

MACRO-TENDANCE N°1

POUR L'AMOUR DE LA TERRE & DU TERROIR :

L'authenticité artisanale et régionale

L'engouement pour l'artisanat et le local est une tendance de fond, qui va prendre une importance croissante post-Covid19. Acheter local comme un acte de réassurance, de solidarité et de libération dans un système mondialisé qui pressurise les producteurs et asphyxie les espaces aériens.

Face à l'industrialisation, les processus de fabrication artisanaux, authentiques, voire ancestraux retrouvent leurs lettres de noblesse, que ce soit dans la fabrication de produits traditionnels comme le savon, ou de produits innovants comme des sacs isotherme naturels.

Acheter local
comme un acte
de réassurance,
de solidarité et
de libération

Cette nouvelle ère marque l'amour de la Terre, de notre terre et bien sûr des animaux.

La culture ne se veut plus seulement nationale, mais régionale. Et des initiatives s'amorcent pour développer et valoriser des filières françaises d'ingrédients exotiques, telle la baie de goji ou le soja. Mais aussi la redécouverte d'espèces anciennes et rares, telle le cynara ; voire non-hybridées, comme les tomates vertes anciennes Green Zebra.

LA PREUVE EN PRODUITS



1



2



3

COSMÉTIQUES ET HYGIÈNE

- 1 **Savon vaisselle** selon la recette traditionnelle du véritable savon de Marseille, cuit au chaudron, selon une recette inchangée depuis le Moyen-Age, par Savonnerie du Midi
- 2 **Crème Renaissance Visage** réhabilitant et valorisant le cynara et travaillant en circuit court, par Château des Plantes

PRODUITS POUR LA MAISON

- 3 **Marguerite**, par Le Mouton Givré : « Fabricant de sacs isothermes nouvelle génération, fabriqué en France avec des matières naturelles. Implanté dans le Lot (46) notre mission est de revaloriser la laine française et la réutilisation de chanvre en textile ».

LA PREUVE EN PRODUITS

POUR L'AMOUR DE LA TERRE & DU TERROIR :
L'authenticité artisanale et régionale



1



2



3



4



5



6



7



8

ALIMENTATION

- 1 Confiture de fraises** 100% Françaises, cultivées en permaculture dans le Lot et Garonne, par une cuisson artisanale, et sans pectine, par BioloKlock
- 2 Crème de cassis**, framboise, pêche et baies de goji cultivées en Lot et Garonne (valorisation de la filière de la baie de goji bio française), par La Panacée des Plantes
- 3 Biscuits apéritifs** cumin-pois chiche, fabriqués dans son atelier artisanal situé en Bourgogne sud, par Croquelicot

- 4 Confiture de tomates vertes** anciennes Green Zebra, non-hybrides et issues de semences paysannes, par Variette
- 5 Leamo Ginger Beer**, produite en France et combinant une recette traditionnelle avec des éléments santé et bien-être, par Alterfood
- 6 Les Essentiels Bédouin**, amandes bio en poudre, travaillées en Provence selon un savoir-faire traditionnel depuis 1833, en circuit d'approvisionnement le plus court possible

- 7 Porridge Fruits Rouges Noisettes**, avec avoine française et certifié Demeter, par Celnat
- 8 Les œufs Poulehouse**, qui proposent un nouveau mode de production de l'œuf dans lequel les poules ne sont pas envoyées à l'abattoir. La marque s'engage donc à les nourrir, loger, soigner, toute leur vie jusqu'à leur mort naturelle et a lancé en septembre 2019 ses premiers œufs issus d'un sexage-in-ovo pour éviter le broyage des poussins mâles en couvoirs.