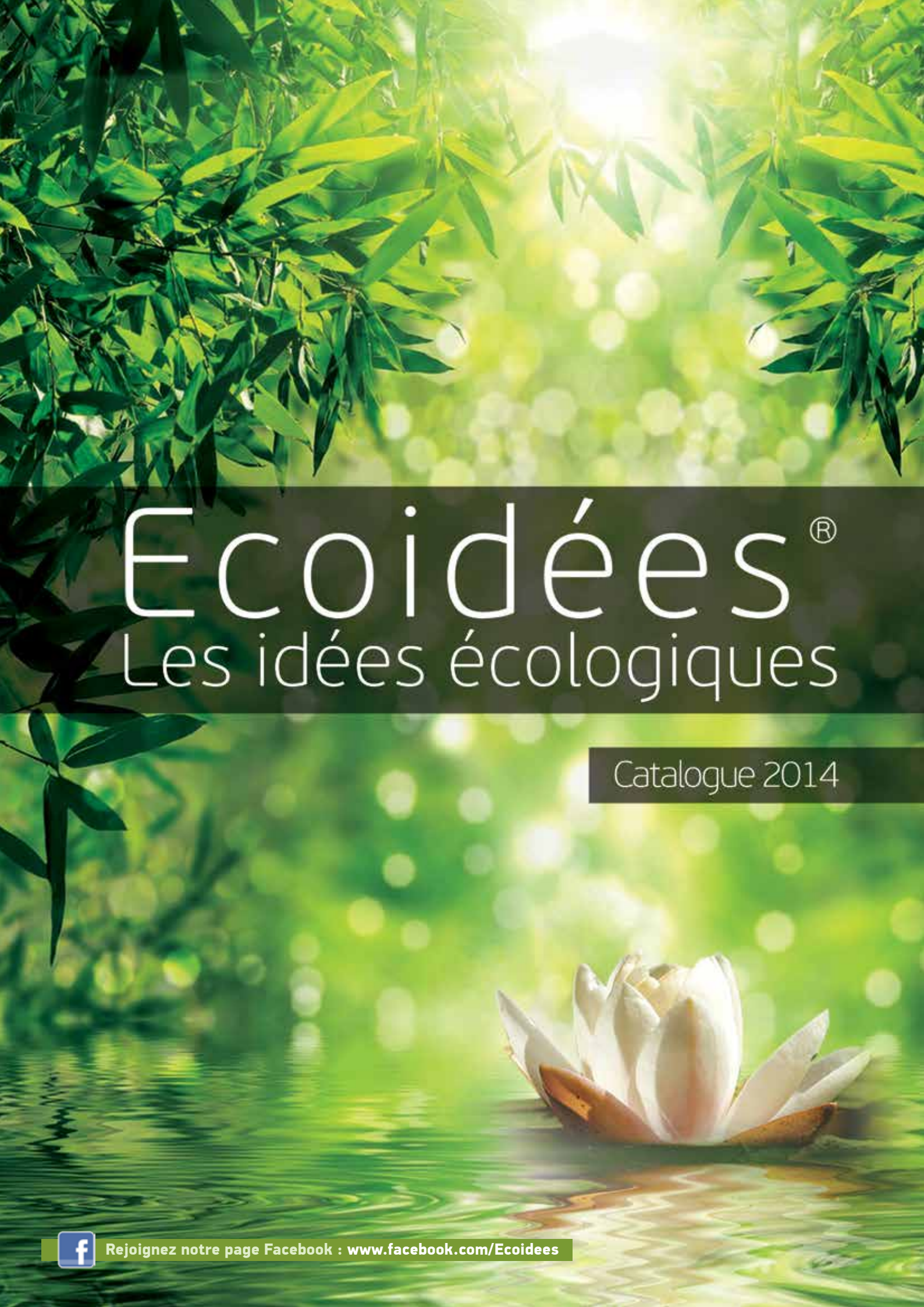




Ecoidéés®

Les idées écologiques

Catalogue 2014



Rejoignez notre page Facebook : www.facebook.com/Ecoidees

Ecoïdées®

Les idées écologiques

Conditions générales de vente professionnels 2014

1.COMMANDES

1.a) Tout professionnel inscrit au registre du commerce et pouvant produire un extrait Kbis est habilité à ouvrir un compte client auprès d'Ecoïdées Sarl.

1.b) Toute commande des produits figurant à notre catalogue implique la parfaite connaissance des conditions générales de vente.

Les commandes peuvent être transmises à notre siège par courrier, par téléphone aux horaires d'ouverture du lundi au jeudi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 16h30, le vendredi de 8h30 à 12h ou par fax au 03 88 80 97 60 ainsi que par l'intermédiaire de votre commercial.

1.c) Nous faisons en sorte d'éviter au maximum les ruptures de stocks. Néanmoins, lorsque c'est inévitable, nous ne traiterons pas les reliquats, ni ne remplaceront les produits manquants sauf accord express avec le client. En conséquence nous vous demandons de renouveler la commande. De même en cas de rupture le franco doit être respecté.

2. PRIX ET CONDITIONS DE PORT

2.a) Les prix de notre tarif de base sont donnés à titre indicatif. La facturation tenant compte des prix en vigueur au jour du départ, nous vous demandons de consulter votre facture avant d'arrêter vos prix de vente.

2.b) Tout conditionnement fractionné (décolisage) fera l'objet d'une majoration de 4% sauf accord préalable (voir tarif Prix Détail).

2.c) Le franco de port est accordé aux magasins non franchisés et/ou ne bénéficiant d'aucune remise tarifaire exceptionnelle pour un montant minimum de 220€ H.T. pour la France métropolitaine (350€ H.T. pour la Corse), pour toute commande alimentaire ou cosmétique, et de 320€ H.T. pour les commandes avec lampes (450€ H.T. pour la Corse).

Hors franco de port, les frais sont à la charge du client, un forfait de 13.5 € étant perçu jusqu'à 15kg et de 16.50€ de 15 à 20kg et 21€ au-delà de 20 kg avec un maximum de 30kg, au-delà de 30kg, le tarif appliqué sera celui de notre transporteur habituel.

Pour l'étranger le tarif est calculé prix transporteur.

2.d) Le franco est accordé aux réseaux, franchises, distributeurs bénéficiant de remises tarifaires exceptionnelles sur une base négociée au cas-par-cas confirmée contractuellement.

3.LIVRAISONS : RISQUES

3.a) Lors de la livraison, même franco de port, les marchandises voyagent aux risques et périls du destinataire à qui il appartient de vérifier le bon de livraison et l'état des marchandises livrées. En cas de dommages, le client devra :

- inscrire sur les documents de transport des réserves claires, précises et complètes
- confirmer ces réserves au transporteur par lettre recommandée avec A.R. dans les 3 jours de la réception, conformément à l'article 105 du code de commerce et/ou requérir le cas échéant la nomination d'un expert judiciaire, ceci conformément à l'article 106 du même code.
- informer la société des dommages constatés dans les 3 jours.

3.b) Tout litige devra nous être signalé dans les 3 jours à compter de la réception de la marchandise. Sans réserve émises et passé ce délai, vous et nous n'avons plus la possibilité de régulariser ce litige.

4. DELAIS DE LIVRAISON

Les délais de livraisons ne sont qu'indicatifs, sans engagement de notre part. Nous ne serons en aucun cas être tenus pour responsables en cas de retard de livraison. Par ailleurs les reliquats ne sont pas traités sauf accord préalable négocié.

En conséquence, les dépassements de délais de livraison ne peuvent donner lieu à dommages et intérêts, à retenues, ni annulation des commandes en cours.

En toute hypothèse, la livraison dans les délais ne peut intervenir que si l'acheteur est à jour dans ses obligations envers le vendeur, quelle qu'en soit la cause.

5. CONDITIONS DE PAIEMENT

5.a) Toutes nos livraisons sont accompagnées d'un bon de livraison. La facture est envoyée par courrier et sera payable par chèque ou par LCR à 30 jours nets de la date de la facture. Le mode de paiement par L.C.R. ne sera accepté qu'à partir d'un montant de 200€ H.T. Le paiement comptant donne droit à un escompte de 2%. A tout nouveau client nous demandons le règlement de la première facture avant l'expédition de la marchandise.

5.b) A défaut de paiement dans le délai imparti, une relance systématique sera envoyée au client.

Par ailleurs, à titre de clause pénale et application de la loi 92-1442 du 31 décembre 1992 modifiée, l'acheteur sera de plein droit redevable de :

une pénalité pour retard de paiement, calculée par application à l'intégralité de sommes restantes dues, d'un taux d'intérêt égal à 1.5 fois le taux d'intérêt légal. Conformément à l'article L441-6 du code de commerce, une indemnité forfaitaire de 40€ de frais de recouvrement sera exigible.

De plus, le vendeur pourra exiger le paiement de toutes les sommes dues y compris celles dont l'échéance n'est pas échue.

5.c) Dans le cas d'impayé et d'envoi de relance en Lettre Recommandée avec A.R., une indemnité forfaitaire de 20€ sera réclamée au client défaillant.

6. RESERVE DE PROPRIETE

Le vendeur reste seul propriétaire de la marchandise vendue jusqu'au paiement intégral et définitif de son prix et de ses accessoires par l'acheteur. Conformément aux termes de la loi, nous nous réservons le droit en cas de besoin de revendiquer par lettre recommandée les marchandises livrées.

7. COMPETENCE JUDICIAIRE ET LOI APPLICABLE

La loi applicable est la loi française.

Le Tribunal de commerce de Strasbourg est seul compétent même en cas de litige de toute nature ou de contestation relative à la formation ou l'exécution de la commande.

ECOIDEES Sarl – 2 rue Félix DOURNAY – 67250 SOULTZ SOUS FORETS - Tél. : 03 88 80 59 75 Fax : 03 88 80 97 60
N° de Siret : 480 725 738 00011 Naf : 51.3T



Vos interlocuteurs

Direction : Pierre-Alexandre Huber - ekobiopan@gmail.com et Samia Huber - samia.ecoidees@gmail.com

Assistante de direction : Nathalie Jund - nathalie.ecoidees@gmail.com

Directeur commercial : Christian Mertz - christian.ecoidees@gmail.com

Commandes, assistante commerciale : Natacha Skodic - natacha.ecoidees@gmail.com / commandes.ecoidees@gmail.com

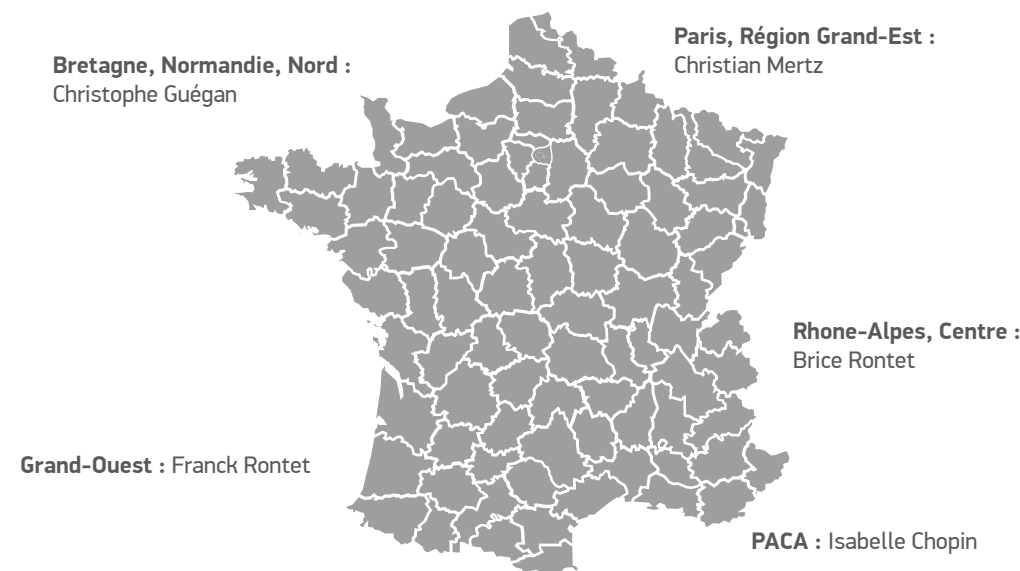
Accueil téléphonique, secrétariat : Fabienne Kubler

Logistique : Marc-Olivier Mertz - marcoecoidees@gmail.com

Facturation et comptabilité : Sylviane Ott, ligne directe - sylviane.ecoidees@gmail.com

Préparation de commandes, conditionnement : Tlayatmass Cullmann et Marlene Mayer.

Équipe commerciale



SUD-OUEST	Dpts : 09-11-12-15-16-17-19-23-24-31-32- 33-40-46-47-48-64-65-66-81-82-87		
Franck RONTET	Tél: 06 23 00 07 25	Fax : 05 61 34 63 09	frontet@orange.fr
RHÔNE ALPES	Dpts :01-03-07-26-38-39-42-43-63-69-71-73-74		
Brice RONTET	Tél: 07 60 95 02 18	Fax: 08 26 99 42 38	brice@rontet.fr
PACA	Dpts :04-05-06-13-30-34-83-84-98		
Isabelle CHOPIN	Tél: 06 83 85 09 96		isabelle-chopin@orange.fr
NORD + OUEST	Dpts :02-08-14-18-22-27-28-29-35-36-37-41-44-45-49-50-53-56-59-60-61-62-72-76-79-80-85-86		
Christophe GUEGAN / AC2G	Tél: 02 18 46 07 40 / Mobile: 06 62 91 77 54	Fax: 02 18 46 07 43	service.client@ac2g-cg.fr
AUTRES RÉGIONS	Dpts : 75-77-78-88-89-90-91-92-93-94-95-10-21-25-51-52-54-55-57-58-67-68-70		
Christian MERTZ	Tél : 06 27 07 60 47	Fax: 03 88 90 97 60	christian.ecoidees@gmail.com

Ecoïdées Sarl
2, rue Félix Dournay – 67250 Soultz-sous-Forêts
info.ecoidees@gmail.com • www.ecoidees.com
Tél 03 88 80 59 75 • fax 03 88 80 97 60

Sommaire

■ Govinda, spécialités sans sucre et sans gluten	p.6
■ Laits végétaux Amandin	p.7
■ ChufaMix	p.8
■ Aliments pour bébé Quinola	p.10
■ Farines sans gluten Biosagesse	p.11
■ Spécialités au souchet	p.12
■ Eau de coco Cocowell	p.13
■ Divers références de noix de coco	p.14
■ Sucre de coco	p.16
■ Divers plantes (ail des ours, ortie...)	p.18
■ Edulcorants (Sukrin, stévia, xylitol)	p.20
■ Psyllium blond en poudre	p.22
■ Baobab en poudre	p.23
■ Cacao cru : fèves, éclats, cacao en poudre et épices indiennes	p.24
■ Epices Ethnoscience	p.26
■ Tulsi Organic india	p.27
■ Superfruits	p.28
■ Panaceo	p.30
■ Sel de l'Himalaya Lumière de Sel	p.34
■ Sélénite	p.37
■ Noix de lavage	p.40
■ Lessive écologique Lina Line	p.41
■ Pikpanou	p.42

Ecoïdées® Les idées écologiques

Une entreprise omniprésente dans tout ce que le bio peut nous apporter de nouveau et d'innovant, Ecoïdées n'en est pas moins très discrète, au point où son histoire, sa direction et ses engagements ne sont pas assez connus du grand public et des professionnels. Regard sur une société dont le développement repose sur une crédibilité acquise par une forte créativité, des prises de positions et une éthique qui sont à l'opposé du culte de l'argent et de la facilité... Une belle et intense aventure, vécue depuis 8 ans par Samia et Pierre-Alexandre Huber, ses fondateurs et dirigeants.



S. Huber



P.-A. Huber

Au commencement fut... Lumière de Sel ! Une marque de Sel de l'Himalaya qui fut développée par Pierre-Alexandre Huber en septembre 2002, motivé par une attirance de longue date pour le bio et le végétarisme et une profonde envie de changement par rapport à son parcours professionnel. Le succès fut rapide, car la qualité des produits et l'honnêteté de la démarche est devenue rapidement une référence.

Rejoint peu après par son épouse et des amis proches (l'équipe d'Ecoïdées compte aujourd'hui neuf membres), Pierre-Alexandre Huber se consacre au développement de ce qui deviendra, en janvier 2005, Ecoïdées Sarl, « Les Idées Ecologiques ». Importateur historique de noix de lavage, précurseur sur des produits emblématiques tels les Baies Goji, déjà référencées à leur catalogue depuis 2007, Ecoïdées fait découvrir sur le marché français de véritables nouveautés, dans une démarche active de rencontre avec les producteurs (plus de 12 voyages en Inde, mais aussi au Japon, en Chine, à Taiwan, aux Etats-Unis, au Canada, en Equateur... et bien sûr dans toute l'Europe). Avant Ecoïdées, rares étaient ceux qui connaissaient le souchet, les mulberries, la farine de pépins de raisin, le bain japonais Yunohana, le sucre de coco, les baies goji ou la zéolithe clinoptilolite, entre autres...

Depuis, certaines de ces références sont devenues des incontournables... et d'autres sont en passe de le devenir !

L'activité d'Ecoïdées repose essentiellement sur la distribution de leurs « marques-concepts » : Lumière de Sel déjà citée, mais aussi Ethnoscience, qui repose sur les savoirs anciens et les découvertes scientifiques contemporaines avec des produits représentatifs comme les baies goji, les fèves de cacao, les mulberries, l'aronia, le curcuma ou les produits ayurvédiques, Biosagesse pour l'alimentaire et notamment une gamme de produits sans gluten (farine de millet brun, farine de coco, etc.). Les matières premières, importées en direct des producteurs, sont conditionnées dans plusieurs ateliers de travailleurs handicapés de la région Haguenau-Wissembourg (Alsace du Nord) ainsi qu'à la prison de Strasbourg. Les produits sont disponibles dans un nombre toujours croissant de magasins bio indépendants ou franchisés. Cependant, d'autres marques ont trouvées une place de choix dans leur catalogue : l'eau de coco Cocowell, le dispositif médical Panacéo chélateur de métaux lourds, le bain Yunohana, Sukrin, le meilleur edulcorant connu à ce jour, etc.



Guayaquil, Equateur, P-A Huber gérant d'Ecoïdées dans l'unité de séchage des fèves de cacao.

Outre l'exigence apportée à la qualité comme critère principal de sélection, c'est l'intransigeance et l'éthique d'Ecoïdées qui marque le plus les esprits. Bien que soumise, comme toute entreprise, à des réalités économiques parfois difficiles et à des choix stratégiques ce n'est pas l'appât du gain qui motive le développement spectaculaire d'Ecoïdées, mais la foi dans un travail authentique et sincère, jamais remis en cause face au succès comme face aux difficultés.

Nous retrouvons, entre autres, Ecoïdées en Equateur sur les produits à base de cacao, aux Philippines pour les produits à base de noix de coco, en Espagne sur les produits à base de souchet, et aussi en Inde avec la

distribution en France de l'entreprise Organic India, une des entreprises les plus active dans l'engagement contre la pauvreté grâce à la culture locale du tulsi, une plante sacrée de la religion hindoue et de la médecine ayurvédique, qui entre progressivement dans tous les rayons de thés et tisanes !

Très présente aussi sur le marché de la stévia, Ecoïdées a su développer des partenariats privilégiés qui font de leur marque Ethnoscience l'une des filières les plus sûres, partant du mode culture des plantes et allant jusqu'aux conditions techniques et géographiques de l'extraction finale du Rébaudioside A, la fameuse molécule édulcorante...

Ecoïdées - « Les idées écologiques », porte bien son nom ! Dans une telle lancée, cette entreprise a su, sait et saura répondre aux attentes légitimes des consommateurs de produits bio : aller à l'essentiel, être transparent dans des filières sélectionnées parce qu'elles valorisent l'humain et les partenariats durables, chercher l'information juste, ne pas céder aux tentations purement marketing, être exigeant sur la qualité des produits et des matières premières, mais aussi sur celle du service envers ses clients.

Nouveauté

GOVINDA



Govinda est une entreprise allemande représentative de ce que le Bio peut avoir de meilleur autant dans l'esprit que dans la fabrication des produits. Fondée en 1988 par Doris Maiwald, Govinda mit dès le début l'accent sur la sélection de matières premières de très haute qualité, non seulement pour créer des recettes innovantes et originales, mais surtout saines et savoureuses. L'idée première était « se faire plaisir avec des gourmandises qui ne seraient pas néfastes pour la santé ». Il fut donc élaboré une gamme de produits pour lesquels la cuisson, le sucre blanc et diverses matières grasses habituellement utilisées en pâtisseries furent proscrites. Le résultat est simplement merveilleux : des spécialités gourmandes toutes plus succulentes les unes que les autres, naturelles, crues, végétaliennes et sans gluten !

SANS
GLUTEN
FREE

Truffes bio végétaliennes

sans sucre ni beurre* (sans gluten, fabriquées sans cuisson**)



Truffes Choco-Légères – teneur réduite en matières grasses

Ces délicieuses truffes crues sont composées de seulement trois ingrédients : du cacao de qualité supérieure, des dattes qui fournissent le goût sucré naturel et un soupçon de vanille. Sans sucre ajouté et confectionnées avec une poudre de cacao considérablement réduite en matière grasse, ces truffes sont particulièrement légères. L'absence de cuisson préserve également la qualité naturelle des ingrédients, pour un produit biologique d'exception adapté à la demande des plus exigeants.

Ingrédients : Dattes biologiques, poudre de cacao biologique, vanille biologique.



Truffes Choco-Noix

Truffes au chocolat confectionnées à partir de fèves de cacao brutes entières et noix écrasées, l'alternative saine pour les amoureux du chocolat! Les fèves de cacao fermentées précautionneusement et légèrement grillées sont ouvertes au moyen d'un procédé breveté. Ces truffes végétaliennes ont une texture croquante et fondante, le tout composé d'ingrédients simples et naturels.

Ingrédients : Dattes biologiques, noix de cajou biologiques, noisettes biologiques, fèves de cacao biologiques, beurre de coco biologique, poudre de cacao biologique.



Truffes Choco-Gingembre

Sucrées, savoureuses et épicées! Ces truffes au chocolat sont confectionnées à partir de fèves entières de cacao et de gingembre biologiques. Les fèves de cacao fermentées précautionneusement et légèrement grillées sont ouvertes au moyen d'un procédé breveté. Ces truffes végétaliennes fournissent une sensation fondante en bouche, le tout composé d'ingrédients simples et purs.

Ingrédients : Dattes biologiques, amandes biologiques, fèves de cacao biologiques, poudre de cacao biologique, beurre de coco biologique, poudre de gingembre biologique 2%, vanille biologique.

SANS
GLUTEN
FREE

Spécialités gourmandes bio végétaliennes

sans sucre ni beurre* (sans gluten, fabriquées sans cuisson**)



Bouchées à la châtaigne

Ces bouchées à la châtaigne sont irrésistibles ! Ce produit est sucré naturellement avec des dattes et du sirop d'agave. Les châtaignes sont fraîchement grillées pour intensifier leur saveur, magnifiée par la chaleur épicée de la cannelle. L'onctueuse texture de caramel complète à merveille cette recette goûteuse et nourrissante!

Ingrédients : Beurre de coco biologique, châtaignes biologiques, farine de pois chiche biologique, dattes biologiques, sirop d'agave biologique, cannelle biologique.



Bouchées aux amandes

Cette délicieuse collation est composée d'ingrédients simples dont notamment des amandes, du souchet (noix tigrées) et des fruits séchés. Les amandes, un aliment faible en glucides, fournissent énergie et qualité nutritionnelle : naturellement riches en protéines et en fibres, un large éventail d'acides gras, d'un excellent complexe de vitamines B, ainsi que divers minéraux et oligoéléments essentiels. De plus, l'ajout du souchet apporte un goût sucré naturel et un complément de fibres.

Ingrédients : Dattes biologiques, noix tigrées biologiques, amandes biologiques, cannelle biologique.



Bouchées à la noix de coco

Pour les amoureux de la noix de coco, ces bouchées sont irrésistibles! Composées du meilleur de la noix de coco, elles sont fondantes et énergétiques. L'absence de cuisson préserve également la qualité naturelle des ingrédients, pour un produit biologique d'exception adapté à la demande des plus exigeants.

Ingrédients : Noix de coco biologique, beurre de coco biologique, sirop d'agave biologique.

*Issu de lait de vache

** L'absence de cuisson préserve également la qualité naturelle des ingrédients, pour un produit biologique d'exception adapté à la demande des plus exigeants.

AMANDIN[®]

Boissons végétales

AMANDIN est une gamme de boissons végétales innovantes, destinées à remplacer le lait, ou simplement à déguster pour le plaisir.

Les boissons « Amandin » sont fabriquées

à partir d'ingrédients soigneusement

sélectionnés, avec une attention particulière

portée aux possibles allergies ou intolérances

alimentaires : elles sont produites sans aucune

contamination possible avec des protéines de

lait, du gluten ou du lactose.

Horchata de Chufa au sirop d'agave :

La Star de nos laits végétaux ! La Horchata est une boisson traditionnelle de la région de Valence, élaborée à partir de Souchet, un tubercule riche en fer, fibres et potassium, que l'on consomme habituellement dans le bassin méditerranéen et en Afrique de l'Ouest. Rendu populaire en France par Ecoidées, qui en assure la distribution sous différentes formes, le souchet est désormais en vente depuis plusieurs années dans les magasins biologiques.

En Espagne, la Horchata est très sucrée. Nous avons sélectionné un produit édulcoré au sirop d'agave et au goût plus léger, mieux adapté à la demande des consommateurs d'aujourd'hui .

Ingrédients : Eau, souchet*, sirop d'agave*, maltodextrine de maïs certifié non OGM, amidon de tapioca, lécithine de tournesol.



Boisson végétale au riz et à la pulpe de baobab

Une délicieuse innovation « Amandin », au goût léger de lait de riz agrémenté de la saveur typée du Baobab.

Ingrédients : Eau, riz*, sirop d'agave*, pulpe du fruit du baobab*, huile de tournesol, sel marin, can

Boisson végétale au teff

Le teff est une ancienne graine provenant d'Ethiopie consommée comme une céréale, d'un grand intérêt nutritionnel. La boisson végétale au teff est originale, et sa saveur particulièrement agréable !

Ingrédients : Eau, teff*, huile de tournesol*, maltodextrine de maïs (certifié non OGM), sel de mer.

Nos Références :

- Horchata de chufa, Tetrapack 1L
- Boisson au teff, Tetrapack 1L
- Boisson au riz et baobab, Tetrapack 1L



De la nature à votre verre en 5 minutes,
des boissons végétales « maison » à volonté !



ChufaMix®

ChufaMix est l'instrument le plus efficace pour presser des fruits secs, des céréales, des graines ou plantes!

Elaborer rapidement des boissons végétales fraîches et naturelles n'aura jamais été aussi simple, tout en conservant les éléments nutritifs et la saveur originale des matières premières :



- ✓ **Jus de fruits secs** : amandes, noix, noisettes, châtaignes, cacahuètes, noix de cajou, pistaches, pignons, souchet, macadamia...
- ✓ **Boissons de céréales** : avoine, riz, épeautre, millet...
- ✓ **Jus de graines** : quinoa, sésame, chanvre, courge, tournesol...
- ✓ **« Lait » de soja**
- ✓ **Tous les mélanges possibles** : Noix-mulberries, chanvre-noisettes, amandes-goji...

Innovez, inventez vos propres recettes et faites-vous plaisir !

Pour utiliser ChufaMix, vous avez uniquement besoin d'un mixeur plongeant (mixeur à soupe) pour broyer les végétaux dans le filtre.

Préparez vos boissons végétales en 6 étapes



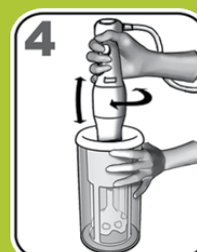
1 Remplir le réservoir jusqu'au repère de 1/2 litre ou 1 litre avec de l'eau.



2 Introduire le filtre dans le récipient.



3 Verser les fruits secs, les graines ou les céréales à l'intérieur du filtre.



4 Introduire le mixeur plongeant (non inclus) et remuer pendant 1 minute.



5 Placer le mortier dans le filtre et appuyer doucement pour extraire les dernières gouttes.



6 Facultatif: Ajouter du sucre ou un autre édulcorant.



FRUITS SECS

Ingrédients

- 1 litre d'eau froide (minérale de préférence).
- 100 à 225 gr de noix, noix de cajou, pistaches, cacahuètes, noisettes, amandes, châtaignes ou souchet (moulu ou réhydraté)
- 80 gr de sucre, miel, sirop d'agave ou édulcorants de votre choix.



Préparation

- ❶ Remplissez le récipient avec 1 litre d'eau froide
- ❷ Disposez les fruits secs dans le filtre
- ❸ Mixez doucement (à basse vitesse) de haut en bas pendant 1 mn
- ❹ Laissez reposer au moins 5 minutes (si vous utilisez des fruits secs réhydratés)
- ❺ Soulevez le filtre, remuez avec une spatule en pressant la pulpe, terminez en utilisant le mortier Chufamix pour en extraire tout le liquide

CÉRÉALES

Ingrédients

- 1 litre d'eau très chaude (<85° Celsius)
- 50 gr de céréales en flocons ou réhydratées (d'avoine, riz, épeautre)
- 40 gr de sucre, miel, sirop d'agave ou édulcorants de votre choix
- 1 cuillère à soupe d'huile de sésame, ou de l'huile vierge de tournesol
- 1/10° d'écorce de citron ou 1/6° d'orange
- Une pincée de cannelle
- Une pincée de sel



Préparation

- ❶ Remplissez le récipient avec 1 litre d'eau très chaude
- ❷ Disposez les céréales dans le filtre
- ❸ Mixez doucement (à basse vitesse) de haut en bas pendant 1 mn
- ❹ Soulevez le filtre, remuez avec une spatule en pressant la pulpe, terminez en utilisant le mortier Chufamix pour en extraire tout le liquide

GRAINES

Lorsque vous utilisez des graines, et notamment de très petites (chanvre, quinoa, sésame, chia, etc.), veuillez de préférence :

- a) Préparez les boissons par 1/2l de manière à ne pas obstruer le filtre avec trop de pulpe.
- b) Utilisez la puissance turbo du mixeur (haute puissance - ne pas utiliser cette puissance pour les autres fruits secs, le souchet ou les céréales).

Ingrédients

- 1/2 litre d'eau chaude
- 60 gr de graines
- Conseil : Feuilles ou racines fraîches d'une plante de votre choix (gingembre, ortie, menthe...)



Préparation

- ❶ Remplissez le récipient avec 1/2 litre d'eau chaude
- ❷ Disposez les graines dans le filtre
- ❸ Mixez doucement (à basse vitesse) de haut en bas pendant 1 mn
- ❹ Laissez reposer au moins 3 minutes
- ❺ Soulevez le filtre, remuez avec une spatule en pressant la pulpe, terminez en utilisant le mortier Chufamix pour en extraire tout le liquide

Téléchargez gratuitement notre livre de recettes



ChufaMix®
www.chufamix.fr



Vos boissons végétales doivent être toujours conservées au réfrigérateur (maximum 5 jours).

Nouveauté



Aliment
pour bébé

Quinola Mothergrain est une nouvelle gamme de plats complets 100% bio pour bébé, à base de quinoa issu du commerce équitable. Conçue pour apporter à bébé tout ce dont il a besoin, notre gamme pourra accompagner votre enfant dans sa découverte de nouvelles textures et de goûts.

L'apprentissage du goût se fait dès le plus jeune âge, c'est pourquoi nous attachons beaucoup d'importance à la qualité organoleptique de nos préparations. Nos plats, 100% bio, sont une bonne alternative aux plats préparés, liant la praticité du préparé et l'intérêt gustatif et nutritionnel du fait maison.

■ Goût

Dans chaque plat, nous mettons à l'honneur deux légumes accompagnés de quinoa dont les saveurs naturelles sont respectées grâce à une cuisson douce. Cela permet à bébé de découvrir peu à peu de nouveaux goûts et de nouvelles textures.

■ Nutrition

Le quinoa est riche en protéines végétales complètes, en vitamines, en sels minéraux essentiels et en fer. Il apporte à votre enfant tout ce dont il a besoin, faisant de nos plats des repas complets sans pour autant contenir de protéine animale.

■ Santé

La santé faisant partie de nos priorités, nos recettes ne contiennent ni gluten ni lactose et nous n'y ajoutons ni sel ni sucre ni additif alimentaire. Notre site de fabrication n'utilise jamais de noisette, préservant ainsi nos produits d'une source majeure d'allergènes.

■ Un emballage innovant : le doy-pack

Le pack dans lequel sont conservés nos plats est à la fois écologique et parfaitement adapté à la préservation du goût des aliments et de leur intérêt nutritionnel.

A parois fines, il permet d'adopter un mode de stérilisation doux n'alternant pas la qualité des aliments tout en consommant moins d'énergie dans cette phase de la fabrication. Léger et peu encombrant, son transport est peu polluant, moins lourd à transporter que le verre. De plus, il ne fait l'objet d'aucun sur-emballage. Ce pack contient naturellement moins de plastique qu'une assiette ou un bol bébé. Il est sans bisphénol A et ses tests de migration de plastique sont négatifs. Nos produits ainsi préservés, votre enfant pourra profiter pleinement de leur saveur et de leur apport en nutriments exceptionnel.

■ Un super-aliment : le quinoa

Le quinoa est une plante herbacée cultivée pour ses graines riches en protéines.

Cette plante cultivée depuis plus de 5000 ans sur les hauts plateaux d'Amérique du Sud étaient appelée « chisiyama » par les Incas, signifiant « mère de tous les grains » en

quechua. Il était la base de l'alimentation des civilisations précolombiennes. Sa réputation de « supergraine » est due à ses propriétés nutritionnelles exceptionnelles.

Le quinoa ne contient pas de gluten ni de cholestérol. Il est riche en fer, en oméga 3, en fibres, en zinc, en protéines, en acides gras essentiels et en acides aminés.

Le quinoa a une bonne teneur en sucres lents, procurant ainsi une véritable sensation de satiété. Et contenant moins de sucre que la plupart des autres féculents, il laisse la part belle à des nutriments variés.

La coopérative

Notre quinoa provient de la coopérative Coopain Cabana. Elle est située au Nord du lac Titicaca, dans une zone où domine un profond respect de la bio diversité et de la culture soutenable. La coopérative nettoie et décortique le quinoa sur place, ce qui lui assure de meilleurs revenus qu'une coopérative passant par un intermédiaire. Altiplans s'est engagé à long terme avec la coopérative à qui il achète en direct, ce qui garantit un prix de vente au moins 20% supérieur à celui qu'elle obtiendrait via des intermédiaires locaux.

Qui sommes-nous ?

Altiplans est une SARL créée en 2011. Nous commercialisons en Angleterre et en Irlande une gamme de quinoa péruvien, bio et équitable de première qualité. Nos clients sont notamment : Selfridges, Fortnum&Mason, WholeFoods, ainsi que des magasins bio et des restaurants étoilés. Nous proposons désormais une gamme de plats pour bébé.

www.quinolababy.fr



Nos Références :

- Quinola baby 190g : Patate douce, betterave, quinoa (dès 6 mois)
- Quinola baby 190g : Rutabaga, panais, carotte, quinoa (dès 8 mois)
- Quinola baby 190g : Courge butternut, carotte, quinoa (dès 10 mois)

Biosagresse®
Une marque d'Écoidées®



■ Farine de Souchet (sachet 400g)

Un tubercule poussant dans le bassin méditerranéen au goût d'amande sucrée, source de fer et de potassium.

■ Farine de Millet Brun (sachet 500g)

Seule variété de millet consommable avec son écorce, source de magnésium et de silicium.

■ Farine de Coco (sachet 400g)

Un délicieux goût de coco pour une farine peu calorique, riche en fibres.

■ Farine de Pépins de Raisin (sachet 400g)

Forte teneur en anti-oxydants (polyphénols).

■ Farine de Lupin (sachet 400g)

à utiliser en remplacement des oeufs grâce à sa capacité d'entrer en émulsion, grande richesse en protéines.





Entier • Farine • Horchata • Crème Le Souchet

Depuis plusieurs années, l'entreprise Ecoidées fait connaître avec ferveur une plante peu connue dont les propriétés n'ont d'égal que le goût : le souchet, une variété de papyrus produisant de délicieux tubercules. Ses nombreux usages en font un aliment bio particulièrement séduisant : lait végétal, farine sans gluten, souchets entiers à croquer, pâte à tartiner, flocons pour les mueslis, cet ingrédient de base ne cesse d'exceller par son goût d'amande-noisette particulièrement sucré, sa richesse en fibres et en sels minéraux...
A découvrir absolument !



Le souchet est le fruit de l'herbe « chufa » (cyperus esculentus), une variété de papyrus connue depuis l'antiquité égyptienne et utilisée principalement à l'époque pour faire de l'huile. De nos jours, il est très consommé en Afrique de l'Ouest. En Europe, c'est en Espagne que cette plante est devenue la plus populaire, implantée suite aux invasions arabes. Dans la région de Valence, le souchet est la base d'une boisson traditionnelle nommée Horchata de Chufa, bénéficiant d'une Appellation d'Origine Contrôlée.

Son goût inimitable gagne à être connu ! Pour autant, ses propriétés nutritionnelles ne font pas défaut : il est une source de protéines végétales de grande qualité et faciles à digérer, de nombreux minéraux et oligo-éléments (notamment potassium, phosphore, fer, calcium et magnésium), de la vitamine E et un taux d'acide oléique supérieur à celui de l'huile d'olive. Il se distingue particulièrement par sa teneur en fibres insolubles.

Il contient toutes les substances dont le corps a besoin. C'est pour cette raison que le biologiste et chimiste allemand Dr. Walter Scharz l'a qualifié de « nourriture de survie ». 30 g quotidiens de souchet suffiraient à faire survivre un homme en couvrant les besoins fondamentaux en substances nutritives !

Le souchet contient également des enzymes, de la biotine (vitamine H), de la rutine, un flavonoïde qui stabilise les vaisseaux sanguins et protège efficacement les organes et les cellules des radicaux libres.

Le souchet, naturellement sucré, constitue également une source d'énergie à assimilation rapide et est favorable au système nerveux et à la pression sanguine. Pour cette raison, cet aliment est particulièrement intéressant non seulement comme un ingrédient quotidien de notre cuisine, mais sa consommation est favorable au travail, à l'école et au sport.



Gamme « souchet » Biosagesse®, Amandin®, Govinda®

Souchet entier



Les grains de souchet se consomment tels quels. Présentés dans le commerce sous forme séchée, on peut aussi les faire tremper quelques heures pour les amollir. Quelle surprise après en avoir mâché quelques-uns ! Se libère en bouche une saveur sucrée étonnante à laquelle on revient avec plaisir, également très appréciée des enfants. Leur effet coupe-faim est à souligner, dû à leur haute teneur en fibres.

Farine de souchet



La farine de souchet est naturellement sans gluten ! Pour ses vertus nutritionnelles elle peut être consommée crue mélangée dans des laits végétaux et surtout dans les mueslis auxquels elle apporte une saveur unique. Cuite, on la saupoudre sur les gratins de légumes, en fond de tarte aux fruits (s'associe merveilleusement avec la pomme ou la poire), on l'incorpore dans des cookies, pâte à crêpe et autres pâtisseries. On l'associe souvent à la farine de millet brun dans un mélange hautement nutritif, avec du miel et de l'huile d'olive.

Sirop de souchet



La Horchata de Chufa est une boisson végétale traditionnelle de la région de Valence en Espagne, réalisée avec des tubercules de souchet broyés et filtrés. Notre fournisseur a été plusieurs fois récompensé pour son action de préservation du patrimoine agricole traditionnel de la région de Valence et a été premier prix du concours « Aliment d'Espagne » décerné par le Ministère de l'agriculture espagnol, catégorie « jeunes entreprises ».

Crème de souchet



La pâte à tartiner de souchet est une variante succulente à la pâte d'amande ou de noisette, et s'utilise sur du pain ou incorporée dans des smoothies ou milk-shakes.



Lait de souchet



Le lait de souchet ou Horchata de Chufa ressemble un peu au lait d'amande, avec bien sûr cette saveur caractéristique. On peut également servir la horchata glacée et frappée de la même manière que pour un milk-shake.
Pour plus d'informations voir page « boissons végétales AMANDIN® ».

Nos références :

- Souchet entier sachets de 100g et 400g
- Sirop de souchet au sirop d'agave bouteille 50cl
- Horchata de Chufa Amandin® Tetrapack 1L
- Farine de souchet sachet 400g
- Crème de souchet Govinda® pot verre 250g





Eau de coco, farine, sucre de fleur de cocotier, huile, chips
Découvrez nos produits à base de noix de coco !

COCOWELL

Le "Champagne" de l'Eau de Coco Bio!

La qualité Cocowell :

- Pas de goût de carton
- Pas de goût acide
- Pas de goût d'aluminium
- Conditionnée fraîche au Brésil : goût léger et agréable
- Pas de goût rance : non congelée lors du transport
- Consistance légère : issue de Noix de coco réellement vertes et non mures

Le liquide de la vie

L'eau de noix de coco est une boisson qui a le même niveau d'équilibre électrolytique que celui que nous avons dans le sang (source : FAO – l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture). C'est en quelque sorte le liquide de la vie ! En fait, durant la guerre du Pacifique de 1941-1945, les deux parties en conflit utilisaient régulièrement de l'eau de coco - extraite directement de la coque - pour faire des transfusions de plasma d'urgence aux soldats blessés. Dans l'Ayurveda, on se sert des effets bénéfiques de l'eau de noix de coco depuis des millénaires. L'eau de noix de coco est surtout très riche en sels minéraux. Source très importante de potassium, phosphore, calcium, magnésium, fer et zinc, elle s'intègre très favorablement dans de bonnes habitudes alimentaires nécessaires au maintien de la santé, de la forme et du bien-être. L'eau de noix de coco apporte des substances nutritives nécessaires dont l'organisme a besoin et, de plus, elle est très digeste.

Réhydratation

L'eau de coco contribue à une meilleure hydratation (diarrhée, fortes chaleurs...), à tout âges.

Eau de noix de coco et cellulite

Nos cellules absorbent les nutriments et expulsent les déchets grâce à la présence dans les liquides interstitiels de minéraux, dont le sodium et le potassium sont d'une grande importance, car ils génèrent un effet de « pompe » qui permet les échanges cellulaires. L'équilibre sodium-potassium est très important !

Or notre nourriture nous apporte trop souvent un excès de sodium, causé soit par un sel raffiné de mauvaise qualité soit par des préparations alimentaires trop salées. Le sodium se trouve essentiellement autour de la cellule, alors que le potassium se trouve à l'intérieur. Une carence en potassium va provoquer de la rétention d'eau, réduire les échanges et diminuer l'activité cellulaire. C'est pourquoi l'eau de coco est indispensable pour les femmes ayant de la cellulite, car l'apport important de potassium va relancer les échanges cellulaires et décongestionner les tissus.

La boisson naturelle des sportifs

Grâce à son effet hydratant et sa haute teneur en sels minéraux et en substances nutritives, l'eau de noix de coco est utilisée avec succès dans le domaine du sport. La FAO a recommandé d'utiliser l'eau de noix de coco comme boisson énergisante naturelle pour les sportifs professionnels et amateurs. La FAO recommande l'eau de noix de coco comme une «boisson pure, fraîche, naturelle et riche en substances nutritives avec un goût délicieux qui dispose en outre de toutes les propriétés d'une boisson énergisante».

Grâce au contenu très élevé en potassium, sodium, et en magnésium, l'équilibre nécessaire en sels minéraux durant l'effort sportif est préservé. Comme l'eau de coco est un produit purement naturel, l'organisme peut donc mieux l'assimiler que les produits industriels (ce qui est confirmé par des athlètes de compétition) au cours d'activités sportives intenses. L'eau de coco peut être consommée notamment en grandes quantités, sans avoir les inconvénients des boissons pour sportifs industrielles, trop sucrées et contenant des produits de synthèse.



Autres produits de la gamme

COCO



Sucre de coco

Le Sucre de Coco est élaboré à partir de sève de fleurs (efflorescences) de cocotier, selon un procédé artisanal et traditionnel de pays tels les Philippines ou l'Indonésie. Cette sève permet de fabriquer un sucre délicieux dont l'intérêt n'est pas que gustatif :

en effet, son indice glycémique est faible (24.5) comme celui du sirop d'agave. Sa saveur est riche, intense, caramélisée et fait merveille dans tous les desserts.

Le Sucre de coco se déguste principalement saupoudré dans les

yaourts, fromages blancs, mueslis, salades de fruits, sur les tartes et desserts variés.

Farine de coco

La farine de noix de coco est produite à partir de chair de noix de coco biologique. Après séchage et dégraissage (par pression pour extraire l'huile vierge de noix de coco), elle est finement broyée en une poudre assez semblable à la farine de blé.

La farine de coco a un faible index glycémique et est idéale pour les menus à faible IG. Elle est aussi une source intéressante de protéines : la farine de coco en contient autant que la farine de blé, mais elle ne contient pas de gluten. C'est un grand avantage pour ceux dont l'intolérance au gluten ou l'allergie au blé limite l'accès à de nombreuses préparations alimentaires.

Un détail mais non des moindres : la farine de coco contient un large spectre d'acides aminés essentiels. Utilisez environ 15 à 25% de farine de noix de coco en mélange avec d'autres farines dans la plupart des recettes pâtisseries. Une large gamme de pâtisseries peut être cuisinée en utilisant uniquement la farine de noix de coco, mais les recettes doivent être adaptées, avec la farine de noix de coco peut être simplement mélangée avec de l'eau pour donner un lait de coco léger et très digeste, comparé au traditionnel lait de coco utilisé en cuisine exotique. Ce lait de farine de coco fait merveille autant pour faire un chocolat chaud que pour préparer des petits-déjeuners aux céréales, ou pour réaliser en un temps record des crèmes desserts !

Idee recette sucrée :

Crème dessert « tout coco » légère et délicieuse

- Deux cuillères à soupe de farine de coco
- De l'eau de noix de coco verte type « cocowell » (ou de l'eau, un lait végétal...)
- Deux cuillères à café de sucre de sève de cocotier
- Un peu de cannelle en poudre

Mélanger doucement l'eau de coco avec la farine et le sucre, jusqu'à obtenir la consistance désirée, type flan assez léger. Saupoudrez de cannelle, c'est prêt!

Améliorez la recette en rajoutant du cacao en poudre, de la banane ou de la mangue écrasée, des copeaux de chocolat noir...

Chips de coco

Les Chips de Noix de coco torréfiées au Muscovado (sucre intégral à la saveur très typée) sont une gourmandise absolue ! Ce produit a été élaboré dans des

conditions optimales : certifié biologique et contrôlé équitable, d'une source identique à nos références de Farine et Huile de Coco. Une gamme à découvrir,

pour tous les amateurs de noix de coco et de produits valorisés par une démarche qualitative et éthique.

Huile de coco

Pour la cuisine

L'huile de noix de coco se consomme à froid (tartinée comme du beurre) comme à chaud (même usage que la margarine). L'une de ses caractéristiques est d'être particulièrement stable à haute température, et est idéale pour frire ou rôtir.

Huile de coco et santé

Source : www.masantenaturelle.com

La richesse de l'huile de coco en acide gras à moyenne chaîne suscite aujourd'hui un grand intérêt chez les chercheurs. L'huile de noix de coco a la particularité de contenir une grande proportion d'acide laurique, un constituant très important pour la santé. L'acide laurique est un acide gras à chaînes moyennes qui représente environ

50 % de la composition de la noix de coco. Seul le lait maternel humain est aussi riche en acide laurique. Ces acides gras auraient la particularité de se diriger au niveau du foie et d'être utilisés directement comme carburant. Selon les chercheurs cette particularité augmenterait le taux de métabolisme de 50% et favoriserait la perte de poids tout en augmentant l'énergie.





Sucre de COCO

Poudre & cassonade

- Faible Index Glycémique !
- Savoureux et sain, s'utilise comme le sucre brun

Les Philippines ont trouvé leur trésor !

C'est dans la saveur sucrée d'une poudre brune, riche en nutriments, pure et naturelle, d'une réelle valeur diététique, produite par l'efflorescence de cocotiers cultivés sans produits chimiques, que nos cuisines et nos fins palais vont s'enorgueillir d'avoir découvert un nouveau cadeau de la nature !

Notre sucre de coco est élaboré à partir de sève de fleurs de cocotiers, selon un procédé artisanal. Outre sa riche saveur de caramel, qui excelle dans les mueslis, les yaourts, fromages blancs ou boissons chaudes, son intérêt diététique réside en son faible index glycémique (24.5), ce qui en fait un équivalent solide au désormais célèbre sirop d'agave.

Ecoidées a sélectionné une qualité exceptionnelle venant des Philippines, que vous ne trouverez nulle par ailleurs !



Nos références :

- Sachet sucre moulu 200g
- Sachet sucre moulu 500g

Sucre COCO

Etude concernant la consommation humaine de Sucre de sève de fleur de cocotier, par Marie Gertrude C. I Santos, Professeur en Endocrinologie, membre de l'Association Américaine des Médecins Endocrinologues.

Introduction :

Une nouvelle sorte de sucre est développé à partir de sève d'efflorescences de cocotier, appelé Sucre de Coco. Il est produit aux Philippines. Il a été testé à l'Université de l'Institut Philippin de Chimie et il a été démontré que le sucre de coco ne cause pas d'hyperglycémie sur des souris présentant une glycémie normale. La question fut alors de démontrer si cet effet est identique chez l'homme.

Objectifs :

- Tester le sucre de coco chez un sujet humain présentant une glycémie normale et ses effets sur le taux de glucose dans le sang.
- De comparer les éventuelles variations de niveaux de glucose sanguins, face à un autre édulcorant (Brand X), chez un sujet présentant une glycémie normale.

Etablissement :

Cette étude a été conduite à l'Hôpital par le Docteur Binan de Laguna.

Méthodologie :

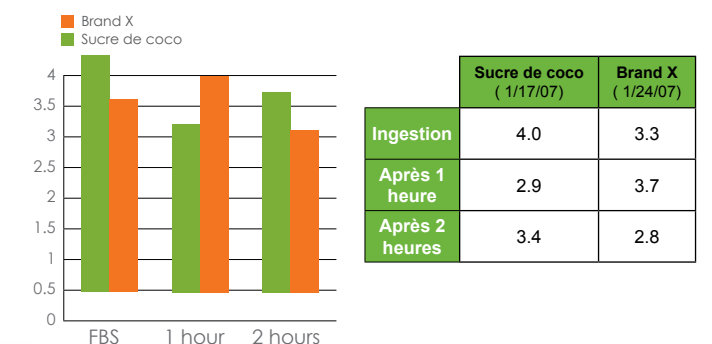
Un sujet humain de 24 ans, présentant une glycémie normale, a été choisi. Des tests de tolérance au glucose ont été réalisés deux fois à une semaine d'intervalle, une fois ingérant du sucre de coco et une autre fois du Brand X (tests fondés sur des lignes directrices définies selon un protocole « ADA/AACE », utilisé par les médecins aux Philippines).

Il fut demandé au sujet de jeûner 10 heures avant le test. Un échantillon de sang fut prélevé, puis il lui fut demandé de consommer 75g de sucre de coco dissout dans 160ml d'eau. Puis, deux nouvelles prises de sang furent réalisées, respectivement à 1 et 2 heures d'intervalles. La même chose fut réalisée avec du Brand X, la semaine suivante.



Figure 1 :

Comparaison des résultats de l'ingestion de 75g de sucre de coco chez un sujet adulte normal, dissout dans 160ml d'eau, et de Brand X en une préparation identique.



Résultats :

Tableau 1: résultats du test oral de glucose, par une ingestion de 75g de sucre de coco et de Brand X dans une préparation identique (valeurs en mmol/L) (N.V. 3.9 à 5.8 mmol/L).

Interprétation des résultats :

Fondé sur des lignes directrices standards de l'interprétation des résultats, le sujet en situation de jeûne est non diabétique. Les valeurs de glucose dans le sang sont normales, autant pour le sucre de coco que pour le Brand X. Le sucre de coco est comparable au Brand X, pour autant que les valeurs de glucose soient concernées.

Conclusion :

Le sucre de coco ne provoque pas d'hyperglycémie chez un sujet présentant une glycémie normale. Le sucre de coco est comparable au Brand X, pour autant que les valeurs de glucose soient concernées.





sukrin®

Sans calorie - index glycémique de 0



SUKRIN : Une révolution « douce »

SUKRIN est un produit nouveau et innovant, qui répond à une demande légitime et en forte progression sur les édulcorants d'origine naturelle. SUKRIN est issu d'un savoir-faire unique : le goût du produit est à s'y méprendre identique au sucre blanc, et n'a pas les arrière-goûts parfois désagréables que l'on peut reprocher aux édulcorants de synthèse ou naturels.

Le savoir-faire dédié à la fabrication de Sukrin en fait un produit incomparable aux autres polyols commercialisés en tant qu'édulcorants et ne provoque aucun effet alcoolique « rafraîchissant » en bouche.

Sukrin est une alternative sans calories d'origine 100% naturelle au sucre et aux édulcorants artificiels.



Les avantages de Sukrin

- ✓ Le goût et l'apparence sont similaires au sucre
- ✓ 100% d'origine naturelle
- ✓ Très digeste
- ✓ Ne contient ni calories ni glucides comptabilisables
- ✓ N'élève pas le taux de glycémie (index glycémique = 0)
- ✓ Pour garder de bonnes dents
- ✓ Fonction anti-oxydante démontrée scientifiquement
- ✓ Sans arrière-goût acide (aspartame) ou réglisse (stévia)

Goût naturel

Sukrin est un édulcorant parfait à tous les niveaux : il a l'apparence du sucre ordinaire et en a aussi le goût. Il est donc parfait pour la cuisine et pour la pâtisserie. Sukrin possède environ 75 % du pouvoir sucrant du sucre blanc. Il est donc facile de calculer le bon dosage pour vos recettes préférées.

Sukrin possède environ 75% du pouvoir sucrant du sucre blanc et ne présente que des avantages !

100% d'origine naturelle

Sukrin est un produit 100% d'origine naturelle, produit par fermentation et cristallisation sans aucune transformation chimique. Il n'est pas un produit de synthèse et n'en contient pas.

Sukrin est bon pour la ligne et résolument gourmand !

Sukrin fera aussi le bonheur de tous les parents, en permettant de sucrer fruits et yaourts sans craindre d'effets néfastes sur la santé ou le poids de leurs enfants!

Pour plus d'informations et des recettes, visitez www.sukrin.com
Rejoignez notre page Facebook www.facebook.com/sukrin.fr



Steviabella®

Existe en poudre
(15g = 4,5 kg de sucre)
et en pastilles solubles

Nous avons choisi une qualité de produit qui vous donnera la plus grande satisfaction, ayant accordé une attention particulière à son goût et au procédé d'extraction du REB A le plus naturel qui soit : à base d'eau chaude et de plusieurs étapes de filtrations. Ce procédé garantit une matière première proche de son état d'origine, sans transformation chimique ou enzymatique des glycosides.

Nos atouts «Qualité», qui font la différence de notre marque :

- Avoir conjugué en une seule filière une culture certifiée localement des champs de Stévia avec la maîtrise d'un procédé d'extraction à base d'éthanol végétal, n'utilisant aucun solvant chimique.
- Une fabrication française contrôlée en laboratoire, dans des conditions de production de standard pharmaceutique.



Nos références

• **Distributeur de 250 comprimés solubles**
Mode d'emploi : 1 comprimé soluble = 1 cuillère à café de sucre, à dissoudre dans un liquide froid ou chaud.

• **Flacon de 15g de REB A pur**
(300x plus sucré que le sucre)
Mode d'emploi :
2 cuillères à café = 1 kg. de sucre
Le pouvoir sucrant du REB A pur est exceptionnel et demande un certain savoir-faire.
Par exemple, une quantité inférieure à la pointe d'un couteau permet de sucrer un yaourt !
Peut se cuire et être incorporé dans les pâtisseries... avec un peu d'expérience.

Xylitol

Le Xylitol est un des édulcorants d'origine naturelle les plus intéressants, adapté aux diabétiques, et à tout consommateur désireux de diminuer ou arrêter sa consommation de sucre.



Sucre de bouleau

Il est produit à partir d'un des constituants du bois de bouleau, l'hémicellulose. Cette fabrication ne nécessite pas l'usage de solvants chimiques, et le xylitol peut être considéré comme un produit d'origine naturelle à l'opposé d'édulcorants chimiques de synthèses comme l'aspartame ou l'acésulfame K.

Avantages

Le Xylitol est une alternative au sucre au très faible index glycémique (7-8) et ne provoque pas de pic de glycémie. Il est donc particulièrement adapté aux diabétiques.

Le Xylitol est favorable à la santé bucco-dentaire, et est un ingrédient connu de bonbons et chewing-gums dont l'allégation « bon pour les dents » est autorisée. Le Xylitol a un pouvoir sucrant égal au sucre à cru, mais supérieur de 30% à la cuisson : dans les pâtisseries, utiliser 70g de Xylitol pour 100g de sucre.

Qualité

Nous garantissons une absence totale d'OGM, de pesticides, de gluten, de résidus de produits chimiques dont solvants. Il n'a été exposé à aucune stérilisation ni irradiation ionisante, et ne contient aucun allergène.

Le Xylitol est purifié par cristallisation, et notre produit ne contient aucun additif d'aucune sorte. Le Xylitol « Biosagesse » est importé de Finlande.

	Xylitol	Glucose	Saccharose (sucre)
Calories pour 100g	240	381	400
Indice Glycémique	7-8	100	70



Ail des ours Ortie Eucalyptus Reine des prés

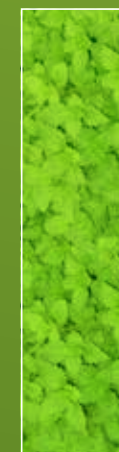
Patrimoine végétal européen

Ethnoscience est une marque caractérisée par un référencement de plantes inspiré des savoirs anciens et des connaissances scientifiques contemporaines, tels qu'on les trouve notamment dans les traditions séculaires chinoises ou ayurvédiques. Pour autant, des plantes issues du continent européen présentent aussi un intérêt évident et démontré. Notre intention n'est pas de développer un catalogue de tisanes, mais de promouvoir certaines plantes qui méritent d'être mises en lumière, l'ail des ours, l'ortie, la reine des prés et l'eucalyptus.



Ail des ours Biologique

Poussant naturellement dans les sous-bois frais et ombragés, l'ail des ours est une plante dont l'usage remonte à des temps anciens. Sa saveur caractéristique, proche de celle de l'ail, en fait aussi un aromate appréciable en art culinaire en utilisations variées.



Feuilles d'Orties Biologiques

Poussant naturellement dans les friches et les jardins, l'ortie est une des plantes les plus connues, mais pourtant peu utilisée! Son usage remonte à des temps anciens, et elle est portée en grande estime dans toutes les traditions.



Feuilles d'Eucalyptus Biologiques

L'eucalyptus est un arbre qui n'est plus à présenter : qui ne connaît l'intérêt de ses feuilles riches en huiles essentielles, dont l'usage est porté en grande estime autant de nos jours que dans les traditions anciennes. Sa tisane est délicieuse, et fera merveille sucrée avec du miel, du sirop d'agave, du sucre de coco ou tout autre édulcorant naturel.



Sommités fleuries de Reine des prés Biologiques

La Reine des Prés est une plante très populaire de l'herboristerie traditionnelle. L'usage de ses fleurs est porté en grande estime autant dans les traditions anciennes que de nos jours. Délicieuse en infusion, et fera aussi merveille sucrée avec du miel, du sirop d'agave, du sucre de coco ou tout autre édulcorant naturel.

Ail des ours séchées & émincées et en poudre

L'ail des ours s'incorpore dans les salades, les plats chauds notamment mijotés et tous types de préparations tels les potages, fromages blancs salés, etc. Utiliser de préférence en fin de cuisson.

L'ail des ours en poudre s'utilise comme un aromate mais aussi comme un colorant naturel vert très prononcé. On peut l'incorporer dans les plats en sauces, et lorsqu'il est mélangé avec de l'huile sa couleur verte foncée permet aussi la réalisation de la décoration d'assiettes et de plats, comme avec la crème de vinaigre.



Orties séchées & émincées et en poudre

Incorporez l'ortie séchée à volonté dans toutes vos préparations chaudes ou froides, mélangez dans les salades et les vinaigrettes, les fromages blancs salés, les pâtes, le riz, les potages, etc.

Son goût est particulièrement adapté aux soupes et bouillons. On peut aussi faire revenir dans de l'huile d'olive l'ortie séchée avec de l'ail et du gingembre coupés finement pour en faire un condiment délicieux (meilleur lorsque vous salez avec quelques gouttes de sauce de soja ou avec du sel aux aromates) à déguster en apéritif ou accompagnant tous les plats. Réhydratez si nécessaire selon l'usage.



Feuilles d'Eucalyptus séchées & émincées

Une cuillère à café de feuilles séchées pour deux à trois tasses, à faire infuser dans de l'eau bouillante.

Laisser bouillir une casserole d'infusion d'eucalyptus assainit l'air et libère des senteurs naturelles et agréables. Effet garanti en laissant s'évaporer cette préparation dans toute pièce de la maison, en plaçant simplement la casserole encore chaude à l'endroit de votre choix. Laissez refroidir tranquillement, le tour est joué !



Sommités fleuries de reine des prés

Une cuillère à café de fleurs séchées par tasse, à faire infuser dans de l'eau frissonnante.

Laisser infuser les fleurs de reine des prés pendant une nuit et mélanger cette tisane dans une bouteille d'eau à boire au long de la journée est aussi bénéfique.



Poudre de Psyllium blond

100% enveloppes des graines de psyllium (*plantago ovata*)

- Riche en fibres diététiques
- Très peu calorique
- Augmente le bol alimentaire
- Naturellement sans gluten, sans lactose et sans sucre ajouté
- Mélanger simplement avec de l'eau : augmente jusqu'à 50 fois son volume !
- S'utilise aussi en épaississant pour sauces, bouillons, gelées...



Le Psyllium blond

Le psyllium est une variété de plantain originaire de l'Inde, appelé localement Isabgol. Plante utilisée dans l'Ayurvédisme pour soulager de la constipation, reconnue par la Food and Drug Administration aux Etats-Unis comme un complément diminuant les risques cardio-vasculaires, tout autant recommandée par l'OMS que par Hildegard de Bingen, ses propriétés spécifiques à la santé intestinale et cardio-vasculaire tiennent à la teneur en mucilages de son tégument (enveloppe qui entoure la graine), qui constituent un apport en fibres de très haute qualité et particulièrement adaptée à une complémentation de notre alimentation moderne qui en fait souvent défaut.

Les capacités épaississantes du Psyllium sont spectaculaires. Le tégument gonfle jusqu'à 50 fois son volume en absorbant l'eau, et crée un gel mucilagineux riche en fibres solubles (35%) et non solubles (65%) qui augmentent le bol alimentaire et l'effet de satiété, et impacte très favorablement le transit intestinal.

Sans rechercher un effet spécifique pour l'amélioration du transit ou la perte de poids, un simple apport de 5 gr de psyllium (une cuillère à soupe) par jour permet d'améliorer l'ensemble de la santé du système digestif et devient pour tous un acte de bon sens diététique !

Notre Référence :
Psyllium blond en poudre sachet 200gr

Notre filière :

Notre filière de psyllium est respectueuse des critères du commerce équitable, et fait travailler des centaines de petits producteurs de l'Inde rurale avec un soutien quotidien au niveau sanitaire, santé et éducation ; action récompensée par de nombreux prix nationaux et internationaux.

Comment agit le Psyllium ?

Les fibres diététiques du psyllium ont les propriétés suivantes :

- Augmentation du bol alimentaire solide et liquide
- La fermentation anaérobie des polysaccharides du psyllium résulte en la production dans l'intestin de chaînes courtes d'acides gras acétique, propionique et butyrique.
- Sa teneur élevée en fibres diminue l'absorption du cholestérol issu de l'alimentation, tout en stimulant la sécrétion d'acides biliaires impliqués dans la réduction de l'absorption de cholestérol.
- Lorsque le psyllium gonfle dans les parties digestives, il absorbe sucres et graisses, nettoie les parois intestinales, pièges toxines et métaux lourds
- L'effet du psyllium est 100% mécanique et il n'est pas absorbé par l'organisme. Aucun surdosage n'est possible.



BAO BAB

Poudre de fruit bio



Nos Références :

- Poudre de baobab sachet poudre 150gr
- Poudre de baobab sachet poudre 400gr

Le Baobab n'est pas à présenter : c'est en effet un des arbres africains les plus connus, dont le port particulièrement majestueux est un symbole de l'Afrique tropicale sèche.

Ce que l'on sait moins, c'est que l'arbre entier est une ressource pour les populations locales : bois spongieux qui retient l'eau, écorce pour faire des cordes, feuilles riches en protéines transformées en farine, pulpe à forte teneur en vitamines utilisée en boissons et remèdes traditionnels, graines pressées pour faire de l'huile, de nombreuses applications pour la plupart ancestrales lui sont attribuées.

Notre fournisseur, situé au Sénégal, a depuis plus de 10 ans développé une entreprise qui emploie plus de 300 personnes et apporte des revenus à des centaines de récoltants au Sénégal et au Mali. Les engagements réalisés auprès des travailleurs sont conformes aux critères du commerce équitable, et toutes les garanties sont apportées pour répondre à notre questionnaire visant à ne pas exploiter les ressources naturelles au détriment des populations locales. Bien au contraire, le développement de la filière Baobab en alimentaire et cosmétique a eu un impact très positif sur l'économie locale.

L'intérêt nutritionnel de la pulpe de fruit de baobab repose sur sa forte teneur en Calcium, Vitamine C et fibres. Elle contient aussi d'une manière significative des vitamines du groupe B (thiamine B1, riboflavine B2 ou niacine B3) et des acides aminés. Elle contient aussi du potassium (6 fois plus que la banane) et du manganèse, un antioxydant important. Elle est considérée comme un fortifiant pour tous : enfants, personnes âgées, sportifs, et elle est particulièrement conseillée pour garder forme et vitalité ! La poudre de baobab est aussi un pré-biotique de grande qualité (améliore la flore intestinale) grâce à sa haute teneur en fibres solubles.



Cacao Cru d'Équateur



Fèves et éclats de fèves de cacao, cacao amer en poudre et mélange aux épices indiennes pour chocolats chauds

Qu'est-ce que le « cacao cru » ?

Habituellement, les fèves de cacao sont torréfiées pour développer les arômes du chocolat avec lesquelles il est fabriqué. Ce faisant, une partie de sa richesse nutritionnelle est détruite. Or, il est désormais admis que la fève de cacao est un des « super-aliments » hautement conseillé pour sa richesse en anti-oxydants, en magnésium et autres minéraux essentiels. Consommer ces fèves non torréfiées, uniquement fermentées et séchées, permet par conséquent d'en obtenir toutes les vertus.

Nos fèves de cacao sont originaires des forêts pluviales amazoniennes en Equateur. Elles sont prêtes à être consommées crues, grâce à un procédé contrôlé de fermentation spécifique à notre fournisseur (plusieurs jours en fûts avec un savoir-faire spécifique), suivi d'un séchage au soleil pour ne plus contenir que 8% d'humidité. Ce procédé préserve les propriétés de la fève et permet tout autant de les consommer tel quel que de les transformer ultérieurement en chocolat.

Elles se grignotent très facilement et leur goût rappelle le chocolat amer, auquel on s'habitue très vite !

Poudre de cacao

La poudre de cacao dégraissé (indispensable pour obtenir de la poudre, sinon le produit est trop gras) est issu de fèves fermentées et séchées au soleil.

Poudre de cacao aux épices indiennes

Notre longue expérience d'importateur nous donne un accès à des matières premières d'une qualité exceptionnelle. Notre mélange cacao en poudre avec la saveur extraordinaire de notre cannelle, curcuma, gingembre, cardamome et sucre de coco en fait un produit de référence pour les adeptes de chocolats chauds gourmands !

Eclats de fèves de cacao

Les éclats de fèves de cacao sont issus de fèves fermentées et épluchées. Ils sont moins amers, et se mélangent parfaitement aux mueslis, aux yaourts et autres fruits secs. On peut aussi les consommer tel quel pour des en-cas très croquants !



Ouverture d'une cosse de cacaoyer fraîche



Guayaquil, Equateur, P-A Huber gérant d'Ecoidées dans l'unité de séchage des fèves.

Filière



Nos fèves de cacao sont originaires des forêts équatoriales et sont récoltées sur des arbres poussant dans des régions sauvages par des petits récoltants organisés en coopératives, plongeant leurs racines dans un humus ancien et profond, sans irrigation artificielle. Notre produit vous apporte le meilleur d'une nature préservée !

Connaissances scientifiques

La fève de cacao est à proprement parler une source exceptionnelle de magnésium (272mg pour 100g, plus de 55% des Apports Journaliers Recommandés).

La fève de cacao possède un exceptionnel pouvoir anti-oxydant grâce à ses polyphénols, ce qui la situe dans les premières places du tableau ORAC (Oxygen Radical Absorption Capacity).

Les flavonols qu'elle contient améliorent la circulation sanguine et la vasorelaxation.

Sa teneur en théobromine (stimulant doux dont l'effet positif sur la vigilance et l'humeur a été prouvé) améliore les facultés intellectuelles et la sensation de bien-être.

Nos Références :

- Fèves de cacao sachets 150g et 400g
- Eclats de fèves de cacao sachet 250g
- Poudre de cacao en pot de 200g
- Poudre de cacao aux épices indiennes en pot de 190g





Épices

Poivre
Curcuma
Cannelle

Une saveur puissante & originale
Une sélection rigoureuse
Une qualité exceptionnelle

Poivre noir



Le poivre noir est une épice qui n'est plus à présenter mais... il est moins bien connu que la pipérine qu'il contient et qui est une substance permettant une meilleure assimilation de la curcumine, pigment jaune du curcuma aux nombreuses propriétés. Nous avons par conséquent inclus dans notre gamme Ethnoscience le poivre noir, à utiliser tel quel ou associé au curcuma (10% de poivre par volume de curcuma).

Notre référence : Poivre noir moulu, saupoudreur 125g
Poivre noir en grain, moulin 45g
Poivre noir en grain, sachet 200g
Origine Inde

Cannelle entière et moulue



La cannelle est une épice réputée de nos cuisines, aussi bien en Occident que dans toute l'Asie, provenant du cannellier, un arbre de 10 à 15 mètres de hauteur aux feuilles d'un vert brillant. C'est son écorce qui est utilisée, récoltée à la saison des pluies pour être soit finement moulue, soit présentée en bâtonnets pour épicer pâtisseries, compotes, tisanes et plats exotiques. Sa forte saveur tient à l'huile aromatique qu'elle contient, très riche en polyphénols.

Nos référence : Cannelle bio moulue 200g
Cannelle bio entière (écorce)
Origine Inde

Curcuma



Il n'existe pas de cuisine indienne sans Curcuma, racine d'une plante abondamment cultivée en Inde. Dans la nourriture, il est utilisé pour la curcumine qu'il contient, un pigment jaune vif qui colore les plats. Pourtant, les recherches scientifiques contemporaines s'y intéressent pour bien d'autres raisons, car le curcuma semble posséder des vertus qui, si elles sont connues dans la tradition ayurvédique depuis toujours, intéressent particulièrement les populations occidentales à la recherche

de solutions naturelles aux problèmes de santé.

L'intérêt du curcuma a tellement enflammé les esprits qu'une Université du Mississippi a scandaleusement essayé de déposer un brevet sur certaines applications de la curcumine ! Après une plainte du gouvernement Indien ce dépôt de brevet fut annulé, car les Indiens connaissaient déjà depuis fort longtemps le pouvoir de cette poudre jaune...



En santé naturelle pour bénéficier des vertus de la curcumine, le curcuma doit être mélangé à de l'huile (1 cuillère à café rase de curcuma pour 1 cuillère à soupe d'huile d'olive de préférence), car la curcumine est liposoluble. Ce mélange peut aussi être incorporé à de la compote de pomme, pour compenser la saveur brûlante de l'épice.

Nos Références : Curcuma en poudre 150gr
Curcuma en poudre 500gr
Origine Inde



ORGANIC INDIA®
Distribution Ecoïdées®

le Tulsi



ORGANIC INDIA

Organic India est une entreprise pionnière et chef de file des actions menées en Inde pour le développement de l'agriculture biologique auprès des communautés agricoles indiennes. ORGANIC INDIA fournit un travail digne, durable et équitable à des dizaines de milliers d'agriculteurs, de récoltants tribaux et d'ouvriers agricoles. Les initiatives d'ORGANIC INDIA se distinguent depuis plus de dix ans par la lutte contre la pauvreté et l'exode rural : les familles restent dans leurs villages grâce à la culture du Tulsi au lieu de suivre les ouvriers itinérants évoluant au gré des chantiers ou partant chercher du travail dans les villes.



L'HISTOIRE

L'histoire débute en 1998 lorsque des femmes habitant le district particulièrement pauvre d'Azamgarh dans l'Uttar Pradesh décidèrent de changer leurs habitudes pour améliorer leur condition de vie et celle de leurs familles. Organic India organisa avec elles la culture du Tulsi en offrant non seulement la garantie d'un achat de leur récolte, mais aussi en leur offrant un accès facilité à des services de santé. Aujourd'hui, la décision prise par ces femmes pour le bien-être de leurs familles a amplement porté ses fruits ! Après 12 années de pratique, elles ne sont pas seulement devenues des agricultrices aguerries en produisant du Tulsi pour Organic India, mais elles et leurs familles ont eues également un accès total à des soins médicaux de qualité et sont parvenues à envoyer leurs enfants à l'école. Progressivement, de nouvelles installations sanitaires ont été construites, et Organic India a financé la construction de toilettes dans les maisons. De plus, un accès à un système bancaire a été développé pour faciliter et sécuriser le paiement des travailleurs.



CONSEIL SCIENTIFIQUE

Dr. Narendra Singh est le directeur du département de recherche et de développement d'Organic India. Dr. N. Singh dirige l'Institut Régional des Recherches Ayurvédiques (Gouvernement Indien, département de la Santé) ainsi que le Département de la Recherche Pharmacologique et Thérapeutique Ayurvédique de l'Institut Médical « Roi George » de Lucknow en Inde. Il a rédigé plus de 250 articles scientifiques traitant des plantes médicinales, publiés dans des journaux nationaux et internationaux de renom. Depuis 1995 il est Directeur de l'Institut International de la Médecine par les plantes de Lucknow, et préside l'Organisation Internationale de Médecine par les plantes. Il a orga-

nisé et présidé de nombreux congrès internationaux et il est aujourd'hui une référence des comités éditoriaux de plusieurs journaux scientifiques nationaux et internationaux.



DÉCOUVREZ LE TULSI !

En Inde, l'usage du Tulsi, également appelée Basilic Sacré, est largement répandu pour ses vertus médicinales connues depuis des millénaires. Le Tulsi est une des plantes principales de l'Ayurvêda, célèbre système de soins holistiques de tradition indienne, dans lequel il est nommé « l'Herbe Incomparable », la « Mère-Médecine de la Nature » et la « Reine des Herbes ». Les recherches sur le Tulsi mettent en évidence son impressionnante action contre les effets du stress et du vieillissement, sur l'augmentation de la résistance et de la vitalité. Le Tulsi développe la capacité naturelle de l'organisme à maintenir un état de bien-être, ce qui explique les usages innombrables du Tulsi dans les soins traditionnels. La législation nous interdit d'en dire plus...

Bien que le Tulsi soit réputé en Inde pour ses vertus, c'est aussi pour son goût qu'il mérite d'être découvert. Son arôme est très original et sa personnalité est aussi forte que la menthe, le tilleul ou la camomille : inimitable ! Agrémenté d'herbes ou d'épices, les tisanes qu'il permet de concocter sont délicieuses, que cela soit en préparation de thé indien (Tulsi Chai Masala), de thé (Tulsi Thé Vert), d'infusions corsées (Tulsi Gingembre), dynamisante (Tulsi Brahmi), relaxante (Tulsi Nature).



EN ACHETANT NOS PRODUITS
ET EN LES FAISANT CONNAÎTRE VOUS SOUTENEZ
UNE ACTION JUSTE, DURABLE ET ÉQUITABLE,
QUI A FAIT SES PREUVES DEPUIS PLUS DE DIX ANS !



Nos références

Tulsi Nature • Tulsi Gingembre • Tulsi Chai Masala
• Tulsi Brahmi • Tulsi Thé Vert





Ethnoscience®
Une marque d'Écoïdées®

Baies d'Aronia



Nos Références :
• Sachet 150gr
• Sachet 400gr

Originaire d'Amérique du Nord et cultivée en Europe de l'Est, l'Aronia est une petite baie noire riche en puissants antioxydants appartenant aux polyphénols (anthocyanes, flavonoïdes et OPC), poussant sur des arbustes pouvant atteindre 3m de haut. Sa teneur en anthocyanes dépasse largement celle des myrtilles, mûres, cassis, cerises et autres fruits riches en pigments... L'Aronia est un véritable trésor d'antioxydants et de substances favorables au système cardio-vasculaire. De plus, L'aronia est un arbuste extrêmement résistant et ne nécessite aucun traitement chimique.

Alors que le goji de Chine, l'açaï d'Amazonie, le maqui de Patagonie tiennent le haut du pavé des vertus nutritionnelles, une baie quasiment inconnue est propulsée dans le peloton de tête des « superfruits » : l'aronia (Aronia Melanocarpa). C'est la couleur pourpre foncée de l'Aronia qui a attiré l'attention de la communauté scientifique. En effet, les fruits très pigmentés sont riches en antioxydants connus sous le nom d'anthocyanes. Ces pigments font partie des plus puissants antioxydants, et possèdent également des propriétés anti-inflammatoires. Cela n'est qu'un des aspects des vertus de l'Aronia. En faisant des investigations plus poussées, les scientifiques ont trouvé de multiples substances.

Entre autres :

- L'acide caféique (protège les cellules par la prévention de l'oxydation de la membrane cellulaire)
 - La delphinidine et la malvidine, des anthocyanes connus comme étant des antioxydants puissants
 - L'épicatéchine, un flavonoïde favorable au système cardio-vasculaire.
 - La présence de ces molécules dans l'aronia est déterminante pour les scientifiques, thérapeutes et nutritionnistes.
- Dans le petit monde convoité des "superfruits", l'action antioxydante est déterminante pour considérer l'intérêt réel d'une baie par rapport à une autre. L'Aronia a une action antioxydante plus élevée que les

A propos de notre fournisseur

■ Nous avons depuis 5 ans mis en place des partenariats durables avec les agriculteurs, car il est de la plus haute importance pour nous d'assurer la quantité et la qualité de nos approvisionnements sur une base de confiance et le respect, gage d'une relation « gagnant-gagnant » dans un milieu domaine soumis à forte concurrence.

■ Nous les soutenons sur le long terme par des quantités d'achats contractualisés et pour les nouveaux projets par tous les conseils nécessaires à la conversion et la culture optimale de l'aronia selon des règles de l'agriculture biologique afin de permettre l'obtention de leur certification bio.

■ Nous développons également de nouveaux projets locaux en Allemagne, en finançant et participant directement à l'achat des terres et de la mise en place des cultures.

■ Nous initions et soutenons activement des travaux de recherches sur les baies d'Aronia, en partenariat avec des universités, des médecins, des naturopathes et des nutritionnistes.

■ Nous soutenons un projet d'étude sur le développement de fertilisants écologiques issus des résidus de presse (extraction du jus) pour optimiser notre engagement dans un système d'économie écologique circulaire.

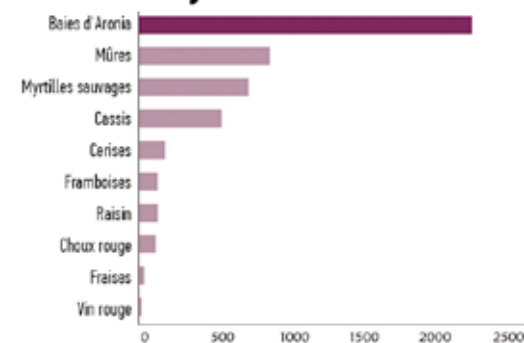
■ Nous avons convaincu les décideurs locaux et sauvé de l'arrachage les cultures situées à Stolpen grâce à la création d'une association d'aide aux personnes handicapées nommé «Project Life e. V.»

■ Nous soutenons aussi l'économie locale en aidant les cultivateurs à vendre leurs produits directement sous leur propre marque, par exemple « Aronia Régional » et « Aronia Steiermark ».

Nous collaborons avec le monastère de St Mariensten pour le conditionnement de nos produits cosmétiques par des travailleurs handicapés.

cranberries, les myrtilles, les framboises, cerises, grenade, goji et mangoustan. On peut considérer l'Aronia, un produit Européen qui plus est, comme dominant tout autre superfruit, et son succès commercial est assuré !

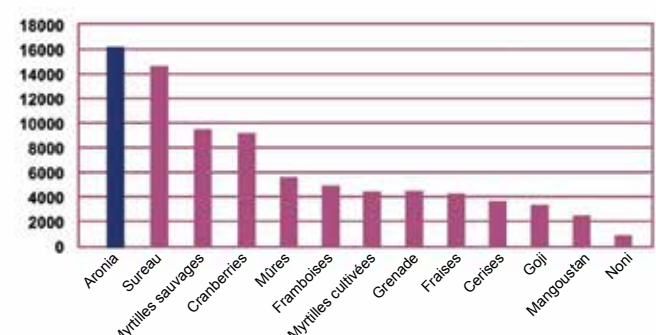
Les anthocyanes



Les anthocyanes (phénols) sont de puissants antioxydants. Ce tableau comparatif démontre que la teneur en Anthocyanes des baies d'Aronia est supérieure à d'autres fruits et légumes.

Source : Journal de l'Agriculture et de Chimie Alimentaire 2006.

«Tableau Comparatif de la teneur en antioxydant des baies (ORAC)»
Valeurs ORAC publiées dans la base d'informations nutritionnelles de l'USDA pour 100g de baies fraîches.



Ethnoscience®
Une marque d'Écoïdées®



Les Superfruits

Baies goji - Mulberries - Physalis



Mulberries

Mûres blanches - fruit du mûrier à soie

Le fruit du mûrier à soie, dont nous garderons le nom de Mulberry pour le différencier de la mûre de nos jardins, est un délicieux fruit sec au goût naturellement sucré ! Cultivé partout dans le monde pour alimenter les vers à soie, la consommation des mulberries n'en est pas moins très populaire en Asie et au Moyen Orient.

Existant en variété noire et blanche, nous avons référencé la variété blanche Morus Alba cultivée en Turquie, véritable grenier de l'Europe en production de fruits séchés. Ce n'est pas que pour son goût et sa texture que la Mulberry est si séduisante ! En effet, elle est traditionnellement conseillée pour lutter contre l'anémie et la fatigue. Source de resvératrol, fer et vitamine C, elle deviendra vite,

seule ou associée à d'autres fruits secs, une habituée de nos cuisines, à faire découvrir en apéro, incorporer dans les mueslis ou grignoter comme des raisins secs.



Nos Références :
• Mulberries sachet 100gr
• Mulberries sachet 400gr

Physalis

Baies des Incas ou Amour en cage



Les physalis, que nous trouvons habituellement au rayon des fruits exotiques, sont aussi connues sous le nom de Baies des Incas ou Amour en cage. Lorsqu'elles sont séchées, elles donnent un fruit légèrement acidulé et riche en antioxydants, qui entre dans la même catégorie de « super-aliments » que les

baies Goji, les mulberries ou les fèves de cacao, que vous trouverez dans notre gamme Ethnoscience.

Nos physalis sont importées d'Équateur et sont cultivées dans des conditions proches de l'état sauvage à une altitude allant jusqu'à 2000 mètres.



Nos Références :
• Physalis sachet 125gr
• Physalis sachet 400gr

Baies Goji



La baie Goji est le fruit du Lycium Barba-rum, buisson appartenant à la famille des Solanacées (tomates, aubergines) dont le biotope naturel est le Nord de la Chine (régions bordant la Mongolie Intérieure) et le Sud (Tibet/Himalaya).

Elle contient des vitamines A, B1, B2, B6, C et E, 19 des 21 acides aminés (fait unique dans le domaine végétal), des sesqui et tétraterpènes, de l'acide linoléique. Elle est considérée comme un des aliments les plus riches au monde en nutriments essentiels.

Conformément à la législation chaque lot de nos baies goji est testé en laboratoire avant commercialisation.

Nous garantissons l'absence de résidus de pesticides, insecticides et fongicides. Non ionisé.



Nos Références :
• Baies goji Sachet 125gr
• Baies goji Sachet 500gr
• Baies goji Sachet 1kg

Cranberries

Les cranberries ou canneberges du Canada sont des petites baies rouges réputées pour leurs vertus spécifiques aux voies urinaires et leur teneur en antioxydants. Pour les rendre encore plus gourmandes, vous les apprécierez enrobées de chocolat noir de qualité supérieure, en snacks, pour les apéritifs, accompagnement de desserts ou avec le café.



Notre Référence :
• Cranberries sachet 200g

PANACEO

zéolithe activée

Usage interne :
Chélation des métaux lourds
Réduction du stress oxydatif
Effet fortifiant

Usage externe :
Cicatrisant - Absorbant des exsudats



Activated Zeolite
PANACEO

Références & Comité scientifique

Zéolithe clinoptilolite

- Structure : tétraèdres de SiO_4 et AlO_4 liés par des ponts oxygène.
- Spécificité : structure spatiale complexe de cavités régulières, surface très importante, roche cristalline poreuse.
- Propriétés : antioxydante, absorbe les toxines et métaux lourds, diminue la production d'ammonium dans l'intestin, favorise l'absorption intestinale, antidiarrhéique, cicatrisant (voie externe).
- Observations cliniques : Dr Wolfgang Thoma, Clinique privée de Villach, Autriche.
- Nombreuses publications.
- Cancérologie : Hôpital San Raffaele de Milan – évaluation de l'effet de Panaceo Med sur plusieurs centaines de patients par le Docteur VILLA, en cours.

Actualités diverses : Université de Brescia, développement d'études importantes sur les cellules nerveuses, fondées sur l'hypothèse d'une possible action de la zéolithe activée sur les maladies dégénératives, par le Professeur SPANO. Un nombre croissant de médecins prescrivent Panaceo Med, dont le Professeur Micucci ERMANNO, homéopathe de renommée internationale et responsable des Médecines Non Conventionnelles au sein du Parlement italien.

Comité Scientifique

- **Pr. Fedele MANNA**, professeur de Chimie Pharmaceutique, Université La Sapienza, Rome 1
- **Pr. Kezemir PAVELIC**, spécialiste en biologie moléculaire, Secrétaire Général de l'European Molecular Biology Conference - EMBC (www.embo.org et www.embc.embo.org).
- **Pr. Karl HECHT**, neuro-physiologiste, Université de Humbolt.
- **Pr. Mauro MEMO**, médecin, expert en neurosciences, professeur de pharmacologie à l'Université de Brescia.
- **Pr. Daniela CAPOROSSI**, professeur de Sciences du Mouvement à l'Université de Rome (Pour Panaceo Sport – réduction du temps de récupération et augmentation de la capacité à l'effort grâce à la Zéolithe).
- **Pr. Mauro RICCO**, physicien expert en physique de l'état solide, professeur à l'Université de Parme.

Nos références :

- Panacéo med 180 gélules
- Panacéo poudre dermatologique 30g
- Panacéo basic 180 gélules
- Panacéo basic poudre 100g

Panacéo

Zéolithe activée





Panaceo sport



Diminue la concentration musculaire des lactates

- Réduit les temps de récupération
- Améliore la condition physique
- Application brevetée
- ingrédients naturels

Panaceo sport... en route pour la victoire !

Panaceo Sport - une préparation à base de zéolithe, minéraux et végétaux activés par un procédé original de micronisation - est à la une de l'actualité !

Des années de recherches scientifiques dans des instituts de renommée internationale garantissent la qualité et l'efficacité de nos produits.

Panaceo Sport... contre le dopage.

Panaceo Sport est constitué d'ingrédients 100% naturels. Aucune molécule de synthèse, aucun additif chimique d'aucune sorte ne sont impliqués dans nos résultats.

Panaceo Sport... dispositif médical enregistré au niveau européen.

Un dispositif médical est une matière destinée par le fabricant à être utilisée chez l'homme à des fins médicales et dont l'action principale voulue n'est pas obtenue par des moyens pharmacologiques. La particularité de Panaceo, à savoir l'action physique de la Zéolithe comme tamis moléculaire agissant en tant que filtre au niveau du tractus digestif, est désormais reconnue par les experts, permettant la classification dans cette catégorie de ce minéral. Des contrôles permanents garantissent une haute qualité et efficacité, conformément à la directive européenne 93/42/EWG.

Panaceo Sport... un brevet déposé concernant l'utilisation de la zéolithe dans le domaine du sport et de la réduction de la concentration musculaire des lactates.

Référence :

- Panacéo sport 180 gélules

Références

Hassan Lahssini Course à pied



Champion de France de cross 2004, vice champion de France de cross 2001-2003, champion de France 10Km 2004, 2005 et 2008, 36e aux jeux olympiques 2004.

« J'ai eu de la chance d'essayer PANACEO SPORT pour la première fois pendant 3 semaines. J'ai senti une meilleure régénération musculaire pendant l'effort intensif et une très bonne récupération après. Panaceo sport m'a permis d'enchaîner l'entraînement intensif avec une récupération très rapide. »

Eva Maria Gradwhol Course de fond



Vainqueur des marathons de Graz (2004, 2005, 2006) et du semi-marathon de Holzstrassenlauf, championne d'Autriche sur 5000m (2004), seconde aux championnats d'Europe de Bahn Reykjavik (2004).

« Panaceo a accéléré d'une manière significative ma récupération. Deux semaines seulement après avoir participé au Marathon de Berlin, je gagnais le championnat national autrichien à Graz. »

Werner Schlager Tennis de table



Champion du monde de tennis de table.

« Un mois avant les championnats d'Europe 2005, j'ai commencé à prendre Panaceo. J'ai constaté une nette amélioration de la concentration, du temps de réaction et de récupération. »

Robert Gehbauer VTT



Champion du monde de mountainbike, vainqueur depuis 2006 de nombreux championnats de crosscountry, vainqueur de plusieurs Triathlons d'Hiver...

« Après avoir pris Panaceo, mes phases de récupération se sont véritablement écourties. Dans les jours suivants j'ai pu augmenter d'une manière significative l'intensité de mes entraînements. »

Mario Stecher Ski nordique



Médaille d'or du Combiné Nordique par équipe des Jeux Olympiques d'Hiver de Turin 2006, Médaille d'argent du sprint aux championnats du monde de ski nordique 99, médaillé lors de plusieurs championnats du monde de ski nordique par équipe depuis 1997.

« Depuis que je prends régulièrement Panaceo, ma condition physique s'est vraiment améliorée. Après les séances d'entraînement intensives je me plaignais souvent d'une grande fatigue et de jambes lourdes les jours suivants. Grâce à Panaceo je constate une augmentation incontestable de ma performance. »

Pascal Giry Course à pied



Champion de France 2008 de course à pied sur 100km.

« La préparation physique et la récupération prend une grande place pour participer à des épreuves de 100 km non-stop, il faut avoir avalé des kilomètres à l'entraînement. J'ai eu la chance de pouvoir tester PANACEO SPORT sur deux semaines cet hiver et après les deux semaines de test j'ai eu l'impression d'avoir eu une meilleure régénération musculaire et une bonne récupération en présence de ce complément. »

Peter "Paco" Wrolich Cyclisme



Cycliste professionnel membre de l'équipe Gerolsteiner, vainqueur du Tour de Cologne et du Tour de Hainlette, vainqueur d'étape au Tour de France (2004) et au Georgia Tour (2005).

« J'ai commencé à prendre Panaceo durant l'été 2004 parce que l'étude sur la réduction du taux de lactates m'a fascinée. Peu après, j'ai pu remarquer une nette amélioration du temps de récupération lors de mes entraînements. »

Stefan Koubek Tennis



Plusieurs titres en championnats internationaux de tennis (Atlanta 1999 contre Sébastien Grosjean, Delray Beach 2000, Doha 2003), finaliste à Chennai (Inde) et demi-finaliste à Durban (Afrique du Sud).

« L'effet de Panaceo est de détoxifier mon organisme. En prenant Panaceo, j'ai constaté une nette amélioration de mes performances autant lors des entraînements que des tournois. »

Markus Beinter Hockey sur glace



Membre de l'équipe nationale autrichienne de hockey sur glace.

« Panaceo m'a permis de réduire considérablement le temps de récupération. Grâce à Panaceo nous sommes toujours au sommet de notre forme lors des championnats. »

Tim Lobinger Perche



Champion du monde de saut à la perche (Mondiaux indoor Birmingham 2003), médaillé dans divers championnats d'Europe, finaliste aux jeux olympiques d'Atlanta, Sydney et Athènes.

« Au cours de plusieurs années de pratique de sport de compétition, j'ai cherché des solutions dans la diététique et l'homéopathie. Je suis heureux d'avoir enfin trouvé en Panaceo le produit qui me permet de raccourcir mon temps de récupération et de minimiser la fatigue due aux entraînements intensifs. »

Lumière de sel®
Une marque d'Écoidées®



Lumière de Sel

Notre gamme
historique de sel
de l'Himalaya
s'offre une
nouvelle
présentation et
une certification
bio pour le sel
aux herbes et
épices !



Découvrez ou redécouvrez nos références :

- Sel de l'Himalaya Nature en poudre et gros sel de cuisine
- Sel de l'Himalaya à l'Ail des Ours
- Sel de l'Himalaya au Masala Epices Indiennes
- Sel aux Fines Herbes

Nos recettes de Masala et de Fines Herbes sont uniques et originales, avec des mélanges spécialement élaborés pour Lumière de Sel.



Gros sel 1kg, moulin 100g

Le Sel de l'Himalaya est considéré comme l'un des meilleurs au monde. Son origine n'est pas la région géographique mais géologique de l'Himalaya, s'étendant aux premiers contre-forts situé au Pakistan où sont situées les mines de sel. Connu également sous le nom de « Sel Rose » ou « Sel Ayurvédique », il est un produit de très haute qualité. Notre gamme de salières aux riches saveurs ne quitte généralement plus les cuisines où elle est entrée !

Lumière de Sel est une marque emblématique du Sel de l'Himalaya depuis 2002, avec un succès jamais démenti et une réelle fidélisation de la clientèle.

Sel Naturel Cristallin de l'Himalaya

Le sel de l'Himalaya est la forme de sel naturel la plus rare et précieuse. Sa structure est très différente de celle du sel gemme mieux connu. Dans le sel gemme les minéraux sont disposés à la surface et dans les interstices de la structure cristalline, alors qu'un cristal, contrairement à une pierre, bénéficie d'un état d'ordre naturel qui permet la biodisponibilité biochimique des éléments (assimilation cellulaire) et en assure la qualité biophysique (disponibilité énergétique).

Connus depuis l'Antiquité et redécouverts aujourd'hui par le grand public, les effets bienfaits que l'on prête au sel cristallin de l'Himalaya tiennent à l'information contenue dans sa structure, à sa haute fréquence vibratoire et à sa richesse en éléments assimilables, qui en font une véritable merveille de la nature.

Ainsi s'explique l'un des intérêts principaux du sel de l'Himalaya : La biodisponibilité est optimale et sans équivalent car le choc des continents ayant donné naissance à l'Himalaya a transformé radicalement sa structure minérale : la pierre de sel est devenue cristal. Ses minéraux et oligo-éléments ont alors assumé une forme hautement assimilable par les cellules, connue sous le nom de « forme colloïdale ionisée ».

Questions fréquentes

Pourquoi consommer le sel de l'Himalaya ?

Pour varier les plaisirs, avec des produits au sommet de leur gamme ! Et si quelqu'un vous affirme : « du sel, c'est du sel », répondez-lui : « de l'eau n'est-elle que de l'eau ? » Il est bien connu qu'aucune eau n'est identique à une autre. Il en va de même pour les gisements de sel !

Si le sel doit être consommé avec modération, il ne disparaîtra pas pour autant de nos cuisines. C'est pour cela qu'au même titre que l'huile, le sucre, la farine, etc., il faut sélectionner les meilleurs aliments pour les meilleurs bienfaits ! Alternier avec le sel de Guérande ou la fleur de sel (sans l'exclure, c'est une merveille de notre beau pays...), varier les ingrédients de base de nos cuisines tombe sous le sens !

Le sel de l'Himalaya provient-il des montagnes ?

Non ! Ce sel provient de la région GÉOLOGIQUE de l'Himalaya et non de la région géographique des alpinistes ! Le sel provient d'une région de moyenne montagne dans le Nord-Est du Pakistan.

Est-ce que ce sel est connu en dehors des connaissances européennes ?

Bien sûr ! Le fait le plus significatif est d'être connu depuis des millénaires en tant que sel « Ayurvédique », car le sel de l'Himalaya est incorporé dans les traitements traditionnels indiens.

Est-il transporté à dos de yacks par des tibétains passant des cols enneigés ?

Bien sûr que non ! Ce serait même honteux de cautionner de telles souffrances. Ce genre de mythes n'est véhiculé que par stratégie marketing. Les zones d'extraction sont accessibles ! Seules de fortes pluies à l'automne posent problème.

Le Sel de Cuisine :

Dans le sel de l'Himalaya, la composition minérale idéale de la mer préhistorique a été préservée : il a toutes les qualités du sel indispensable à la vie. Le chlorure de sodium n'y est pas séparé des autres éléments nécessaires à son assimilation. Ses bienfaits s'accompagnent d'une saveur étonnante : ceux qui l'ont goûté l'ont aussitôt adopté !

Nos références de sel aux herbes et épices (Ail des ours, Masala, Fines Herbes) sont notamment des valeurs sûres de notre catalogue, et ce depuis 8 ans. Leur succès, jamais démenti, se comprend à la première dégustation !



Sachet poudre 500g

Le Sel pour le bain :

Pratiqués depuis toujours, les bains d'eau salée sont connus pour leur action apaisante, régénérante, purifiante... Le bain de sel de l'Himalaya, utilisant les propriétés extraordinaires du cristal de sel alliées à la sagesse des anciens sur les rythmes lunaires, nous ouvre la voie d'une expérience forte !

Ces bains sont particulièrement recommandés au moment des changements de lune : le corps se reminéralise plus aisément à la pleine lune alors qu'il se purifie et se déttoxine lors de la nouvelle lune. Contrairement à un bain normal lors duquel la peau perd ensuite son humidité naturelle, lors d'un bain de sel de l'Himalaya le sel pénètre les couches supérieures de l'épiderme et y fixe l'eau. C'est pourquoi ces bains sont recommandés pour les peaux sèches : après le bain, la peau reste naturellement douce et hydratée.



Cristaux pour la préparation d'eau salée :

Les gros cristaux permettent de préparer une eau salée reminéralisante et purifiante, que l'on consomme sous forme de cure.

Préparation : placer les cristaux dans un bocal en verre, puis recouvrir d'eau de source à faible teneur en minéraux. Après 1h30 environ, le seuil de saturation est atteint, et les cristaux cessent de fondre. Au cours de l'utilisation, on rajoute de l'eau jusqu'à complète dissolution. Cette eau salée se conserve indéfiniment.

Utilisation : prendre le matin une demi à une cuillère à café de cette eau salée diluée dans un verre d'eau, à jeun de préférence. Il est conseillé de beaucoup boire au cours de la journée.

Nos références

- Gros cristaux 1kg
- Sel de table fin 500g
- Gros sel de cuisine 1kg
- Salière de sel fin 250g
- Salière fines herbes 140g
- Salière masala (*épices indiennes*) 170g
- Salière ail des ours 180g
- Sel de bain 1kg
- Moulin à sel 100g

lampes & photophores

La Sélénite

Reine de l'Atlas

Roche naturelle à la beauté sophistiquée, elle apporte à notre intérieur le paradoxe des éléments : matériau brut et objet design, sa structure cristalline allie la rugosité de sa fibre optique à la grâce de la transparence...

De couleur blanche, chaque objet est un modèle unique.

Faite d'un matériau entièrement naturel et travaillée artisanalement, la Sélénite peut parfois contenir des inserts d'argile ou d'autres minéraux.

Dès 500 ans av. J.-C., les Grecs et les Romains travaillaient la Sélénite. Sainte Hildegarde aussi l'utilisa dans ses soins pour ses propriétés apaisantes.

La Sélénite est réputée renforcer la confiance en soi, favoriser la créativité et augmenter la concentration.

Tous les spécialistes en parlent avec emphase : au pays des minéraux, la Sélénite est reine.

Nous avons sélectionné avec exigence les gisements d'où proviennent nos lampes. Pure, blanche et cristalline, c'est une qualité rare de Sélénite que vous allez acquérir.

Elle fera merveille environnée de tissus orientaux ou de meubles aux couleurs chaleureuses. Votre intérieur s'embellira d'un élément beau et rude, à l'image du désert...

Fascinante cristallisation du gypse, née au pays de la rose des sables, la sélénite amoureuse de la lumière diffuse, à l'heure où le jour décline, une douce clarté minérale.



Sélénite

Photophore *brut blanc*

Lampes

- *brut orange*
- *cœur blanche*
- *cœur orange*
- *grande plate*
- *grande taillée*
- *lune blanche*
- *moyenne plate*
- *moyenne taillée*
- *petite plate*
- *petite taillée*
- *boule blanche*

A réserver pour les fêtes

- *Sapin Blanc « Traditionnel »*
- *Sapin Blanc « Design »*
- *Etoile Orange*





Par son sous-sol d'origine volcanique, le Japon possède une concentration de sources chaudes incomparables, disséminées dans les îles volcaniques de l'archipel. Il existe de nombreuses stations thermales dont l'une des plus majestueuses et des plus célèbres se nomme Beppu. Yunohana est un concentré d'oligo-éléments naturels extrait d'une synergie d'argile et de vapeurs de sources volcaniques.

Yunohana

Le Bain Japonais aux fleurs de sources

C'est après onze années de recherches que M. Seichi Saburi découvrit une méthode pour purifier les cristaux de Yunohana. Il réussit à extraire les substances principales des cristaux de Fleurs de Source, et pour obtenir un produit commercialisable (Ph neutre), de savants dosages furent utilisés toujours en adéquation avec la nature... et depuis 33 ans ce produit fait le bonheur de ses clients.

Nulle part au Japon ces eaux ne jouent un rôle aussi important qu'à Beppu. Les sources volcaniques s'y déversent depuis l'an 867, date à laquelle un champ hydrothermal s'est formé à 20 mètres au-dessous de l'archipel à la suite de l'éruption de Tsurumi, volcan aujourd'hui éteint qui domine la ville. Aujourd'hui cette zone est active par ces eaux vierges provenant des profondeurs de la terre. Cette situation géographique et géologique exceptionnelle lui garantit des sources d'une minéralogie exceptionnelle. Pour atteindre ces sources, de nombreux puits de 20 cm. de diamètre sont creusés. L'eau en profondeur a une température de 200° C, et en surface une température d'environ 90°C. L'énergie de la source chaude provient de l'énergie calorifique du magma situé au cœur de la zone. La ville de Beppu est considérée comme l'une des plus grandes et des plus

majestueuses stations thermales au monde (basée sur le nombre de sources thermales et la qualité des minéraux dissous).

Action de Yunohana

Yunohana est un concentré d'oligo-éléments naturels qui d'un état de vapeurs est devenu solide. Yunohana retrouve son milieu naturel lorsqu'on le replonge dans l'eau et redevient actif. Dans toute action d'hydrothérapie ou de balnéothérapie, ses oligo-éléments sont rapidement assimilés par le corps par un phénomène d'osmose. L'eau du bain Yunohana contient des minéraux et oligo-éléments naturels tels que Fer, Manganèse, Zinc, Germanium, Or, Cuivre, Sodium, Potassium, Ammonium, Calcium, Magnésium, etc.

En médecine chinoise, il est dit que Yunohana active le triple réchauffeur, un des 6 viscères « Yang », voie du « Qi » originel naissant entre les deux reins, qui va permettre l'irrigation et le contrôle des voies de circulation de l'eau. Cette énergie se propage aux 5 viscères « Yin » puis aux 12 méridiens. Les bienfaits des principes actifs de Yunohana se manifestent par une sensation de repos complet et d'apaisement, une importante sudation et une chaleur corporelle importante.

Yunohana permet d'obtenir lors d'un bain à 38° les mêmes effets qu'avec un bain hyperthermal. Les cures sont constituées de deux à trois bains par semaine, pendant six semaines. Au Japon, le produit est connu et utilisé depuis 50 ans, avec une très grande satisfaction. Le Ministère de la Santé japonais a notamment délivré un certificat où il est indiqué les différents bienfaits de Yunohana face à de nombreuses dermatoses, affections musculaires et articulaires.

Procédé de fabrication

Pour récolter Yunohana, terme japonais signifiant « Fleur de source » ou « Fleur d'Eaux-Mères », des huttes traditionnelles en paille sont construites pour recueillir et condenser la vapeur des sources volcaniques, injectée à travers un lit de pierre, de paille et d'argile. Il aura fallu onze ans de recherche pour élaborer Yunohana, l'enjeu étant de permettre la solubilité des cristaux et de maintenir leur activité biologique dans l'eau du bain.



Nos références

Yunohana sachet 60g (1 bain)
Yunohana pot 600g (10 bains)
Yunohana pot 1,2kg (20 bains)

Remarque :
La présentation du produit est susceptible de changer au cours de l'année 2014

La structure de la hutte est de tradition japonaise et fut inventée il y a 300 ans. Elle est disposée d'une façon particulière afin de maintenir la température et l'humidité adéquate tout au long de l'année. Cette structure reste la plus performante malgré les nouvelles techniques modernes. Une certaine humidité et température (45°) est recommandée pour que le procédé soit efficace. L'argile et les vapeurs d'eaux thermales réagissent naturellement et des cristaux se forment finalement au bout de 40 à 70 jours suivant les conditions climatiques. Les minéraux cristallisés ainsi se nomment Yunohana ou encore Fleurs d'Eau-Mères ou « Fleurs de Source ».

OBSERVATION CLINIQUE

Photos thermiques d'une étude sur 50 personnes prouvant l'action de Yunohana sur la chaleur corporelle (Zones claires: le corps reste chaud plus longtemps qu'avec un bain normal).

Objectif : Prouver l'action naturelle de Yunohana à l'intérieur du corps.

Objet de l'expérience : Observation clinique opérée sur 50 participants.

Comparaison et analyse de l'évolution de la température du corps de la même personne ayant pris un bain normal et un bain Yunohana :

Sur chaque photo thermique entourée de noir la personne représentée est la même. Seulement, celle de gauche a pris un bain sans Yunohana et celle de droite avec Yunohana.

Conditions de l'expérience : Température du bain 39°. Durée du bain 20 mn.

RESULTATS

Bain normal : La température du corps se met à descendre assez rapidement. Au bout de dix minutes, la température a déjà fortement diminuée. Au bout de trente minutes, le corps a retrouvé sa température habituelle.

Avec Yunohana : La température commence à descendre au bout de vingt minutes, et très lentement. Après 30 minutes, le corps est encore chaud.

Conclusion : Cette chaleur maintenue par le corps prouve l'action de Yunohana à l'intérieur de celui-ci, où les métabolismes rentrent en action avec l'apport des nombreux minéraux et oligo-éléments. Pour le sujet, le bien-être (chaleur) est assuré, les muscles sont relâchés plus longtemps, le corps est actif tout en se relaxant.



Ecoïdées®
Les idées écologiques®

Noix «*Rhita*» pour le lavage

Les noix RHITA sont les fruits de l'arbre à savon dit savonnier. Elles sont très populaire en INDE et au NEPAL où elles sont utilisées pour les lavages des textiles précieux (cachemire, soie...).

Nous importons nos noix d'inde, où nous avons mené sur place une véritable action durable, par la mise en place et le soutien financier d'une nouvelle unité de conditionnement située dans l'Himachal Pradesh.

Nous connaissons personnellement les acteurs de notre filière d'importation, et avons mesuré sur place l'impact modeste mais favorable de notre demande sur l'économie locale.

Association noix de lavage et percarbonate

Le percarbonate de sodium est un agent lavant non polluant qui ne contient ni chlore ni phosphate. Il détache, blanchit, désinfecte et désodorise en se dissociant dans l'eau en carbonate de sodium, eau et oxygène. Pour la lessive, l'association noix de lavage-percarbonate de sodium est une alternative écologique particulièrement pertinente.

A utiliser comme une lessive classique à raison d'une à deux cuillères à soupe selon la dureté de l'eau.



Remplissage des sacs en coton



Tri des noix



Nos références :

Sachet Noix Rhita pour le lavage en sac de coton bio 1 Kg
Percarbonate de sodium boîte carton 500g



LINA LINE®

- 100% d'origine naturelle
- 99.5% d'ingrédients certifiés Bio

Lessive ÉCOLOGIQUE



- Ne contient aucun allergène
- Non testé sur les animaux
- Respect d'une charte de qualité environnementale extrêmement exigeante
- Certification écologique par Bio Austria (certificateur autrichien)
- 1,5L pour 50 lavages environ

Lina Line fabrique depuis 2006 des produits ménagers d'origine naturelle et est une des entreprises les plus distribuée sur le marché allemand et autrichien. Les produits d'une qualité exceptionnelle sont fabriqués dans leur propre laboratoire, à partir de saponine de noix de lavage que nous leur fournissons en provenance directe de nos partenaires indiens.

Pourquoi les produits Lina Line se distinguent des autres lessives écologiques ?

Parce qu'ils contiennent plus de 99.5 % d'extrait de noix de lavage certifié Bio concentré à 20% de saponine, la substance lavante caractéristique de la gamme.

Les produits Lina Line sont certifiés écologiques par l'organisme Bio Austria, qui impose aux produits nettoyants les mêmes critères que ceux attribués à la certification de produits alimentaires. Une exigence qui défie toute concurrence !

Nos références :

- 1.5L Lessive écologique senteur Fleur (50 lavages env.)
- 1.5L lessive écologique senteur Camomille (50 lavages env.)



Pikpanou

• Un bracelet protecteur en raphia tressé teinté naturellement associé à un médaillon en noix de coco comme diffuseur d'arômes.

- Deux compositions aromatiques aux huiles essentielles 100% bio et compatibles entre elles.
- Un concept original et respectueux de l'homme et de son environnement.

Le stress !

Le parfum Pikpanou le stress se distingue pas sa composition aromatique élaborée par une aromathérapeute et un nez. Anti-stress énergisant, le parfum Pikpanou® le stress est bon à respirer et fait du bien au corps comme à l'esprit.

8 huiles essentielles bio : petitgrain bigarade, ylang-ylang, vétiver, orange douce, vanille, cannelle, lime, gingembre.

Mode d'emploi : Utilisez le roll-on pour imbiber le médaillon du bracelet Pikpanou. Respirez 3 fois lentement et profondément le médaillon. En cas de grand stress, remettez du parfum toutes les heures.

Les moustiques !

Avec Pikpanou® les moustiques, se protéger rime avec plaisir... Assemblé par un créateur de parfum qui cultive la tradition et le savoir-faire familial des huiles essentielles 100% bio et solidaires en France et à Madagascar depuis plus de 30 ans, le parfum bio a été testé en plein air et en laboratoire sur l'île de la Réunion. Très efficace, Pikpanou® peut être utilisé dans toutes les zones géographiques tropicales et tempérées.

Mode d'emploi : Utilisez le roll-on pour imbiber le médaillon du bracelet Pikpanou et vos chaussures. En zone infestée, renouvelez l'opération toutes les heures. Très économique le roll-on de 3ml permet 100 applications au minimum. Des recharges de parfum sont disponibles.

Les présentoirs Pikpanou le stress et Pikpanou les moustiques sont composés d'un assortiment de 10 packs bracelet + flacon et de 2 packs flacons recharges.

LE SENS DU PARTAGE

En achetant le bracelet Pikpanou®, vous soutenez 3 associations à Madagascar auxquelles nous reversons un pourcentage du montant de nos produits. Par votre achat, vous permettez à des enfants de la grande île d'accéder à l'éducation et d'éviter de travailler dès leur plus jeune âge.

SCHOOL

1% du montant des parfums aux huiles essentielles Pikpanou® est versé à l'association School créée en août 2003. Depuis sa création, l'association a bâti 52 salles de classes et scolarisé 1500 enfants dans des zones rurales de l'est de Madagascar. School propose un système de rencontre et de parrainage d'une famille européenne vers une famille malgache pour scolariser leurs enfants.

ESPOIR MADAGASCAR

2,5% du montant du bracelet est dévolu à l'association Esprit Madagascar, basée à proximité d'Antananarivo. L'association offre une « vie de famille » à une cinquantaine de jeunes filles orphelines tout en leur donnant accès à l'éducation, ainsi qu'à une formation professionnelle qui leur permettra de s'autonomiser.

LA MAISON D'AÏNA

2,5% du montant du bracelet est alloué à l'association La Maison d'Aïna, créée en 2002 par un couple franco-malgache. Située dans la zone rurale de Talakimaso, à 70 kilomètres de la capitale, l'association accueille et scolarise environ 200 enfants venant des communes environnantes. La pédagogie déployée privilégie une approche globale qui vise à l'autonomisation des enfants.

Les moustiques !

Pikpanou



Pack Zèbre



Pack Rasta



Pack Bonbon



Pack Piedbwa



Pack Loséan



Pack Kardinal



Pack Koray



Pack recharge

Le stress !



Pack Kardinal



Pack Zèbre



Pack IT



Pack Kossa-Far



Pack Karedbwa



Pack Loséan



Pack Kossa-Bwa



Pack recharge



Marchand de raphia teinté naturellement



Sélection de la rabane sur le marché du Coum



Fabrication du bracelet dans notre atelier de Madagascar



Ecoidees Sarl

2, rue Félix Doumay - 67250 Soultz-sous-Forêts

info.ecoidees@gmail.com • www.ecoidees.com

Tél 03 88 80 59 75 • fax 03 88 80 97 60



Rejoignez notre page Facebook : www.facebook.com/Ecoidees