'escargot ». Steve Trolley les commercialise ensuite en préparations traditionnelles ou sous forme de tartinades. De quoi ravir les amateurs d'escargots ! Tous ses produits sont élaborés et transformés par ses soins, à partir d'escargots de son élevage et de produits issus de l'agriculture biologiques (radis fourrager, trèfle, avoine, farine de céréales, etc) qui leurs donnent un goût inimitable. On conseille « l'escargotine » faite de chair d'escargots, de beurre, d'échalote, d'ail et de persil. Miam !

COTE JARDIN

www.cotejardin41.com/page/piscine-naturelle

Côte jardin propose la création de piscines naturelles sur mesure. Un projet ? Leur bureau d'étude élabore un plan afin que chaque piscine naturelle s'oriente de façon individuelle d'après la conception de votre jardin. Ils proposent donc :

- Des piscines naturelles Biotop allant de la baignade design ou classique... à l'étang nature. Pour respecter la vraie nature de l'eau, comme dans un lac, une zone de régénération procure de façon biologique une eau propre et vivifiante.

- Le Living pool de Biotop, une piscine avec une eau naturelle. A la place de la zone de régénération indispensable dans les baignades naturelles, avec sa faune et sa flore, un nouveau filtre « PhosTec Ultra » se charge de la filtration biologique de l'eau qui reste ainsi toujours claire et vivifiante.

Martinetti

HUILES ESSENTIELLES MARTINETTI
www.martinettibio.com

Insomnies, douleurs musculaires, rhume, piqûres d'insectes... les huiles essentielles possèdent de très nombreuses vertus. Philippe Martinetti propose une grande gamme d'huiles essentielles mais aussi d'huiles végétales issues de l'agriculture biologique et certifiées par FR bio 10 !

LES EXPOSANTS RÉGIONAUX



LES EXPOSANTS RÉGIONAUX



LA FERME DE LA METAIRIE
www.lafermedelametairie.fr

Il s'agit presque d'une institution ! La Ferme de la Métairie existe depuis plus de 20 ans et prône une alimentation saine est dans notre assiette, ce qui a permis d'élaborer des confitures et des sorbets sans produits chimiques ou additifs. Tous leurs produits sont certifiés par Ecocert.



COULEURS D'ÉPICES
www.couleursdepices.fr

Couleurs d'épices est un spécialiste des épices et des thés bio. Curieux et épicurien, il sélectionne des épices connues ou insolites qui magnifient la cuisine quotidienne autant que les mets d'exception. Chaque mélange est intelligemment pensé pour s'adapter à chaque palet. Leurs thés ou infusions viennent d'Asie, d'Inde ou d'Afrique du Sud. On trouve des mélanges classiques aux plus originaux, mais toujours certifiés bio !



GALIPOLI
www.galipoli.fr

Marre d'utiliser des produits toxiques pour faire briller votre maison ? Galipoli vous propose des solutions pour des produits d'entretien écologiques, naturels. En remettant au gout du jour des recettes de grand-mères, Galipoli met à votre disposition tous les outils pour un ménage plus sain. Des recettes, des astuces, tous les ingrédients naturels nécessaires pour élaborer vous-même vos produits ! Et pour que la tâche soit encore plus simple, Galipoli a pensé à des flacons recette gradués, pour des préparations inratables !



TERRE DE LIENS PAYS DE LOIRE
www.terredeliens.org/pays-de-la-loire

Terre de Liens est né en 2003 de la convergence de plusieurs mouvements liant l'éducation populaire, l'agriculture biologique et biodynamique, la finance éthique, l'économie solidaire et le développement rural. Pour permettre à des citoyens et des paysans de se mobiliser et d'agir sur le terrain, le mouvement a inventé de nouveaux outils de travail capables d'enrayer la disparition des terres et de faciliter l'accès au foncier agricole pour de nouvelles installations paysannes. Ces outils sont à la portée de tous, de sorte que chacun puisse s'impliquer de façon effective dans l'avenir de nos fermes et de notre agriculture.

CENTRE AYURVEDIQUE DHANVANTARI
www.centreyurvediquedhanvantari.fr

Originaire de l'Inde, l'Ayurveda (ou médecine ayurvédique) est un système médical complet et cohérent. Il est considéré comme le plus ancien système médical de l'histoire humaine. C'est en ce sens que le centre Ayurvedique Dhanvantari du Mans propose des massages, des soins et des cures : Le « Shira Abhyanga », un massage de la boîte Crânienne, qui s'effectue selon le protocole de la Clinique Chakrapani, avec différents massage répartis sur toute la tête et le visage ou encore le « nasyam » qui agit dans le traitement des problèmes ORL, la diminution des rides, le ralentissement des chutes de cheveux.

CONFÉRENCES

Vendredi 22 avril 2016

13:00 Je dis enfin STOP à la pression – Isabelle Pailleau et Audrey Akoun

Au travers de leur conférence Isabelle Pailleau et Audrey Akoun montreront comment comprendre la pression pour la combattre combattre la pression et mieux travailler ensemble.

S'affirmer, accepter l'imperfection, penser et organiser son travail autrement, rester authentique et fabriquer ses petits bonheurs au travail... telles sont les différents moyens et les différentes étapes pour venir à bout de cette pression.

D'après le best-seller « Je dis enfin stop à la pression », cette conférence est mise en scène par Béatrice de la Boulaye, co-fondatrice des Airnadettes et de la Compagnie La Bouée.

Pour parler d'un sujet sérieux, et parfois grave, la conférence a été pensée comme un two-women show interprété par Audrey Akoun et Isabelle PAILLEAU. Sur un ton léger et divertissant, elle aborde le sujet du travailler ensemble en tordant le cou à la pression et ses conséquences, elle questionne sur son propre rapport à la pression et fournit des pistes et des outils concrets faciles à mettre en oeuvre.



*Fortes de nombreuses années d'accompagnement et d'enseignement, **Audrey Akoun** et **Isabelle Pailleau** ont développé une approche globale du travail, des apprentissages, ainsi que des rapports humains dans les organisations et les familles, qui repose sur les expériences et sur les derniers apports théoriques de la psychologie cognitive et comportementale et la Pédagogie Positive®.*

Elles interviennent dans les organisations en tant que consultantes formatrices et sont spécialisées en psychologie des organisations et en pédagogie au service du travail.

Elles exercent également en cabinet libéral depuis de nombreuses années.

Leurs outils : certifiées en Visual Mapping, Mind Mapping, en Thérapie systémique et en Hypnose nous sommes également formées à la Gestion mentale, à la Sophrologie, au Yoga du rire et à la PNL qu'elles intègrent dans leur pratique.

Samedi 23 avril 2016

13:00 La cuisine de la minceur durable – Brigitte Fichaux

Fini les régimes ! Il existe une autre façon de bien s'alimenter. Brigitte Fichaux fournit de nombreux conseils nutritionnels, qui ne reposent jamais sur la privation, mais sur la répartition des apports au fil de la journée. Elle explique en détail cette méthode et propose de nombreux exemples de menus et recettes. Mincir sans régime mais avec gourmandise !



Brigitte Mercier-Fichaux est passionnée depuis toujours par l'écologie et la cuisine. Diététicienne depuis 20 ans, elle partage son temps entre consultations, conférences, ateliers de cuisine, formations... Elle aime faire découvrir les bienfaits d'une meilleure alimentation et les saveurs d'une cuisine simple à base de produits sains. Elle est auteur de plusieurs livres culinaires et scientifiques.

Dimanche 24 avril 2016

13:00 Les relations fusionnelles: de l'effusion à la confusion – Saverio Tomasella

Vous vous sentez abandonné si vos amis ne sont pas en permanence près de vous ? Vous avez tendance à « couvrir » vos enfants et vous êtes désespérée parce qu'ils prennent leur indépendance ? Vous êtes dévouée à votre conjoint, au point de vous oublier vous-même ? Ou bien vous enchaînez les partenaires sans arriver à vivre des relations satisfaisantes, mais sans parvenir non plus à rester seul... Peut-être dit-on de vous que vous êtes « accaparant(e) » ou « fusionnel(le) » ?

Nous tissons parfois des liens affectifs si étroits que nous avons l'impression de ne former plus qu'un. D'abord rassurantes, ces relations « fusionnelles » évoluent vite vers une confusion des identités, des rôles ou des places. Les liens deviennent alors si serrés qu'ils menacent bientôt de nous asphyxier... En quoi consiste réellement cette « fusion-confusion » ? Quelles formes peuvent prendre les relations « fusionnelles » ? Comment se mettent-elles en place et quels rôles jouent-elles dans nos vies ? Pouvons-nous dépasser nos « faux besoins » et nos craintes les plus intimes, pour nous affranchir de ces « relations-béquilles » ? En choisissant de mieux respecter leurs vrais désirs et ceux de leurs proches, les personnes évoquées dans ce livre sont parvenues à cultiver le détachement pour cheminer vers des relations plus épanouissantes.



Saverio Tomasella est psychanalyste, membre de l'Association Européenne Nicolas Abraham et Maria Torok, fondateur du Centre d'Études et de Recherches en Psychanalyse. Il a obtenu le prix Nicolas Abraham et Maria Torok 2012 pour son livre La traversée des tempêtes - Renaître après un traumatisme, paru aux éditions Eyrolles.

PROGRAMME RESPIRE LA VIE LE MANS

Vendredi 22 avril dimanche 24 avril 2016

CONFÉRENCES

SALLE SARTHE
SALLE HUISNE

VENDREDI 22 AVRIL

- 11h00 Intolérances alimentaires, quelles solutions ? - **Sophie Doucher**
- 12h00 La géobiologie énergétique - **Hervé Rouché**
- 13h00 **Je dis enfin STOP à la pression - Isabelle Pailleau et Audrey Akoun**
- 14h15 Orgonites protections électromagnétiques - **Thierry Hermann**
- 14h30 Développez votre intuition et votre clairvoyance avec l'aide des cristaux - **Daniel Briez**
- 15h15 Au fil des saisons : plantes et énergies de soins – **Claire Bonnet**
- 15h30 Retrouver et guérir votre enfant intérieur: La résilience : guérir le passé pour vivre pleinement le présent - **Hélène Girardin**
- 16h15 L'utilisation des pierres et des cristaux pour le bien être et les lieux de vie - **Jean-Claude Kennedec**
- 16h30 Coaching intuitif – **Francine Chaumeau**
- 17h15 Rhumatismes, arthrite, arthrose ; les bons conseils du Père Jean - **Jean-Pol Clesse**
- 17h30 Yoga du visage Lifting énergétique Manuel comment booster les neuros-transmetteurs ! – **Alain Pénichot**

SAMEDI 23 AVRIL

- 11h00 Pourquoi je ne maigris plus ? - **Sophie Doucher**
- 12h00 Coaching intuitif – **Francine Chaumeau**
- 13h00 **La cuisine de la minceur durable – Brigitte Fichaux**
- 14h15 L'utilisation des pierres et des cristaux pour le bien être et les lieux de vie - **Jean-Claude Kennedec**
- 14h30 Access Consciousness : des outils dynamiques pour transformer sa vie - **Philippe Beurdeley**
- 15h15 Le véritable argent colloïdal - **Germain ou Justine Leborge**
- 15h30 L'autohypnose comme outil de connaissance de soi : retrouver votre pouvoir intérieur - **Hélène Girardin**
- 16h15 Orgonites protections électromagnétiques - **Thierry Hermann**
- 16h30 Comment apaiser le mental avec l'aide des pierres - **Daniel Briez**
- 17h15 Le bien-être et la créativité par l'autohypnose. Mythe ou réalité ? – **Claude de Piante**
- 17h30 Retrouver et guérir votre enfant intérieur : La résilience : guérir le passé pour vivre pleinement le présent - **Hélène Girardin**

DIMANCHE 24 AVRIL

- 11h00 Intolérances alimentaires, quelles solutions ? - **Sophie Doucher**
- 12h00 Coaching intuitif – **Francine Chaumeau**
- 13h00 **Les relations fusionnelles : de l'effusion à la confusion – Saverio Tomasella**
- 14h15 Adoptez la spiruline dans votre quotidien - **Laurent Lecesve**
- 14h30 Comment créer et concrétiser vos projets avec l'aide des minéraux - **Daniel Briez**
- 15h15 Pour une astrologie vivante et concrète - **Sylvie Magnac**
- 15h30 L'autohypnose comme outil de connaissance de soi: retrouver votre pouvoir intérieur - **Hélène Girardin**
- 16h15 Action énergétiques des minéraux - **Hervé Rouché**
- 16h30 Orgonites protections électromagnétiques - **Thierry Hermann**
- 17h15 Rhumatismes, arthrite, arthrose ; les bons conseils du Père Jean - **Jean-Pol Clesse**
- 17h30 Retrouver et guérir votre enfant intérieur : La résilience : guérir le passé pour vivre pleinement le présent - **Hélène Girardin**

ATELIERS PRATIQUES

SALLE HUISNE

VENDREDI 22 AVRIL

- 11h00 Le thème de Cristal : votre portrait énergétique de naissance - **Wydiane Khaoua**
- 12h00 Le yoga des yeux - **Christelle Bazin**
- 13h00 Do In, automassage d'origine asiatique - **Benoit Hulin et Emmanuel Laurent**

SAMEDI 23 AVRIL

- 11h00 Le thème de Cristal : votre portrait énergétique de naissance - **Wydiane Khaoua**
- 12h00 Découvrez, sentez, vivez l'énergie et votre corps - **Laure Boutillier et Denis Janin**
- 13h00 Le yoga des yeux - **Christelle Bazin**

DIMANCHE 24 AVRIL

- 11h00 Le thème de Cristal : votre portrait énergétique de naissance - **Wydiane Khaoua**
- 12h00 Qu'est ce qu'un thème astral - **Sylvie Magnac**
- 13h00 La qualité de l'eau et sa purification - **Michel Provost**

ANIMATIONS CRÉATIVES

ESPACE DES PETITS SABLÉS

VENDREDI 22 AVRIL

- 11h00 Découverte de la cuisine végétale - **Laurent Hamelain, Association Végétarienne de France**
- 12h15 Cuisson à basse température, à l'Omnicuseur Vitalité - **Armelle Galisson – L'Omnicuseur Vitalité**
- 13h30 Préparation d'un savon par saponification à froid – **Jeff Renault - Savondou**
- 14h45 Redécouvrir le bicarbonate et le percarbonate nos amis - **Josette Lescouarch, Bicarbonate et prêle**
- 16h00 Conseils et gestes au quotidien pour prendre soin de sa peau - **Julien Brault, Bomoï**
- 17h15 Faites vous-mêmes vos produits d'entretien : recettes et astuces - **Séverine Jérigné, Galipoli Fabrique**

SAMEDI 23 AVRIL

- 11h00 Découverte de la cuisine végétale - **Laurent Hamelain, Association Végétarienne de France**
- 12h15 Dégustation de vins - **Lilas Carité - Guide du vin bio, Éditions Utovie**
- 13h30 Préparation d'un savon par saponification à froid – **Jeff Renault - Savondou**
- 14h45 Cuisson à basse température, à l'Omnicuseur Vitalité - **Armelle Galisson L'Omnicuseur Vitalité**
- 16h00 Redécouvrir le bicarbonate et le percarbonate nos amis - **Josette Lescouarch, Bicarbonate et prêle**

DIMANCHE 24 AVRIL

- 11h00 Découverte de la cuisine végétale - **Laurent Hamelain, Association Végétarienne de France**
- 12h15 Redécouvrir le bicarbonate et le percarbonate nos amis - **Josette Lescouarch, Bicarbonate et prêle**
- 13h30 Préparation d'un savon par saponification à froid – **Jeff Renault - Savondou**
- 14h45 Faites vous-même vos produits d'entretien : recettes et astuces – **Séverie Jérigné – Galipoli Fabrique**
- 16h00 Conseils et gestes au quotidien pour prendre soin de sa peau - **Julien Brault, Bomoï**

INFOS PRATIQUES

Dates : du vendredi 22 au dimanche 24 avril 2016

Horaires : 10h à 19h - dernière entrée à 18h30

Lieu : Parc des Expositions du Mans – Hall Le Forum

Prix d'entrée : 5€ – Gratuit pour les -12 ans, les chômeurs, handicapés, étudiants et bénéficiaires du RSA

Plus d'entrées à gratuites pour tous à télécharger et d'informations sur : www.respirelavie.com

Services proposés

- Espace Bébé : espace aménagé et dédié aux bébés et à leurs parents pour une pause biberon, change et câlins à l'écart de l'agitation du salon
- Consigne gratuite pour les achats
- Restauration Bio sur place
- Sevellia.com, la marketplace pour effectuer tous vos achats en ligne !
Pour en savoir plus : www.sevellia.com



Pensez à apporter vos paniers et cabas pour éviter l'utilisation des sacs plastiques.

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

Attention, il n'y a pas de distributeurs de billets sur le parc.



Comment venir ?

Centre des expositions du Mans – Hall Le Forum
1, avenue du parc des expositions
72100 Le Mans



Ligne 3 direction Bellevue Oasis - Arrêt « Oasis »



Direction du Circuit des 24 Heures.
Le Centre des Expositions du Mans est situé sur la rocade Sud du Mans.

Pensez à privilégier le covoiturage !



Contact

Sara Gangloff - Responsable du salon
01 45 56 09 09 – sgangloff@spas-expo.com
www.respirelavie.com



Leader en France de l'organisation de salons grand public et professionnels dédiés au bio, à la santé au naturel, au bien-être et au développement durable.

Organisateur des salons Marjolaine, Vivre Autrement, Natexpo, Zen, Bien-être Médecine douce et Thalasso, Les Thermalies, Zen & Bio Nantes, Artemisia Marseille, NaturaBio Lille, Innov'Eco, Respire La Vie Vannes, Rennes, La Rochelle, le Mans, Angers et Poitiers, BioFoodle Charleroi.