

DOSSIER DE PRESSE

RESPIRE LA VIE

Votre salon Bio, Bien-être et Habitat sain



RENNES

Parc des Expositions de 10h à 19h



Contacts presse :

Sara GANGLOFF-MASSÉ - sgangloff@spas-expo.com - 06 70 20 38 38
Ingrid LAW YU KUAN - ilawyukuan@spas-expo.com - 01 77 37 63 48

Sommaire

Respire La Vie RENNES, le rendez-vous bio et bien-être en BRETAGNE	p.3
Respire La Vie Rennes, un salon soutenu localement	p.4
Un salon interactif : 3 jours pour adopter un nouveau style de vie	p.6
Le réseau Zen&Bio et SPAS	p.7
Exposants locaux	p.8
Nouveaux exposants	p.10
Pour les amateurs de gastronomie et plus, une dizaine de viticulteurs à découvrir sur le salon	p.12
Informations pratiques	p.16
Le programme complet	p.17

Respire La Vie RENNES, le rendez-vous bio et bien-être en BRETAGNE

Pour sa 13^{ème} édition, le salon **RESPIRE LA VIE RENNES** bénéficie du soutien de **Agrobio 35**, le groupement des agrobiologistes d'Ille-et-Vilaine et de l'**Association Initiative Bio Bretagne (IBB)**, un réseau d'entreprises et d'acteurs bretons intervenant pour la promotion de l'agriculture biologique.

Le salon revient avec des thèmes incontournables pour vivre éco-citoyennement. Qu'il consomme occasionnellement du bio, qu'il soit un fervent consommateur, sensible aux enjeux environnementaux ou simple curieux, chaque visiteur trouvera de précieux conseils pour lui permettre de se sentir bien dans son esprit, dans son corps et dans son environnement.

210 exposants triés sur le volet seront présents pour échanger, partager et présenter les nouveautés et dernières tendances green dans des domaines aussi variés que la gastronomie et le vin bio, le solidaire, l'habitat, la mode, le bien-être et la santé. Les visiteurs pourront aussi explorer de nouvelles méthodes de développement personnel et thérapeutiques pour être zen.

SUR LE SALON, LES VISITEURS RETROUVERONT LES SECTEURS SUIVANTS :

Alimentation bio

Fruits et légumes, céréales, thés et tisanes, vins et boissons, plats cuisinés, produits laitiers, oeufs et viandes, produits de la mer. Produits alimentaires pour allergiques.

Beauté, bien-être et santé

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

Développement personnel / Médecine douce

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

Habitat sain

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

Environnement

Associations et organismes engagés pour la protection de la planète.

Mode et artisanat

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



Respire La Vie Rennes, un salon soutenu localement

La Bretagne est la 7^e région française en nombre de fermes bio. En 5 ans, le nombre de fermes certifiées bio a augmenté significativement, passant de 1 050 en 2009 à 2 308 en septembre 2016, soit 5,9% des fermes bretonnes. Les surfaces en conversion en Bretagne continuent d'augmenter. Alors que la Bretagne comptait 52 030 hectares de surfaces bio et conversion en 2011, ces surfaces dépassent aujourd'hui les 70 000 hectares.

LA BIO L'ILLE ET VILAINE

- L'ILLE ET VILAINE compte 500 fermes engagées en bio.
- Le département gagne en moyenne 32 fermes par an.
- 62 % des communes ont au moins une ferme bio.

Ils oeuvrent pour l'agriculture biologique en Bretagne et soutiennent le salon :

AGROBIO 35

Le groupement des agrobiologistes d'Ille-et-Vilaine est le numéro 1 du développement de la bio sur son département. **AgroBio 35** c'est plus de 20 ans d'expérience de la bio au service des bio et de ceux qui s'y intéressent.

De l'information sur la bio : technique, réglementation, transformation alimentaire, distribution de produits bio, etc. n'hésitez pas à faire appel à nos services.



L'ASSOCIATION INITIATIVE BIO BRETAGNE (IBB)

Le salon **RESPIRE LA VIE RENNES** bénéficie en 2017 du soutien de l'association Initiative Bio Bretagne (IBB) est un réseau d'entreprises et d'acteurs bretons oeuvrant pour :

- la promotion de l'Agriculture Biologique et des produits biologiques en direction des professionnels et des consommateurs.
- l'animation, le développement et la structuration des filières biologiques
- La recherche-expérimentation en Agriculture Biologique



Lancement de Be Reizh, la première marque partagée d'identification des produits Bio et bretons

A l'initiative du réseau bio en Bretagne, IBB a lancé fin novembre une marque bio made in Bretagne avec sept de ses 86 industriels-adhérents : Be Reizh, littéralement « être responsable » pour accompagner les consommateurs reizhponsables dans leurs achats au profit de produits Bio et Bretons.



SCARABEE BIOCOOP

SCARABÉE est une société Coopérative d'Alimentation Rennaise Biologique et Ecologique. SCARABÉE fait partie des « constructeurs » du réseau Biocoop. L'objectif de départ était d'unir différentes coopératives de consommateurs afin de se doter ensemble d'outils pour choisir des produits bio de qualité, mieux les acheter et mutualiser le transport.



Le bio, un marché à fort potentiel

Avec des consommateurs au rendez-vous, l'agriculture biologique atteint un rythme de croissance historique en France en juin 2016. En effet, l'offre ne cesse de s'étoffer pour répondre à une forte demande des français, de plus en plus friands de produits respectueux de l'Homme et de la Nature.

D'après le dernier Baromètre Agence Bio / CSA, en 2015, 9 Français sur 10 (89%) ont déclaré avoir consommé bio au moins occasionnellement (contre 75% en 2014 et 54% en 2003).

Désormais, seuls 11% des Français déclarent ne jamais consommer de produits bio, contre 46% en 2003.

Véritable tendance de fond, la consommation bio s'inscrit désormais dans une démarche de consommation durable et devient un engagement citoyen.

Outre la démarche santé, la préservation de l'environnement est aussi évoquée. Plus de 78% des français estiment que l'agriculture biologique est une solution face aux problèmes environnementaux. En effet, elle est basée sur la non-utilisation de produits chimiques de synthèse et le recyclage des matières organiques entre autres. Ces alternatives permettent de réduire les émissions de gaz à effet de serre pour limiter le réchauffement climatique.

Sources : Dossier de presse de l'Agence bio & Site internet : www.agrobio-bretagne.org/observatoire

Un salon interactif : 3 jours pour adopter un nouveau style de vie

RESPIRE LA VIE RENNES est une occasion de pousser la réflexion plus loin en assistant à des conférences animées par des spécialistes sur des thèmes variés, découvrir de nouvelles pratiques en participant aux ateliers, ou mettre la main à la pâte avec les animations accessibles à tous :



70 conférences thématiques animées par des spécialistes de la bio et du bien-être. Parmi les conférences à ne pas manquer :

VENDREDI 10 FÉVRIER

13:30 Quels sont les liens entre votre assiette, votre intestin et votre cerveau ? *Brigitte Mercier Fichaux*

17:00 Etes-vous prêts pour la retraite ? - *Sylvie Hurel*

SAMEDI 11 FÉVRIER

11:00 Manger bio petit prix - *Anne-Sophie Huchet et Mélanie Boulard*

13:00 « RENNES » de votre féminité et contraception écologique - *Myriam Dubois*

DIMANCHE 12 FÉVRIER

14:00 Retrouvez une bonne vue - *Danielle Cresbon*

14:00 j'arrête de me trouver nulle - *Clotilde Poivilliers*

25 animations créatives pour permettre au public de s'initier à la cuisine saine, à la dégustation de vins, aux cosmétiques naturels, aux produits d'entretien ...

20 ateliers pratiques pour tester des techniques et dialoguer avec des praticiens de bien-être : yoga, Qi gong, méditation ...

À DÉCOUVRIR :

- L'aromatologie avec Sylvie Hurel le samedi 11 février à 16:00
- La méditation avec Stéphanie Maulay le dimanche 12 février à 15:00
- Des ateliers pour apprendre à fabriquer soi-même ses cosmétiques naturels (avec Bernard Briaud le vendredi 10 février à 11:00) ; la cuisine végétarienne avec Sylvie Marsollier tous les jours.

Voir programme complet des conférences page 17.

Respire La Vie Rennes, un salon du Réseau 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.

SPAS Organisation



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 20 manifestations : des salons bio à Paris, professionnel et grand public, des salons dédiés au bien-être et à l'art de vivre, le réseau des salons Zen & Bio en région ainsi que la place de marché digitale sevellia.com.

SALONS BIO : Marjolaine, Vivre Autrement, Natexpo, ViniBio & BioGourmet.

SALONS BIEN-ÊTRE ET ART DE VIVRE : Bien-être Médecine douce & Thalasso, Les Thermalies (Paris & Lyon), Zen, Saveurs des Plaisirs Gourmands.

SALONS DU RÉSEAU ZEN & BIO : Zen & Bio (Angers & Nantes), Respire La Vie (Vannes, Rennes, La Rochelle, Le Mans, Poitiers), Artemisia (Marseille), Naturabio (Lille), Biofoodle (Charleroi)

Les exposants locaux

Alimentaire

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 !



Maison

AFFINEO

www.natarys.com

Natarys est un installateur de solutions du traitement de l'eau à domicile :

- filtration par osmose inverse et dynamisation de l'eau,
- solutions anti-calcaire,
- solutions d'économie de l'eau

Pour les particuliers mais aussi les professionnels.



Bien-être / Beauté

BREIZH HENNÉ

www.breizhenne.com

Issus de la cosmétique bio, BREIZ HENNÉ propose des produits conçus à base d'ingrédients 100% naturels, simples, à mélanger au gré de ses inspirations ou de recettes éprouvées. La marque porte des valeurs fortes d'éthique, d'humanité, de respect de la planète et de la santé. Elle propose en toute transparence, la provenance du produit de même que les compositions exactes et applique la même politique pour l'ensemble des articles proposés sur leur site.



Association

CIGALES DE BRETAGNE

www.cigales-bretagne.org

L'association des **CIGALES** s'engage dans le soutien à la création de clubs cigales dans l'ensemble de la région Bretagne.

L'association répond à toute demande d'information des membres des clubs **CIGALES** correspondant à la vie interne du club et aux entreprises qu'elles suivent.



Développement personnel

Ô CŒUR DE L'ÊTRE

www.ocoeurdeletre.fr

Le centre Ô Cœur de l'Être propose, au cœur de l'activité urbaine, un espace en résonance avec sa ville. Ce lieu unique est le fruit d'une collaboration entre Stéphanie Maulay, enseignante en Méditation de pleine conscience et sophrologue, Stéphanie Deperne, professeur de yoga spécialisée en yogathérapie, et Béatrice Ariaux, enseignante de qi gong et praticienne en acupuncture. C'est un lieu dédié au ressourcement, au vivant, au mouvement, c'est un moment pour prendre soin de soi.



Mode

ADELE & BLEU MER

www.adeleboutique.com

Pour découvrir de jolies chaussettes, des collants, des hauts, des jupes en coton et autres fibres biologiques fabriqués en France !



Les nouveaux exposants

Alimentaire

L'AMI DU PALAIS

Il propose toute une gamme de chocolats bio sans lécithine, sans émulsifiant et sans stabilisant : tablettes, palettes, ballotins, orangettes, moulages...

Situés à Lacaune en région Midi-Pyrénées il propose une livraison dans la France entière aux entreprises. **Produits et services :** chocolat , tablette de chocolat , ballotin de chocolat , orangette



GASPAJOE

www.gaspajoe.fr

Design unique de gourdes en inox pour bébés, enfants et adultes. 100% hermétique, isotherme ou non, la bouteille inox n'est pas gourde ! La gourde inox Gaspajoe sans BPA, sans goût, sans odeur.



Association

ASPAS

www.aspas-nature.org

L'Association pour la Protection des Animaux Sauvages est une organisation non gouvernementale (ONG) 100% indépendante qui oeuvre pour la protection de la faune sauvage, pour la préservation du patrimoine naturel et pour la défense des droits des usagers de la nature.

MODE / ARTISANAT



Mode

CONOUCO

www.conouco.fr

La collection CONOUCO 2016 est élégante, épurée, intemporelle. Les vêtements légers, confortables et durables sont conçus pour être portés en toutes circonstances. Le lin est très agréable à porter, son contact avec la peau est doux et soyeux. Le tissu en lin a de très belles couleurs pastel, qui varient entre les tons de sable chaud et les épis de blé dorés.



Bien-être / Beauté

HOLISTE

www.holiste.com

développer des solutions nouvelles pour préserver ou restaurer le capital santé, grâce à des méthodes respectueuses du corps et de sa capacité de régénération. Nous avons tissé des liens étroits avec des inventeurs, des chercheurs, des professionnels de santé, pour concevoir, réaliser et expérimenter des produits et des méthodes novatrices.

Elles ont toutes en commun un mode d'action globale et, ensemble, elles permettent de construire de nombreux concepts autour du sport, du vieillissement, de la prévention et de la santé.

Holiste[®]

LABORATOIRE ET DEVELOPPEMENT

Développement personnel

SHIZEN SCHOOL

www.shizen-school.fr

SHIZEN SCHOOL est une école de formation en massage bien-être basée à Nantes. Shizen School accompagne ses élèves dans la recherche d'un emploi par l'intermédiaire de son réseau de professionnels qui lui font confiance.

SHIZEN SCHOOL
formation bien-être par le corps et l'esprit

Maison

LAINES ET COMPAGNIE

www.laine-et-compagnie.fr

Laines et Compagnie est une entreprise familiale installée en milieu rural. Elle participe à la valorisation d'une ressource locale : la laine de mouton en se prévalant d'objectifs écologiques et sociaux. Son savoir faire est reconnu et son équipe est à votre service pour vous accompagner dans vos choix de literie et d'éléments de confort pour la maison.

Toutes les laines que collectées sont produites en région Limousin et département de la Dordogne dans des élevages extensifs de « plein air ». La laine est achetée aux éleveurs sans aucun intermédiaire.

 *laine*
& COMPAGNIE
LITERIE ÉCOLOGIQUE

Pour les amateurs de gastronomie et plus, une dizaine de viticulteurs à découvrir sur le salon

Le salon **RESPIRE LA VIE RENNES** accueillera une dizaine d'exposants vigneron, soucieux des hommes et de leurs terroirs, qui travaillent dans le respect des modes de vinification biologiques biodynamiques et alternatifs. Les visiteurs pourront rencontrer des producteurs qui viennent expliquer leurs démarches.

Pour apporter un maximum de plaisir, tout en respectant l'environnement : ils sont tous naturellement élaborés en agriculture biologique.



AUBINEAU JEAN-PAUL

16120 - Cognac, pineau des charentes, vins

DOMAINE LEROUX GERARD

<http://www.vinsgerardleroux.fr/>

Le nom de Gérard LEROUX est étroitement associé à l'histoire de l'Agriculture Biologique en France. Dès 1958, avec quelques autres "pionniers", convaincus comme lui de la nécessité de préserver la santé par une alimentation saine et de préserver les sols, il convertissait toutes ses terres (vignes, céréales, et élevage). Après six ans d'efforts soutenus (c'était la période exigée à l'époque), il obtenait la certification Bio en 1964. Le domaine Gérard Leroux est donc bien un des plus anciens vignobles français exploité en agriculture biologique.

Le Domaine Gérard Leroux exploite 10 hectares de vignoble au cœur de l'Anjou, avec 3 cépages : le cabernet franc, le groileau et le chenin, et propose ainsi de nombreux vins : rouge, rosé de Loire, rosé d'Anjou, cabernet d'Anjou, Coteaux du Layon etc.

VINS PLATZ D'ALSACE

68750 - Vins et crémant d'Alsace

www.vin-platz.com

Ils proposent une qualité toujours croissante de leurs vins :

Depuis 1993 ils ne mettent plus d'engrais dans les vignes,

Depuis 1996 ils ne chaptalisent plus aucun vin, (pas de sucre ajouté)

Pour la campagne 2001 ils sont passés en production intégrée (Une variante du bio),

Depuis 2001 ils ne désherbent plus leurs parcelles.

Depuis 2004 ils sont engagés à respecter les règles communautaires concernant le mode de production biologique. (AB contrôle par ECOCERT)

Evidement ils vendangent et trient manuellement leur récolte et n'utilisent aucun stabilisant.

DOMAINE DES MAISONNETTES

37400 - Vins de Montlouis-sur-Loire et de Touraine

www.facebook.com/maisonnettes<https://sevellia.com/domaine-des-maisonnettes>

A proximité du château de Pray, le chai du Domaine des Maisonnettes se situe à Amboise (37-Indre et Loire) dans des caves creusées dans le tuffeau. Situées sur les communes de Montlouis-sur-Loire, Francueil et Chargé, leurs vignes d'une superficie totale de 4,8 ha, sont conduites en agriculture biologique. Les visiteurs pourront déguster 2 appellations d'origine contrôlée (AOC) : Montlouis-sur-Loire ET Touraine

DOMAINE DE L'EGLANTINE

69910- Vins du Beaujolais, Morgon

<http://www.domaine-eglantine.com>

Le Domaine de l'Eglantine est situé au hameau de Morgon, berceau de l'appellation, dans la vallée de la Saône. Vignerons de père en fille et fils depuis 6 générations, depuis 1979, Martine et Jean-Paul cultivent eux-même 9 Ha de vigne en appellation morgon. En 2003 ils ont choisi la culture biologique pour produire un vin de terroir et leur permettre de trouver le bien être dans leurs vignes, pour respecter l'environnement et leur santé. La famille Grillet vous proposera du AOC Morgon et du AOC Beaujolais.

DOMAINE ANDRE

17770- Vins Charentais, pétillants, jus de raisin, gelée de raisin

www.vin-bio-andre.fr

Annie et Laurent André sont heureux de vous accueillir au sein de leur domaine viticole biologique situé au coeur de la Saintonge Romane, terre riche et abondante en goûts et en saveurs. Soucieux de l'environnement, de l'équilibre alimentaire et des vraies saveurs du terroir, Annie et Laurent ont souhaité, il y a plus de 10 ans, faire perdurer la culture du vin de manière naturelle comme le faisaient autrefois leurs aïeux. C'est ainsi, avec le respect de la terre, sans ajout de produit de synthèse ou de produit chimique, que ce vignoble se démarque avec son label bio. Rouge, rosé, blanc, pétillant, chacun y trouvera son bonheur !

CHATEAU CAJUS

33750

<http://www.chateau-cajus.eu/>

AOC bio * proche de Saint Emilion, notre vignoble de 12 hectares est travaillé sans produits de synthèse (engrais, herbicides, insecticides), respectant la Nature que nous laissons aux générations futures. Notre vin biologique, élaboré à la propriété de manière naturelle, est vendu directement au consommateur. »

CHÂTEAU KALIAN

24240 - AOC Monbazillac (blanc liquoreux) et AOC Bergerac (rouge, rosé, sec)

www.chateaukalian.com

Anne et Alain Griaud ont eu un coup de cœur pour ce domaine qu'ils ont acheté en 1992. La propriété, de 4,8 ha de vignes, prend alors le nom de Château KALIAN en référence aux prénoms de leurs deux enfants : Katell et Kilian. A KALIAN ils produisent actuellement 5 vins :

- un Monbazillac - Elevage de 10 à 12 mois
- un Monbazillac - Sélection de Grains Nobles - Elevage de 20 à 24 mois
- un Monbazillac - Variation Muscadelle - Sélection de Grains Nobles - Elevage de 20 à 24 mois
- un Bergerac Rouge
- un Bergerac Rosé

CHATEAU DE PRADE

33350 - Côtes de Bordeaux, rosé, blanc sec, traditionnelle

www.chateau-de-prade.com

Propriété familiale depuis 3 générations, le Château de Prade se situe sur la commune de Belves-de-Castillon. Le vignoble est conduit en agriculture Biologique depuis 1970 ! C'est l'un des premiers de l'Agriculture Biologique en Gironde. Les 18 hectares de son domaine sont idéalement orientés sud, sud/est, tout en coteaux.

CHATEAU MERIC

33650 - Depuis 7 générations sur l'AOC des Graves. Certifiés depuis 1964

www.chateauxmeric-chanteloiseau.fr

Les Châteaux Méric et Chante l'Oiseau sont 2 propriétés familiales situées à 15 km de Bordeaux sur l'AOC des Graves. 7 générations se sont succédées sur ces terres. Leurs vins sont produits de raisins issus de l'Agriculture Biologique depuis 1964. Ils sont essentiellement fruités et délicats.

ALLIAS PERE ET FILS

37210 - Vouvray blanc

www.domaineallias.com

L'amour du vin depuis 5 générations.

C'est à l'est de Tours, longeant la rive nord de la Loire que se trouve le vignoble de Vouvray. Dans un souci de respect de l'environnement, le Domaine Allias s'est engagé dans la culture biologique de ses vignes. Cet amour de la vigne et du vin leur permet de déguster des vins enfermant toute la richesse et l'histoire de la Touraine.

DOMAINE FERRER RIBIERE

66300

www.vinferrerribiere.com

Le Domaine Ferrer Ribière cultive une idée sage de leurs nombreux vins. Il réunit tradition et modernité pour élaborer des vins de haute définition et de forte personnalité :

- Appellation d'Origine Protégée (AOP) : Côtes du Roussillon, Muscat de Rivesaltes
- Indication Géographique Protégée (IGP) : Côtes Catalanes de cépages purs, Rancios

Le domaine souhaite que le vin soit le reflet de la qualité du raisin. Sa philosophie : produire le plus beau raisin du monde et le vinifier sans altérer le travail de la vigne.

ALSACE BURCKEL-JUNG

67140 - Crémant d'Alsace, rosé, Riesling, Marc de Gewurztraminer...

www.burckel-jung.fr

Le Domaine Burckel-Jung est une exploitation familiale de 13 hectares en agriculture biologique qui se transmet depuis plus de 8 générations à Gertwiller.

En 1802 et 1987, 180 ans d'écart, deux femmes Madeleines Heiligenstein et Danielle Burckel ont assuré la continuité de cette belle expérience. Tisane et décoction font part intégral de ce processus, le travail de la terre pour l'aérer et faire plonger les racines vers les profondeurs où elles puisent dans le sol ses nutriments qui diffère en fonction de la composition du terroir. Les raisins cueillis à leur maturité optimale, donne des moûts fruités qui fermenteront avec des levures indigènes pour être mis quelques mois plus tard en bouteille.

INFOS PRATIQUES

**RESTAURATION
BIO SUR PLACE**

**MUNISSEZ-VOUS
D'ESPÈCES :**
Tous les exposants
n'acceptent pas les CB
attention, pas de
distributeur de billets
sur le site

Dates : du vendredi 10 au 12 février 2017

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

Lieu : Parc des expositions de RENNES

Prix d'entrée : 5€ - Tarif réduit 3€ pour les -12 ans, les chômeurs, handicapés, étudiants et bénéficiaires du RSA

Services offerts

- 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

Comment y aller ?

Par la route : Sud de rennes, Carrefour RD117 - RD34

Adresse GPS : rue Jules Vallès à St Jacques de la Lande

En bus : ligne 57, au départ

de la station République,

rue du Pré : arrêt Parc des expositions

Renseignements et horaires sur www.star.fr

 **SEVELLIA.COM**
LA SÉLECTION BIO & NATURELLE

Avant le salon, les visiteurs peuvent effectuer leurs achats sur www.sevellia.com et les retirez auprès des exposants pendant le salon. Sevellia.com est une boutique bio en ligne et place de marché dédiée à la vente de produits biologiques, naturels et écologiques.

250 vendeurs sont présents sur la plateforme et plus de 13 000 références sont disponibles.

Par ailleurs, le référencement est désormais gratuit pour les exposants.

Invitations gratuites à télécharger sur le site
www.respirelavie.fr

Le programme complet

Grandes conférences - Animations créatives - Ateliers pratiques



PROGRAMME RESPIRE LA VIE RENNES

Vendredi 10 au dimanche 12 février 2017

ATELIERS-CONFÉRENCES

Salle VILAINE

Salle SAINTE-ANNE

Salle THABOR

VENDREDI 10 FÉVRIER

- 11:00 Hypnoses et auto-hypnoses d'aujourd'hui - Arménio Da Costa
- 11:00 Les savoirs ancestraux au service de l'homme - Claire Delisle et Dorothée Thirault
- 11:00 Les secrets de bienfaits du yoga de Sawara- Sylvie Gendre
- 12:00 L'art-thérapie pour les malades Alzheimer - Stéphanie Beillouin
- 12:00 Le thème de cristal: découvrez les pierres qui reflètent votre identité - Wydiane Khaoua
- 12:00 Votre taux vibratoire et énergétique au quotidien - Serge Moinet
- 13:00 Bols de Cristal - Alain Métraux
- 13:00 La géobioharmonie pour vivre dans un habitat revitalisant - Paul Monin
- 13:30 Quels sont les liens entre votre assiette, votre intestin et votre cerveau?
Brigitte Mercier Fichaux
- 14:00 Géobiologie : nettoyer et harmoniser durablement son lieu de vie - Hervé Rouché
- 14:00 Les plantes sauvages de France au service de nos articulations - Jean Pol Clesse
- 14:30 Biologie et nutrition : que d'erreurs! - Luc Le Métayer-Landré
- 15:00 Retrouver une bonne vue - Danielle Cesbron
- 15:00 Bien-être : l'eau H2Oorigine, une eau filtrée et revitalisée - Jacques Deslais
- 15:30 Nutrition comportementale : restaurer son équilibre alimentaire - Christelle Dallerac
- 16:00 Minéraux et cristaux : leurs places dans notre vie - Jean-Claude Kennedec
- 16:00 Avec les orgonites, protégez vous efficacement des ondes wifi et de géobiologie
Thierry Hermann
- 17:00 Etes-vous prêt pour la retraite? - Sylvie Hurel
- 17:00 Rétraction des tissus du corps humain, cause de nombreuses pathologies?
Jean-Pierre Chamodot
- 17:00 La numérologie créative® pour vous accompagner dans votre évolution - Laurence Thievin
- 18:00 Rendez-vous en terre d'hypnose- Frédéric Eloy
- 18:00 Les ondes électromagnétiques nuisibles au service de notre bien-être - Hubert Maurer
- 18:00 L'importance des protéines de qualité dans notre alimentation quotidienne... pour un choix santé et sensé - Martine Thuillard

SAMEDI 11 FÉVRIER

- 11:00 Méditation de pleine conscience : jour après jour, prendre soin de sa santé et de son bien-être - Stéphanie Maulay
- 11:00 Le thème de cristal: découvrez les pierres qui reflètent votre identité - Wydiane Khaoua
- 11:00 Manger Bio petit prix - Anne-Sophie Huchet et Mélanie Boulard
- 12:00 Remèdes traditionnels en Bretagne - Christophe Aurey
- 12:00 Comment agir contre les tensions musculaires de la tête, de la nuque et du dos
Alfred Pfenning
- 12:00 Avec les orgonites, protégez vous efficacement des ondes wifi et de géobiologie
Thierry Hermann
- 13:00 "Rennes" de votre féminité et contraception écologique - Myriam Dubois
- 13:00 Psycho Bio Acupressure PBA - Karine Le Dour
- 13:30 Changeons d'alimentation : nous sommes en danger - Luc Le Métayer-Landré
- 14:00 Bols Tibétains - Alain Métraux

- 14:00 Lithothérapie : comment bénéficier de l'action énergétique des minéraux - **Hervé Rouché**
- 14:30 Pourquoi est-il si difficile de ne pas juger? - **Philippe Beurdeley**
- 15:00 Le véritable argent colloïdal - **Germain Le Borgne**
- 15:00 Déséquilibre acido-basique, conséquence sur la santé - **Patricia Paisant**
- 15:30 **Recettes et astuces anti-ballonnement - Céline Touati**
- 16:00 Retrouver une bonne vue - **Danielle Cesbron**
- 16:00 La numérologie créative® pour vous accompagner dans votre évolution - **Laurence Thievin**
- 17:00 Communication animale : nouvel outil bien-être pour nos compagnons - **Anne-Laure Dallet**
- 17:00 L'homme qui murmure à l'oreille des cellules - **Jean-Pierre Chamodot**
- 17:00 Soins quantiques avec les élixirs Isoris - **Suzanne Bacaire**
- 18:00 Harmoniser ses émotions avec l'EFT (Emotional Freedom Techniques) - **Céline Guillaume**
- 18:00 Les ondes électromagnétiques nuisibles au service de notre bien-être - **Hubert Maurer**
- 18:00 Sophrologie et santé - **Lionel Moal**

DIMANCHE 12 FÉVRIER

- 11:00 Améliorez votre santé et bien-être grâce au feng-shui - **Isabelle Gillet**
- 11:00 La géobiologie scientifique pour un habitat sain - **David Averty**
- 11:00 Axe cerveau-intestins, centre de nos émotions - **Patricia Paisant**
- 12:00 **Activez le Pouvoir de la Pleine Confiance pour éviter Le Burn Out, et améliorer votre Qualité de Vie...au travail - Christophe Médiçi**
- 12:00 Comment agir contre les tensions musculaires de la tête, de la nuque et du dos
Alfred Pfenning
- 12:00 La yoga-thérapie - **Stéphanie Deperne**
- 13:00 Le thème de cristal: découvrez les pierres qui reflètent votre identité - **Wydiane Khaoua**
- 13:00 Communiquez avec les animaux - **Laurence Canu**
- 13:30 Spiruline, sport et santé - **Laurent Lecesve**
- 14:00 Retrouver une bonne vue - **Danielle Cesbron**
- 14:00 Le rôle du chamane aujourd'hui - **Karine Laillier**
- 14:30 Le pouvoir de la cosmétique végétale sur votre peau - **Chantal Joye**
- 15:00 Les énergies de l'année 2017 - **Claire Delisle et Dorothee Thirault**
- 15:00 Avec les orgonites, protégez vous efficacement des ondes wifi et de géobiologie
Thierry Hermann
- 15:30 **J'arrête de me trouver nul(le) - Clothilde Poivilliers**
- 16:00 Minéraux et cristaux : leurs places dans notre vie - **Jean-Claude Kennedec**
- 16:00 Et si vos yeux tentaient de vous parler? - **Patrice Morchain**
- 17:00 Les ondes électromagnétiques nuisibles au service de notre bien-être - **Hubert Maurer**
- 17:00 Bien-être, nouveau paradigme scientifique et conscience - **Jean-Pierre Chamodot**
- 17:00 Bien-être : l'eau H2O Origine, une eau filtrée et revitalisée - **Jacques Deslais**
- 18:00 Vivre ses règles au naturel - **Noëlle Papay**
- 18:00 Techniques énergétiques, se libérer du stress, de la douleur et des émotions négatives
Gyseh Perle

ATELIERS PRATIQUE

Salle LIBERTÉ

VENDREDI 10 FÉVRIER

- 11:00 La méthode de libération des cuirasses - **Sophie Maurel**
- 12:00 Découverte de la méthode Feldenkrais, libérer la nuque et les épaules - **Rémi Wahl**
- 13:00 Méditation et Pranayama au quotidien- **Anne-Maëlle Dorel**
- 14:00 Kinomichi : la voie de l'énergie dans la relation - **Jean-Michel Fradin**
- 15:00 Le bonheur au travail : découverte d'une technique simple à introduire dans votre entreprise ou collectivité territoriale - **Isabelle Ganon**

- 16:00 Comment enlever les tensions musculaires de la tête, de la nuque et du dos - **Alfred Pfennig**
- 17:00 Mieux dormir dans une chambre sans champs électromagnétiques - **Isabelle Gillet**
- 18:00 Évaluez votre niveau de bien-être et agissez sur votre corps pour plus de détente
Jean-Pierre Chamodot

SAMEDI 11 FÉVRIER

- 11:00 Initiation au Tai Chi Taoïste - **Julien Leboulanger**
- 12:00 Expérimentez la Numérologie Créative® - **Laurence Thievin**
- 13:00 Ismakogie : équilibre et plaisir de bouger - **Catherine Rivalan**
- 14:00 Focus sur nos piliers de vie - **Sylvie Hurel**
- 15:00 Le lifting au naturel: gymnastique faciale 10mn/jour pour 10 ans de moins - **Chantal Joye**
- 16:00 Découverte de l'aromatologie - **Sylvie Hurel**
- 17:00 Gongs - **Alain Métraux**
- 18:00 Évaluez votre niveau de bien-être et agissez sur votre corps pour plus de détente
Jean-Pierre Chamodot

DIMANCHE 12 FÉVRIER

- 11:00 Initiation au Tai Chi Taoïste - **Julien Leboulanger**
- 12:00 La force du lien pour aller bien - **Isabelle Ganon**
- 13:00 Ismakogie : bouger de la tête aux pieds - **Catherine Rivalan**
- 14:00 La morphoharmonie avec les Solides de Platon - **Paul Monin**
- 15:00 Découverte de la méditation - **Stéphanie Maulay**
- 16:00 Initiation à la géobiologie solaire - **Frédéric Millot**
- 17:00 Découverte du yoga - **Stéphanie Deperne**
- 18:00 Évaluez votre niveau de bien-être et agissez sur votre corps pour plus de détente
Jean-Pierre Chamodot

ANIMATIONS CREATIVES

Espace des LICES

VENDREDI 10 FÉVRIER

- 12:15 Redécouvrir le bicarbonate et le percarbonate nos amis - **Josette Lescouarch**
- 13:30 Préparation d'un savon par saponification à froid - **Jeff Renault**
- 14:45 Cuisine diététique Bio Zéro déchet - **Anne-Sophie Huchet**
- 16:00 La cuisine végétarienne vous intrigue ou vous tente? Cet atelier est fait pour vous!
Sylvie Marsollier
- 17:15 Huiles essentielles : découverte, conseils d'utilisation et création de votre huile personnalisée - **Chantal Joye**

SAMEDI 11 FÉVRIER

- 11:00 Redécouvrir le bicarbonate et le percarbonate nos amis - **Josette Lescouarch**
- 12:15 Préparation d'un savon par saponification à froid - **Jeff Renault**
- 13:30 La cuisine végétarienne vous intrigue ou vous tente? Cet atelier est fait pour vous!
Sylvie Marsollier
- 14:45 Découverte et dégustation des vins du salon
Lilas Carité - Guide du vin bio, Éditions Utovie
- 16:15 Les mise en bouche 100% zéro déchet - **Restaurant Pique-Prune**
- 17:30 Démonstration de cuisine Bio zéro déchet - **Restaurant Pique-Prune**

DIMANCHE 12 FÉVRIER

11:00 La cuisine végétarienne vous intrigue ou vous tente? Cet atelier est fait pour vous!

Sylvie Marsollier

12:15 Redécouvrir le bicarbonate et le percarbonate nos amis - **Josette Lescouarch**

13:30 Préparation d'un savon par saponification à froid - **Jeff Renault**

14:45 Démonstration de cuisine Bio zéro déchet - **Restaurant Pique-Prune**