



Succès au rendez-vous pour l'édition 2017 du salon Naturellia!

À peine a-t-il fermé ses portes que c'est déjà l'heure du bilan pour le nouveau salon Naturellia! Force est de constater que le succès a été au rendez-vous tout au long de ces 3 jours où le public a pu découvrir de nombreuses offres en phase avec les nouvelles tendances de consommation. Avec plus de 5 000 personnes, le salon affiche une fréquentation en hausse de 24 % par rapport à l'édition 2015.

NATURELLIA EN CHIFFRES

97 exposants

3 500 m2 d'exposition

3 jours de salon

Fréquentation 2017*: 5 092 personnes

soit +24% versus 2015

*Chiffre en cours de validation par l'OIS



Ils étaient près d'une centaine d'exposants à faire découvrir avec enthousiasme aux visiteurs des produits authentiques, des saveurs délicieusement naturelles et des solutions concrètes pour consommer mieux. Rochexpo les remercie vivement, de même que les nombreux partenaires qui ont participé à cet évènement, notamment Green Cross France et Territoires, Leztroy, Oyosoy, La Fabrique des Embellies et France Bleu Pays de Savoie. Ils ont grandement participé au succès de l'événement!

RETOUR SUR LES TEMPS FORTS ... NATURELLEMENT!

L'INAUGURATION DU SALON PAR JEAN-MICHEL COUSTEAU

Après l'inauguration, le fils aîné du commandant Jacques-Yves Cousteau, fondateur d'Ocean Futures Society, réalisateur de nombreux documentaires environnementaux et Président de Green Cross France et Territoires, est allé à la rencontre de plus de 200 jeunes du Pays Rochois, venus échanger sur l'écologie et sur l'importance de la préservation des océans. C'est également en présence de Jean-Michel Cousteau que le film « Wonders of the Sea 3D » a été projeté au cinéma Gaumont Archamps en avant-première de l'ouverture du Salon Naturellia 2017, en partenariat avec Green Cross France et Territoires.



• LA 1^{ERE} JOURNEE DU SALON SOUS LE THÈME DU BONHEUR AU TRAVAIL

>> Lors de la table ronde « Le bonheur au travail » animée par Jean-Marc Cottet de La Fabrique des Embellies, Stéphanie Camps (Directrice Ressources Humaines chez Nicomatic), Stéphane d'Halluin (Responsable Développement Durable et Relations extérieures chez Botanic®) et Pierre-Yves Antras (Directeur Général chez Haute-Savoie Habitat) ont présenté leur démarche et partagé leurs « bonnes pratiques » dans le cadre du « bien-être au travail ».

>> La conférence concert du Quatuor Annesci, pour oser l'émotion en management!

Depuis plus de 20 ans, le *Quatuor Annesci* parcourt le monde et intervient dans les milieux professionnels pour apporter un regard nouveau sur le « mieux travailler ensemble ». Ainsi, la musique peut être une véritable aide pour développer son leadership, la cohésion d'équipe et un management collaboratif. Les spectateurs présents ont pu en faire l'expérience en montant sur scène et en vivant la musique du quatuor de l'intérieur. Que d'émotions à cette occasion!



L'ALIMENTATION BIO ET LOCALE AU CŒUR DU SALON

>> La finale du Concours Chefs en famille : une première édition riche en talents !



Félicitations aux 3 familles qui ont réalisé des plats d'exception en moins d'1 heure lors de la finale de ce concours de cuisine réservé aux familles et organisé en partenariat avec la société *Leztroy* et *Green Cross France et Territoires*! L'objectif était de préparer des recettes saines, respectueuses de la planète et bonnes pour la santé à base de produits bio, locaux et de saison.

Les familles se sont « affrontées » dans une finale de goût devant un jury composé de Cédric Mouthon de *l'Atelier 180°*, Michel Grebot de la société *Leztroy*, Frédéric Molina, Chef du restaurant « *Le Moulin de Léré* » à Vailly (74) et Anne Claude, diététicienne épicurienne.

Un grand merci à la société *Leztroy*, au restaurant « *Le Moulin de Léré* », à *KitchenAid* et aux exposants* qui ont offert de magnifiques lots aux participants.

Avis aux familles de cordons bleus : les candidatures pour l'édition 2018 sont à déposer dès maintenant !

*Façon Chocolat – Satoriz – Association Kokopelli – Huîtres de Cocagne – Terre Vivante – Natural Peak – Siduré– Nature Zen – Simonneau Biodynamie – Le Domaine de la Jaufrette.

>> Les ateliers culinaires d'Anne Claude

Les visiteurs se sont régalés lors des ateliers organisés par cette diététicienne épicurienne. Au programme : «Bien manger au travail», «Manger sain et local» ou encore «Cuisiner les restes». Des thématiques du quotidien qui parlent à tous !

DES FILMS EN PROJECTION

>> « Zéro Phyto, 100% Bio » de Guillaume Bodin. La séance a été suivie d'un échange avec le public en présence de Christine Viron, de la *Bio d'Ici*, Nathalie Guillaume, Responsable de la Restauration à *Megève* et Philippe Métral, Vice-Président de l'*AdaBio*.

>> « Regards sur nos assiettes » en présence du réalisateur Pierre Beccu et de Michel Grebot de la société *Leztroy*. Un intéressant documentaire qui met en lumière les conséquences de nos choix de consommateurs sur la santé, l'économie, le social, l'environnement, la qualité de vie ou les paysages !

• SANS OUBLIER:

- Les visiteurs ont eu plaisir à participer aux **ateliers et démonstrations de pratiques de bien-être** sur l'espace zen organisé en partenariat avec *Oyosoy®* et *La Fabrique des Embellies*.
- L'Espace ateliers conférences a été animé tout le week-end par des intervenants et des exposants présentant leur savoir-faire et leurs produits. Sylviane CORNIER, responsable prévention et développement durable du Grand Massif et Malvina SCULO, chargée de projets développement durable sont notamment intervenues sur le thème « Grand Massif - Domaines Skiables et conscience environnementale ».

Sans oublier les animations pour les enfants et leurs parents :

- « Un jour à la ferme », une mini-ferme leur permettent d'observer ou caresser les animaux de la ferme (chèvres, moutons nains, lapins, cochons d'inde, basse -cour), de réaliser une plantation ou un bricolage de Noël, ou encore prendre une photo « fourche en main »!
- Les enfants et les adultes ont pu s'initier à la vannerie lors d'ateliers organisés par Art et Nature. A travers ses ateliers, le public a été initié à l'observation et l'identification des plantes sauvages et de l'osier dans des milieux variés (prairies, forêts, jardin...), ainsi qu'à la collecte et à la préparation des plantes sauvages qui se tressent!

Retrouvez le best-of du salon en images (crédit LTVPROD) :

https://drive.google.com/drive/folders/16lJp kaLCcCRs4OvrNBizajXLYVC9lbL

VOS PROCHAINS RENDEZ-VOUS AVEC ROCHEXPO, EN 2018:

Le SIMODEC - du 6 au 9 mars 2018
La Foire Internationale Haute-Savoie Mont-Blanc - du 28 avril au 8 mai 2018