



Envi Bio, de 4,95 à 5,40 €, 1 kg, en GMS.

PRÊTS À L'EMPLOI BIO

Acheter les légumes d'une ratatouille ou d'un pot-au-feu justement dosés, pas cher ? C'est possible. Cette marque propose en supermarché des prêts à cuisiner emballés, qui se gardent quelques jours dans le bac du frigo. Le secret de ces tarifs ? L'implantation de la société mère, Teralis, dans une zone stratégique de production maraîchère près de Perpignan.

Ménage vert

On oublie lingettes et produits si mauvais pour la planète et on retrouve les gestes d'antan avec la poudre d'argile ou le savon noir garanti sans colorant, paraben ou conservateurs. Et supposé, moyennant un peu d'huile de coude, pouvoir tout récupérer.



Savon noir en boîte métal collector, 6,90 €, 600 g, Briochin.

CUISINER COMME UN CHEF

Un drôle de robot ce Thermomix. Il sait tout faire : mixer, mijoter, couper, fouetter... Remplaçant une vingtaine d'appareils électroménagers, d'où son prix élevé : 969 €. Vendu avec des ouvrages, par un réseau de démonstratrices, pour devenir un chef maison.



leur IDOLE



Alain Passard

Le chef étoilé devenu jardinier, n'est content d'avoir inscrit les légumes en priorité à la carte de son restaurant l'Arpège, à Paris, les cultive dans un grand potager de la Sarthe, selon les règles les plus strictes du bio et les vend aux Français sous forme de paniers chic et chers (79 €/4 à 5 kg), via le site Madeleine Market.

LES Bio

Cuisiner soi-même des produits sûrs, c'est tout naturel.

Hyper sensibles à la dimension bio des produits qu'ils achètent, ces couples assez jeunes, de niveau socio-économique plutôt élevé, ont peur du jugement d'autrui et veulent faire "tout juste". Ils se plient aux arguments de naturalité pour deux rai-

sons essentielles : par crainte pour leur santé et celle de leurs enfants, et aussi parce qu'il est socialement correct d'être partie prenante du développement durable. Ils trouvent souvent que la société va trop vite, d'où leur confiance dans les labels en tout genre. Ils

restent cependant méfiants et font par exemple eux-mêmes les potages et petits pots des bébés. **LEUR Credo** : des produits garantis (région, bio, labels...). Innovation maîtrisée et, bien sûr, contrôlable. Recettes inratables, coaching culinaire personnalisé.



De l'huile pour la vie

Une cuillerée de cette huile suffit à couvrir 60 % de nos besoins en oméga 3 et 6 et faire le plein en antioxydants et vit. E. Avec en prime la possibilité de préserver ces qualités 6 mois au réfrigérateur grâce au conditionnement en bidon métallique.



Huile vierge de noix La Tourangelle, 5,50 € les 50 cl, en GMS.