ÉCOIDÉES

Les idées écologiques

CATALOGUE 2021

Indépendant

Équitable

Responsable

Solidaire

Biologique

Éco-responsable

Naturel

SOMMAIRE

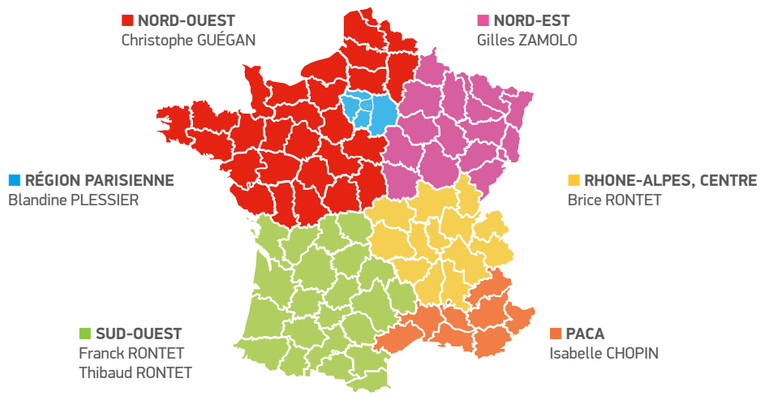
- Vos interlocuteurs 3
- Présentation 4
- Conditions Générales de Vente 5
- Le mot du dirigeant 6
- Information emballages écologiques 8
- Diagnostic écologique 9
- Compensation carbone 10
- Responsabilité Sociétale des Entreprises 12
- Filières équitables 14
- Labélisation BIOPARTENAIRE 15
- Actions solidaires 16
- Gamme Jacquier 22
- Bouillons végétaux 26
- Paprika fumé 27
- Sel noir de l'Himalaya 28
- Sel de l'Himalaya 29
- Sauces thaïlandaises 32
- Graines de chia 34
- Graines de Basilic sacré **BIO-EQUITABLE** 35
- Farine sans gluten 36
- Farine de patate douce **BIO-EQUITABLE** 38
- Farine de banane verte **BIO-EQUITABLE** 39
- Farine de manioc **BIO-EQUITABLE** 40
- Farine de jacquier **BIO-EQUITABLE** 41
- Farine de coco de Sao Tomé **BIO-EQUITABLE** 42
- Farine de noix de coco complète **BIO-EQUITABLE** 44
- Farine de maïs violet 45
- Utilisation des farines 46
- Cacao cru **BIO-EQUITABLE** 48
- Sirop de Yacon 50
- Sucre roux **BIO-EQUITABLE** 51
- Sucre de coco **BIO-EQUITABLE** 52
- Rassemblement des producteurs de sucre de coco 54
- Sucre blond de coco **BIO-EQUITABLE** 56
- Autres produits de la gamme coco 57
- Thnot, sucre traditionnel Khmer **BIO-EQUITABLE** 58
- Sukrin 62
- Edulcobio 63
- Stevia 63
- Xylitol 64
- Ail des ours et ortie 65
- Poudre de moringa 66
- Lait d'or et infusion de curcuma 68
- Infusion de cannelle **BIO-EQUITABLE** 70
- Infusion de gingembre **BIO-EQUITABLE** 71
- Poivre de Kampot **BIO-EQUITABLE** 72
- Poivre de Sichuan 74
- Poivre noir indien **BIO-EQUITABLE** 75
- Riz rouge du Kerala **BIO-EQUITABLE** 76
- Riz Javanais **BIO-EQUITABLE** 78
- Quinoa Indienne 81
- Souchet 82
- Poudre de Baobab **BIO-EQUITABLE** 84
- Infusions de Tulsi **BIO-EQUITABLE** 85
- Tulsi Organic India 86
- Poudre de curcuma **BIO-EQUITABLE** 88
- Poivre noir en poudre **BIO-EQUITABLE** 89
- Mélanges superfruits 90
- Mulberries, physalis, cranberries au chocolat 91
- Baies de Goji 92
- Baies d'aronia 94
- Pignons de cèdre 95
- Psyllium 96
- Compléments ayurvédiques 97
- Panaceo 98
- Yunohana 100
- Noix de lavage et percarbonate de sodium 102

VOS INTERLOCULTEURS

Fondateur et direction générale : Pierre-Alexandre Huber - ekobiopan@gmail.com
Co-fondatrice, administration et direction : Samia Huber - samia.ecoidees@gmail.com
Assistant de direction : Iannis Huber - iannis.huber@ecoidees.com
Directrice commerciale : Caroline Albenesius - caroline.ecoidees@gmail.com
Assistante commerciale : Natacha Skodic - natacha.skodic@ecoidees.com
Responsable communication, presse, réseaux sociaux et recettes : Ludmila Huber - ludmila.huber@ecoidees.com
Communication et marketing : Hava Yilmaz - hava.yilmaz@ecoidees.com
Responsable import et dossiers de certifications : Ingrid Landa - ingrid.landa@ecoidees.com
Saisie et suivi des commandes : Laurène Moritz - commandes@ecoidees.com
Stagiaire en alternance / relation clients : Elie Frey-Sallmen - accueil@ecoidees.com ou info@ecoidees.com
Logistique : Cihat Yilmaz - logistique@ecoidees.com
Assistant logistique : Clément Bumb - clement.bumb@ecoidees.com
Stagiaire en alternance / logistique : Amanda Muller : amanda.muller@ecoidees.com
Facturation : Franck Pourcenoux - comptabilite@ecoidees.com
Centrales d'achats, Dom-Tom et clients « étrangers » : Sylviane Ott - sylviane.ecoidees@gmail.com
Animateur Grand Est : François Schenck – francois.schenck@ecoidees.com
Comptabilité : Sylvie Lelièvre
Stagiaire en alternance / comptabilité : Joia Rakotomalala
Graphiste : Christophe Patrix
Préparation de commandes, conditionnement : Tlayatmass Cullmann, Siegfried Froment, Aurélien Joppe, Yannick Antony, Denis Racine, Nadia Roth, Aziz Ouedraogo

Équipe commerciale

SUD OUEST | **Depts :** 09 | 11 | 12 | 15 | 16 | 17 | 19 | 23 | 24 | 31 | 32 | 33 | 40 | 46 | 47 | 48 | 64 | 65 | 66 | 81 | 82 | 87			
SIÈGE SOCIAL : Le Jardins des clos - 6 Boulevard de Strasbourg - 81000 - ALBI			
Franck RONTET	Agent commercial	06 23 00 07 25	frontet@orange.fr
Thibaud RONTET	Agent commercial	06 85 26 70 99	thibaud@rontet.fr
Sophie AVERSENQ	Commerciale	06 17 67 40 25	sophie@rontet.fr
Suzie BERGEROT	Commerciale	06 37 54 13 24	suzie@rontet.fr
Magalie CAUSSÉ	Assistante commerciale	06 18 52 50 72	commande@rontet.fr
RHÔNES ALPES | **Depts :** 01 | 03 | 07 | 26 | 38 | 39 | 42 | 43 | 63 | 69 | 71 | 73 | 74			
SIÈGE SOCIAL : Le Jardins des clos - 6 Boulevard de Strasbourg - 81000 - ALBI | **AGENCE :** Le Carron - 01090 FRANCHELEINS			
Brice RONTET	Agent commercial	07 60 95 02 18	brice@rontet.fr
Pierre BOUYSSET	Agent commercial	06 28 22 53 95	pierre@rontet.fr
PACA | **Depts :** 04 | 05 | 06 | 13 | 30 | 34 | 83 | 84 | 98			
AGENCE : 1408 ANCIEN CH. DU VAL A ST MAXIMIN - 83149 BRAS			
Isabelle CHOPIN	Agent commercial	06 83 85 09 96	isabellechopin176@gmail.com
NORD + OUEST | **Depts :** 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			
AGENCE : 32 ALLEE DES MIMOSAS -35410 DOMLOUP			
Christophe GUEGAN	Agent commercial *bureau 9h à 12h*	06 62 91 77 54	service.client@ac2g-cg.fr
Nathalie GUEGAN	Agent commercial *bureau 9h à 12h*	09 67 39 42 38	service.client@ac2g-cg.fr
François MINE	Agent commercial *bureau 14h30 à 18h*	09 67 39 42 38	francois.ac2g.conseils@gmail.com
EST | **Depts :** 10 | 21 | 25 | 51 | 52 | 54 | 55 | 57 | 58 | 67 | 68 | 70 | 88 | 89 | 90			
AGENCE CO ZAMOLO : 40 Rue de l'Eglise -67600 BALDENHEIM			
Gilles ZAMOLO	Agent commercial	06 68 16 03 97	gilles.zamolo@yahoo.fr
ILE DE FRANCE | **Depts :** 75 | 77 | 78 | 91 | 92 | 93 | 94 | 95			
AGENT CO BLANDINE PLESSIER : 17 RUE DU CHAMPTIER -92500 RUEIL MALMAISON			
Blandine PLESSIER	Agent commercial	06 80 48 93 38	blandine.bpnat@gmail.com



Écoidées, l'entreprise

100% INDÉPENDANTE

NOS FILIÈRES FONT NOTRE HISTOIRE !

Fondé en 2002, Écoidées est un distributeur de références incontournables du réseau de magasins spécialisés bio. Écoidées est une ENTREPRISE FAMILIALE INDEPENDANTE d'une vingtaine de collaborateurs. Écoidées privilégie les filières de PETITS PRODUCTEURS, développe ses propres projets «Bio & Équitable» et/ou collabore dans la durée avec des porteurs de projets attestés «Bio & Équitable».

■ Écoidées mène des ACTIONS DE SOLIDARITE au Cambodge, aux Philippines, en Indonésie, en Inde, en Croatie et en France.

■ Écoidées a mis en place une COMPENSATION CARBONE, en partenariat avec l'entreprise sociale Microsol qui lutte contre la déforestation et favorise l'efficacité énergétique grâce à la diffusion de cuiseurs à bois économes au Mexique.

■ Écoidées a été audité et attesté selon les procédures de contrôle du Programme For Life, programme d'attestation pour la RESPONSABILITE SOCIETALE DES ENTREPRISES.

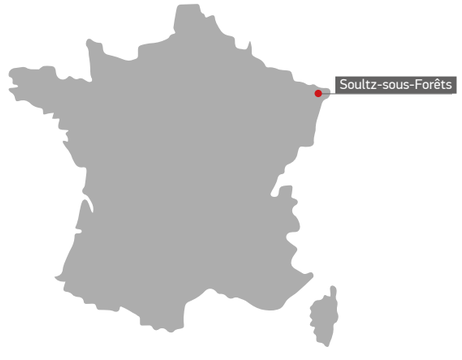
■ TRES IMPLIQUEE DANS LE TISSU SOCIAL LOCAL, Écoidées conditionne ses produits dans des ateliers de travailleurs handicapés (ESAT) et a développé un partenariat de sous-traitance avec la Maison d'Arrêt de Strasbourg.

■ Écoidées est engagée avec BIOPARTENAIRE qui fait du BIO un pré-requis dans la démarche de commerce équitable et qui soutient des relations de partenariats sur le long terme avec l'ensemble des acteurs de la filière depuis les petits producteurs jusqu'aux magasins spécialisés bio.

■ La politique sociale d'Écoidées est conscientisée : salaires, primes, contrats, non discrimination à l'embauche, avantages divers proposés aux employés expriment la VOLONTE DE BIENVEILLANCE d'Écoidées dans tous les aspects de son activité.

Parce que la « bio » est un état d'esprit, que la maîtrise des filières compte autant que la qualité des produits, que le respect de l'Humain est au coeur de tous nos engagements, nous oeuvrons au quotidien dans une démarche d'amélioration continue à la mise en oeuvre concrète et crédible de nos convictions.





CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

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'Écoidées SAS.
1.b) Toute commande des produits figurant à notre catalogue implique la parfaite connaissance des conditions générales de vente.
1.c) Les commandes doivent être transmises idéalement par courriel uniquement via cette adresse : commandes@ecoidees.com. La société Écoidées décline toute responsabilité en cas de non prise en charge d'une commande qui serait envoyée sur une autre adresse mail.
Les commandes peuvent également être transmises par téléphone aux horaires d'ouverture du lundi au jeudi de 9h à 12h et de 13h30 à 16h30 (en Juillet/Août de 9h à 12h), le vendredi de 9h à 12h ou par fax au 03 88 80 97 60 ainsi que par l'intermédiaire de votre commercial.
1.d) 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 remplacerons 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 280€ H.T. pour la France métropolitaine (400€ H.T pour la Corse).
Hors franco de port, les frais sont à la charge du client :
• un forfait de 12€ est perçu de 0 à 5kg
• un forfait de 16€ de 5 à 10kg
• un forfait de 20€ de 10 à 15kg
• au-delà de 15kg, 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, uniquement en France.
2.e) Les frais supplémentaires liés à des prises de RDV avec les transporteurs seront refacturés aux clients suite à la récente facturation de ces frais par les transporteurs. Les montants de cette facturation sont les suivants :
Livraison avant 11h00 (Offre ACTIVE) : forfait de 7 euros
Livraison sur rendez-vous (Offre TIME) : forfait de 25 euros.

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.
3.b) En cas de dommages, le client devra :
• inscrire sur les documents du transporteur 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 du commerce et /ou requérir le cas échéant la nomination d'un expert judiciaire, ceci conformément à l'article 106 du même code.
• informer Écoidées des dommages constatés dans les 8 jours à l'aide du document litige joint au bon de livraison.
Sans réserve émise et passé ce délai, vous et nous n'avons plus la possibilité de régulariser ce litige.
3.c) Les marchandises endommagées par coup de cutter ne sont ni dédommagées, ni remplacées.
3.d) En cas de contamination par des insectes, les produits commandés depuis plus de 3 mois ne seront ni dédommagés, ni remplacés.

4. DELAIS DE LIVRAISON
Les délais de livraisons ne sont qu'indicatifs, sans engagement de notre part. Nous ne serions 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 ou par courriel et sera payable par chèque, virement ou par LCR à 30 jours nets de la date de la facture. Le mode de paiement par LCR ne sera accepté qu'à partir d'un montant de 200€H.T. Le paiement comptant donne droit à un escompte de 0,5%.
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 d'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 du 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.
5.d) En cas de rejet de LCR, les frais bancaires seront facturés dans leur intégralité.
5.e) Aucune commande ne sera envoyée en cas de facture impayée.

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.

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

Écoidées, l'entreprise 100% INDÉPENDANTE



Pierre-Alexandre Huber, avec M. Samai, producteur d'épices thailandais

Chers amis, chers clients,
Ecoidées a été créée en septembre 2002 (Lumière de Sel à l'époque), suite à la décision radicale de changer de vie alors que j'étais professeur de saxophone au Conservatoire de Strasbourg, directeur d'Ecole de Musique, compositeur et concertiste.

Ecoidées repose sur un unique concept, celui de la non-violence. La non-violence en pensées, paroles et actes, qui implique une vigilance permanente de la façon dont nous allons choisir de considérer le monde, les autres, la nature et nous-mêmes. Au travers de notre réactivité, les conséquences de ces choix construiront ou détruiront. Face à cette évidence c'est la paix et la bienveillance que j'ai choisies comme lignes directrices. Bien sûr rien n'est parfait et la persévérance est le chemin pour voir s'épanouir de telles visions.

C'est au nom de cette non-violence qu'Ecoidées s'implique fortement dans les filières biologiques et équitables, la mise en œuvre concrète de son engagement social et environnemental, la solidarité climatique par son plan de compensation carbone et le soutien à divers projets utiles aux personnes et aux communautés. Notre précédent catalogue fut édité à l'occasion de Natexpo en 2019. Il représentait, à cette époque qui paraît étrangement lointaine, la concrétisation formalisée la plus détaillée possible de nos engagements sociaux et environnementaux, de nos filières, de nos produits historiques et aussi de nos nouveautés.

Celles-ci se déclinent en plusieurs catégories qui nous tiennent à coeur :
Les alternatives à la viande grâce aux bouillons véganes en différentes saveurs (bœuf, volaille, jambon) qui viennent compléter les références que vous avez déjà en magasin en alternative à la viande : saucisses véganes natures ou goût fumé, tofu proposé en maintes déclinaisons, pâtés végétaux façon « foie gras », seitan, etc. Nous bouillons s'inscrivent dans la même catégorie et nous espérons que vous leur accorderez un chaleureux accueil : pourquoi pas de nouveaux bouillons pour compléter votre assortiment ?

- Les produits ayurvédiques emblématiques dont shatavari par exemple est une référence majeure notamment pour la santé féminine.
- Des infusions épicées et une nouvelle filière de Tulsi en Commerce Équitable.
- De nouvelles farines sans gluten en Commerce Équitable. Vous trouverez par ailleurs en fin de ce catalogue un descriptif de toutes nos farines avec des conseils d'utilisation.
- Des filières de riz exceptionnels en Commerce Équitable (dont des références disponibles en vrac)
- Une nouvelle filière de souchet en Commerce Équitable, avec une nouveauté gourmande, les flocons de souchet pour des snacks et mueslis.
- De nouvelles et délicieuses références issues de la noix de coco en Commerce Équitable : la farine de coco complète et le sucre de coco blond.
- Un focus sur les graines de basilic sacré au potentiel identique aux graines de Chia.

Écoidées n'est pas qu'une marque, Écoidées n'est pas qu'une entreprise commerciale : Écoidées est avant tout un projet global qui intègre et concerne des milliers de producteurs et leurs familles, des dizaines de filières internationales mais aussi des dizaines d'emplois locaux. Écoidées s'implique aussi d'une manière concrète dans des actions de solidarité qui font à mes yeux la magie de ce merveilleux métier et nous donnent le sentiment de nous sentir pleinement vivants, autant physiquement que spirituellement.

Objectivement, ce que nous voulons c'est promouvoir à travers des actions concrètes et positives une vision des choses, plus juste et plus durable pour toutes les parties prenantes. Ce que nous espérons, c'est rendre possible la défense d'un modèle qui s'enracine dans l'équité, le respect et la dignité dans tous les partenariats que nous établissons sur le long terme.
A ce stade, nous ne pouvons qu'évoquer notre totale dépendance : vous seuls pouvez rendre cela possible. Aucune autre option : avec votre confiance nous faisons vivre les principes éthiques auxquels nous croyons profondément, au sein d'une grande chaîne de solidarité construite depuis près de 20 ans.

Oui, nous revendiquons le fait d'être une entreprise indépendante, une petite PME de 25 personnes qui se construit et trouve sa cohérence loin des grands groupes et de leurs stratégies capitalistes. Nous espérons que notre profil d'entreprise, nos choix éthiques et structurels répondront à vos attentes légitimes et à votre recherche de crédibilité.

Nous ne travaillons pas avec la grande distribution. Nous sommes dévoués au seul réseau des magasins de produits biologiques, à votre réseau. Nous n'applaudissons pas des deux mains face aux indicateurs économiques qui indiquent des progressions à deux chiffres du marché bio, même si cette tendance est forcément positive pour nous tous. Nous applaudissons plutôt lorsque vous accordez une attention pleine à nos filières et aux personnes qui les constituent.
Il est difficile d'expliquer à nos producteurs pourquoi le marché français est parfois si contradictoire : l'équitable demandé au prix du bio, la guerre des prix, le « bio pas cher » non rémunérateur pour les paysans ne s'incrivent pas dans une démarche globale vertueuse. L'expérience du terrain nous montre des réalités bien différentes et il est de notre devoir de les exprimer et de témoigner. J'espère que nos engagements sont une force à vos yeux et nous apportent la « crédibilité de la sincérité » qui est une valeur essentielle.

Toute mon équipe et moi-même espérons que dans votre politique de référencement vous accordez et/ou accorderez de l'importance non seulement à notre démarche mais aussi à celles d'autres entreprises qui partagent les mêmes valeurs et se réunissent autour de ce beau label porté par l'association BIOPARTENAIRE.
Ce sont aussi elles qui, par les produits proposés et leur histoire, ont participé à la construction du bio d'hier et feront la bio de demain si elles ne sont pas lâchées en cours de route. Tous ensemble, avec une vision commune, nous pouvons fidéliser les consommateurs lorsque le développement du bio en grande distribution commencera à leur faire perdre leurs repères.

Tout comme l'association BIOPARTENAIRE déjà citée qui labellise un nombre toujours croissant de nos produits et apporte les garanties éthiques nécessaires à valoriser les filières équitables auprès des professionnels et du grand public, je pense que le futur du Bio se trouve dans la **transparence**, **exigence et bienveillance**.

Je conclurai donc sur ces trois mots, qui finalement disent tout et se suffisent à eux-mêmes.

Pierre-Alexandre HUBER

Nous dédions ces pages à la mémoire de Mme Farasoa PICAMELOT, qui nous a quitté après une longue maladie en ce début d'année 2021. Sa gentillesse et son sourire resterons inoubliables.



Emballages écologiques

Chers clients,

Conformément à nos engagements pris en 2019, notre projet d'éliminer progressivement tout emballage plastique dont l'utilisation peut être remplacée par des solutions plus écologiques a été mis en œuvre.

Nos choix d'emballages se sont par conséquent majoritairement orientés vers des contenants dont les critères environnementaux sont optimisés, soit par une biodégradabilité complète, soit par une recyclabilité des matériaux tenant compte des contraintes imposées par les matières premières (rapports poids/volume ou granulométrie des poudres, teneur en matière grasse).

LEURS CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES SONT LES SUIVANTES



Certaines de nos références sont encore présentées en sachet plastique transparent en raison du nécessaire écoulement de nos stocks. Nous vous remercions par avance de considérer que ces produits seront encore modifiés en cours d'année (visuel et parfois grammage).

Ecologiquement vôtre, L'équipe d'Écoidées



Diagnostic écologique

COLLABORATION AVEC HYMENOPTERA

Le bâtiment principal d'Ecoidées est une construction située sur un terrain de 66 ares. Conformément à nos engagements en faveur de la protection de l'environnement, nous avons réalisé un diagnostic écologique visant à déterminer les caractéristiques de la biodiversité locale, de manière à mieux la comprendre pour mieux la protéger. Afin de prendre les dispositions nécessaires, nous avons fait appel à un expert de la biodiversité, M. Sébatien HEIM de la société HYMENOPTERA dont voici quelques éléments du rapport :

"Les terrains de la société Ecoidées sont constitués principalement de loess de remblai, issu de la construction du hall. Ce sol, pauvre en nutriments, a favorisé la venue de nombreuses plantes rudérales (plantes colonisatrices). Ces plantes pionnières produisent de grandes quantités de pollen et de nectar qui font l'objet de la convoitise de nombreux Hyménoptères. Les chardons, la fausse camomille, la carotte sauvage, la gesse des prés, le mélilot, les achillées, le coquelicot et la ronce permettent le développement de ces Hyménoptères. De plus, certains versants du terrain sont dépourvus de plantes, ce qui permet la nidification de nombreuses espèces d'abeilles sauvages et de guêpes fouisseuses. Ces Hyménoptères creusent des galeries dans le sol pour y déposer du pollen ou des proies qui assurent ainsi le développement des larves. Il convient de toujours nettoyer ces zones afin qu'elles restent dépourvues de végétation, des coupes au ras du sol sont à prévoir afin de protéger les nids.

Ce site est d'une valeur écologique exceptionnelle. Il faut entretenir les zones nues et les protéger absolument. Les fleurs diverses, qui sont très nombreuses sur le terrain permettent de bonnes récoltes de pollen pour ces Hyménoptères fascinants. Ceci explique l'importance de ces colonies, elles n'auront pas de problèmes de nourrissage des larves. Ces milieux sont très riches et constituent un vivier de très grande qualité pour de nombreuses formes de vie. Pour l'entretien de ces friches, il faut opérer à des fauches, une fois que les plantes seront sèches. Il faudra impérativement exporter le produit de fauche pour garder les qualités maigres du sol, sans quoi les graminées finiront par prendre le dessus. En effet, trop de graminées empêchent le développement de nombreuses espèces de fleurs. Sébastien HEIM nous a donc proposé l'aménagement de zones maigres avec des plantes vivaces et bisannuelles afin de garantir une ronde de fleurs de février à octobre, périodes essentielles aux Hyménoptères. Ces zones ont été aménagées devant le bâtiment et permettent désormais à un nombre important de plantes pollinisatrices de nourrir les insectes butineurs. De plus, il a été décidé d'implanter des haies constituées d'arbustes et d'arbres pollinisateurs et de laisser les espaces verts autant que possible à l'état sauvage."

D'autres aménagements sont prévus : tas de bois et de pierres, hôtels à insectes, installations de fascines (barrières constituées de fagots de branchages).





Utsil Naj – « Une Maison Saine pour Tous »

Utsil Naj donne accès à une technologie de cuisson propre aux familles mexicaines, et les aide à profiter au maximum de leur cuisine traditionnelle de manière saine et durable

Dans les dernières décennies, le changement climatique a affecté beaucoup de communautés rurales au Mexique. Particulièrement, les ouragans et les inondations ont causé des dégâts importants au sein de petites communautés agricoles, déjà très vulnérables car dépendantes de leurs cultures pour générer des revenus et surtout, pour la plupart, pour la subsistance de leurs familles.

Ces mêmes communautés exercent également une pression supplémentaire sur la nature car elles cuisinent encore sur des feux ouverts à base de biomasse. Au Mexique, il est estimé que plus de 5 millions de personnes cuisinent au bois. De ce fait, chaque jour pour cuisiner, les familles coupent plus d'arbres, utilisent plus de bois, et produisent plus de fumées. Cela a un impact considérable sur leur santé et notre environnement.

Le projet Utsil Naj au Mexique a pour vocation de relever ces défis de manière innovante. Passer d'une méthode de cuisson traditionnelle à un foyer amélioré diminue la quantité de bois utilisé et réduit les émissions de carbone, tout en expulsant les fumées nocives hors des habitations. Cela réduit drastiquement la pollution de l'air intérieur et contribue à la préservation des forêts et de la biodiversité. Avec cette solution, les familles rurales mexicaines améliorent leur état de santé, contribuent à la prévention de la déforestation et participent à la lutte internationale contre le changement climatique.

Mexique, Amérique du Nord



- Fait la différence depuis : **2012**
- Technologie : **Foyer amélioré**
- Nombre de bénéficiaires : **46 218**
- Emissions évitées depuis le début du programme : **88 141 teqCO₂**
- Quantité de bois non consommé grâce au projet : **61 537 tonnes**

Impacts et avantages du projet

Au-delà des bénéfices environnementaux auxquels il donne lieu, le projet Utsil Naj a un impact social et économique significatif sur la vie de chaque bénéficiaire, diminuant les risques de maladies cardiaques et pulmonaires, et réduisant le temps passé dans les tâches domestiques liées à la cuisine.

Ces impacts sont d'autant plus importants qu'au Mexique, beaucoup de communautés doivent faire face au défi supplémentaire de ne pas avoir accès à de l'eau potable. Faire bouillir l'eau est vital dans ces conditions, et le foyer amélioré consiste pour eux en une manière d'améliorer leur qualité de vie. C'est pourquoi il est important de promouvoir l'accès à des solutions de cuisson efficaces.

Microsol s'engage à utiliser 100% des financements carbone dans ses projets afin d'assurer leur durabilité dans le temps. Cela implique notamment des activités de monitoring, de maintenance, et éventuellement l'inclusion de nouvelles familles dans le programme afin que davantage de personnes puissent bénéficier de cette solution.

Un impact durable pour chaque famille



Les foyers améliorés ont un impact durable au sein des familles de l'Etat de Oaxaca, Mexique. Comme nous l'explique un bénéficiaire du projet, « nous sommes très contents car ça nous économise beaucoup de bois et (...) ça nous protège des maladies pulmonaires ».



Microsol

CERTIFICAT DE CONTRIBUTION

Sustainable World Contributor

DÉCERNÉ À

Ecoidées

Ce document réaffirme votre engagement continu dans la lutte contre le changement climatique.
En contribuant à notre projet, vous participez à la réduction de l'empreinte carbone globale.

Grâce à votre contribution, vous avez évité l'émission de 387 teqCO2* dans l'atmosphère.

Ces réductions d'émissions vérifiées (VER pour leurs initiales en anglais) ont été retirées du compte Microsol du Registre de la Fondation Gold Standard, sous des numéros de série spécifiques. Ces numéros correspondent à une identification unique, ce qui permet d'éviter la double comptabilisation des émissions évitées.
Une fois retirées, les VER sont attribuées à votre contribution et ne peuvent alors plus être utilisées à d'autres fins. Vos numéros de série sont :

GS1-1-MX-GS2441-16-2018-17438-4892 à GS1-1-MX-GS2441-16-2018-17438-4996 et
GS1-1-HN-GS2440-16-2014-5491-2594 à GS1-1-HN-GS2440-16-2014-5491-2875

Utsil Naj "Une Maison Saine Pour Tous" est un projet unique, actif au **Mexique** et au **Honduras** et enregistré auprès du Gold Standard sous les numéros d'identification respectifs **2441** et **2440**

2020 500 MEJORES PROYECTOS
PREMIOS LATINOAMÉRICA VERDE
CATEGORÍA DESARROLLO HUMANO

En plus de contribuer à la réduction des émissions de gaz à effet de serre, vous soutenez un projet à fort impact social, économique et environnemental.
De fait, Utsil Naj est certifié par le renommé Gold Standard for the Global Goals pour sa contribution à 7 des Objectifs de Développement Durable (ODD) de l'Organisation des Nations Unies (ONU).

Gold Standard for the Global Goals

1 PAS DE PAUVRETÉ · 3 BONNE SANTÉ ET BIEN-ÊTRE · 4 ÉDUCATION DE QUALITÉ · 7 ÉNERGIE PROPRE ET D'UN COÛT ABORDABLE · 8 TRAVAIL DÉCENT ET CROISSANCE ÉCONOMIQUE · 13 MESURES RELATIVES À LA LUTTE CONTRE LES CHANGEMENTS CLIMATIQUES · 15 VIE TERRESTRE

Numéro de Certificat de Contribution : 2021030001

Arthur Laurent
Président de Microsol S.A.S.

*L'unité utilisée pour représenter votre contribution est teqCO2, qui signifie tonnes (t) d'équivalent (eq) en dioxyde de carbone (CO2).

Responsabilité Sociétale des Entreprises

Au cœur même d'Écoidées se trouve une philosophie humaniste qui inspire une politique de gestion et de développement reposant sur les droits de chaque individu à être respecté dans son intégrité, sa singularité, la légitimité de son besoin de bien-être et d'épanouissement personnel et professionnel.
Écoidées est spécialisée dans l'importation et la distribution de produits issus de l'agriculture biologique, dont l'approche doit être élargie à l'ensemble des rapports entretenus par les hommes avec leur environnement naturel, social ou économique, à savoir : le choix de préserver l'intégrité de la planète et des êtres qui la peuplent sans distinction. Dans un contexte d'échanges commerciaux internationaux dans lequel Écoidées joue un rôle de plus en plus important avec un développement constant sur le marché français, il est évident que la politique de référencement de produits et la maîtrise des filières doit être particulièrement transparente et juste envers tous les acteurs des chaînes d'approvisionnement, de conditionnement, d'action commerciale, de logistique, etc.
De ce fait, chaque aspect de son activité se doit d'être en accord avec sa politique résolument solidaire, par une mise en œuvre de moyens concrets : établissement de partenariats durables avec les fournisseurs, développement de projets en commerce équitable, participation et soutien d'actions dans les domaines sociaux, éducatifs, humanitaires ou autres, amélioration et optimisation des conditions de travail pour les salariés bénéficiant d'avantages annexes si les équipements de l'entreprise peuvent répondre à un besoin particulier, protection de l'environnement et toute action visant à mettre en pratique nos principes fondamentaux.
Majoritairement impliquée auprès de petits producteurs, il est évident qu'Écoidées doit privilégier autant que possible des filières équitables, qu'elles soient existantes ou à créer.
Un effort particulier doit être effectué par des visites régulières des producteurs pour évaluer les modes de production, les besoins, souligner les points forts ou participer à toute amélioration nécessaire tout en créant des relations humaines respectueuses et durables.
La politique de prix ne peut être unilatérale : si les producteurs doivent être au fait des réalités du marché européen et d'une tarification réaliste, Écoidées ne peut non plus « écraser » ses fournisseurs pour bénéficier d'un prix toujours plus bas. La politique de marge d'Écoidées doit donc s'adapter autant que faire se peut aux prix proposés dans le respect des contraintes de production locales.
Tous les critères liés à l'embauche et aux conditions de travail en général sont mis dans une perspective d'amélioration permanente. De plus, il n'y a aucune discrimination des salariés d'Écoidées fondée sur le sexe, la race, la couleur, l'orientation sexuelle, le handicap, le statut matrimonial, l'âge, la religion, l'opinion politique, l'ascendance nationale ou l'origine sociale pour le recrutement, la promotion, l'accès à la formation, la rémunération, la répartition des tâches, la cessation d'emploi, le départ à la retraite, etc.

Contexte global
Écoidées emploie 25 salariés permanents et des stagiaires ponctuels (stage d'entreprise, BTS). Les postes sont répartis en différents pôles : direction, accueil, administration et archivage, action commerciale, logistique, comptabilité, communication, préparation de commandes et conditionnement.

❶ Responsabilité Environnementale
Écoidées est implantée en zone artisanale, dans un bâtiment séparé en un pôle administratif et commercial et un entrepôt.
- Sa consommation d'énergie est répartie sur du gaz de ville (ventilation du hall), de l'électricité réseau (chauffage-climatisation) et solaire (eau chaude sanitaire). Afin d'améliorer sa performance environnementale, Écoidées a pour projet de développer l'énergie solaire par l'implantation de panneaux solaires sur son toit.
- Écoidées produit essentiellement des déchets recyclables de bois (palettes usées), carton et film plastique. Un tri efficace est indispensable à une gestion optimale des déchets.
- Écoidées privilégie le recyclage et la réutilisation des cartons et calages réceptionnés.
- Généralement, Écoidées génère les besoins en transport suivants : déplacement du personnel (voiture), visite des fournisseurs à l'étranger (avion), importation (bateau, camion, barge), livraison (camion), sous-traitance (camion et camionnette). Une compensation carbone est par conséquent indispensable à une gestion environnementale cohérente et a été mise en place depuis 2016.
- Écoidées n'ayant pas d'activité de production, il n'y a aucun rejet liquide ou gazeux à maîtriser.
- Écoidées contribue à la taxe sur les emballages ménagers

Politique d'approvisionnement
- Écoidées a orienté sa politique d'approvisionnement majoritairement en faveur d'un sourcing direct et d'un engagement auprès de producteurs et de coopératives. Si les références de son catalogue sont pour la plupart certifiées biologiques, certains produits ne sont pas certifiables (comme certains édulcorants type « stevia » ou le sel). D'autres sont attestés Bio-Équitable.
- La politique de l'entreprise étant définitivement de développer des filières bio-équitables lorsqu'elles peuvent se substituer aux filières biologiques, des projets sont menés en permanence pour référencer de nouveaux produits issus de ces filières attestées.

❷ Responsabilité Sociale
Sur 25 membres salariés permanents, l'équipe d'Écoidées est constituée de 12 femmes et 13 hommes. Nous accueillons également étudiants stagiaires en alternance. Sa politique de non-discrimination est mise en œuvre au travers d'une représentation de divers ascendants de nationalité.
- Concernant la sécurité, une évaluation des risques professionnels (document unique) a été réalisé sur l'ensemble des données liées à la circulation, à la manutention, la protection des hommes et du matériel.
- Écoidées a mis en œuvre certains avantages logistiques, matériels, contractuels ou financiers en faveur de ses salariés :

Le salaire mensuel minimum net est supérieur de 22 % au SMIC (prime non incluse).
- Une prime annuelle calculée sur la base d'un salaire mensuel net est accordée à tout employé.
- Écoidées propose la prise en charge de 50% des frais d'abonnement à une salle de sport.
- Un véhicule utilitaire de type camionnette est mis à disposition gratuitement (déménagement, transport de meubles, etc.)
- Autant que faire se peut, tout arrangement concernant les horaires de travail est considéré en fonction des obligations familiales.
- Une attention est accordée en cas d'absence urgente suite à des aléas familiaux ou personnels.

Les temps de pause sont supérieurs à ceux prévus dans la convention collective, aménagés le matin et l'après-midi (notre convention collective n'en prévoit pas, à moins que le temps de travail ne dépasse les 6 heures consécutives ce qui n'est pas le cas considérant nos horaires d'ouverture).
- Une attention particulière est donnée à l'amélioration des conditions de travail à tous les niveaux.
- Concernant la sécurité, des formations au 1er secours ont été effectuées, une formation de cariste pour les salariés devant utiliser un chariot élévateur a été également organisée.
- La gestion des conflits internes est inspirée par l'écoute et la bienveillance. Sont autant considérés les aspects pratiques (solutions à trouver en cas de défaut d'organisation, de négligence) que les aspects psychologiques (difficultés relationnelles ou personnelles impactant les conditions de travail). Un plan de prévention des risques psychosociaux (RPS) a été mis en place en collaboration avec une psychologue et la médecine du travail.
- En cas de désaccord, les solutions amiables sont privilégiées.
- Tout est mis en œuvre pour travailler dans un esprit positif, ouvert et amical.

La politique de conditionnement des produits d'Écoidées est résolument tournée vers l'humain :
- Une partie de nos matières premières est conditionnée en ateliers de travailleurs handicapés.
- Nous avons développé un partenariat avec la prison de Strasbourg pour élaborer un atelier de conditionnement de produits alimentaires.

❸ Responsabilité Environnementale
Les différents aspects de la politique d'Écoidées en matière de préservation de l'environnement peuvent être ainsi définis :
- Les produits importés des pays du Sud ne sont référencés que s'ils sont indisponibles en France ou en Europe, et non parce que leur coût serait moindre par rapport à une production locale.
- Le transport des marchandises se fait par bateau et par camion. Sauf cas de force majeure (rupture de stock exceptionnelle) le transport en avion est exclu.
- Les déchets sont triés.
- Les emballages recyclables et/ou biodégradables sont privilégiés.
- Toutes nos étiquettes sont imprimées dans une imprimerie titulaire de la double certification ISO 9001 et ISO 14001, qui traduit son engagement dans la bonne gestion des ressources naturelles et énergétiques.
- Le papier utilisé pour la gestion quotidienne (édition de factures, B/L) est issu de papier recyclé.
- Les papiers brouillons issus de l'activité administrative d'Écoidées sont remis à l'association « les p'tits mousquetaires d'HeLeHo », qui tire des bénéfices de la revente pour financer des sorties et des achats de matériel pédagogique à destination d'écoliers des villages environnants.
- Les produits d'entretien sont écologiques.
- Nous n'avons aucun rejet et notre utilisation en eau est quasi nulle.
- Notre production d'eau chaude sanitaire est solaire.
- Nous compensons les émissions carbones liées à l'importation de nos produits avec Microsol, ce qui permet de soutenir directement le programme Utsil Naj au Guatemala ou au Mexique, qui porte sur la diffusion et la durabilité des foyers de cuisson améliorés pour diminuer la consommation de bois et l'émission de CO2.

❹ Protection de la biodiversité 2019-2020-2021
Nous avons mis en œuvre un plan concret de plantation et de protection des zones pour faire du terrain d'Écoidées un petit havre de biodiversité.
Ce projet s'est réalisé au travers d'un partenariat entre Écoidées et Sébastien Heim de l'entreprise Hymenoptera, une entreprise experte dans les insectes pollinisateurs et les plantations nécessaires à leurs habitats et leur développement. Nous avons créé un espace qui accueille une grande diversité de plantes pollinisatrices ainsi qu'une « zone maigre » sur le terrain destiné à protéger les sites de reproduction des insectes contre l'envahissement racinaire notamment des graminées.

❺ Bonnes pratiques commerciales et partenariats
Concernant les filières d'importation et nos engagements auprès des producteurs :
- A ce jour, plus de 80 références sont attestées Bio-Équitable selon le référentiel Fair for Life d'Ecocert Environnement, dont les principaux sont : le sucre de coco d'Indonésie, le sucre roux du Paraguay, le cacao du Pérou, le curcuma, le moringa, le poivre noir, la farine de manioc et de banane verte, l'ashwagandha et le jacquier d'Inde, la farine de coco de Sao Tomé, le poivre de Kampot, les riz javanais, le souchet du Burkina Faso. De nouveaux projets sont en cours d'attestation.
- D'autres filières équitables attestées par d'autres organismes ont été privilégiées concernant l'huile et la farine de coco des Philippines (FAIR TSA) ou le Baobab du Zimbabwe (FAIRWILD). De plus, nous avons également établi des partenariats avec certaines entreprises non attestées mais qui ont démontré un engagement fiable en matière de responsabilité sociale et environnementale : baies Goji de Chine ou la marque Organic India en Inde.

Notre politique d'approvisionnement et de référencement privilégie les projets et produits issus du commerce équitable ou développés dans un esprit respectueux des travailleurs et des conditions de travail locales, soit en les initiant, soit en y participant activement.
- Que nos fournisseurs soient attestés en commerce équitable ou seulement producteurs de produits certifiés biologiques, des partenariats durables sont privilégiés.

Nous donnons préférence, autant que possible, à la rencontre physique avec nos fournisseurs lors de voyages dans les pays dont nous importons les produits, le développement de relations de confiance et amicales avec nos partenaires, la connaissance du terrain et des conditions de travail locales.
Nos négociations commerciales ne visent pas à écraser les prix dans un rapport de force, mais respectent la réalité des économies locales et les actions menées par nos fournisseurs envers leurs employés.
- Nous soutenons des projets d'actions solidaires dans de nombreux pays, par le biais d'aide financière directe ou de mécénat de compétence :
- En Indonésie par le soutien du centre Milas (aide aux enfants des rues)
- Au Cambodge par le financement de la scolarité de deux enfants supervisée par l'association Cambodian Children Fund ainsi qu'une aide financière apportée à l'ONG CAMBOREA
- Aux Philippines par le soutien de l'association Alouette (mécénat de compétence, parrainage de la scolarisation de deux enfants, soutien financier d'actions ciblées)
- Dans le Kerala en Inde pour venir en aide aux producteurs touchés par les fortes inondations en 2018
- A Madagascar, soutien de l'association MAZAVA VENT ET SOLEIL DE MADAGASCAR par financement d'un container destiné à la livraison de panneaux solaires
- En France, soutien de l'association de protection des océans SEA SHEPHERD par l'envoi de nourriture destinée aux équipages du bateau « Sam Simon » utilisé lors de l'opération Dolphin Bycatch.
- En Croatie, en soutien d'un agriculteur et gérant de chambres d'hôtes privé d'eau par l'obstruction de son puits suite à la casse de la pompe, ainsi qu'une aide au paiement d'une facture d'électricité.

❻ Engagement sociétal et développement
Au travers de ses activités de communication sur son site internet et les réseaux sociaux (Facebook et Instagram), Écoidées participe à la sensibilisation du grand public en relayant des informations sur ses produits et ses filières et en particulier son engagement auprès de ses fournisseurs et des groupements de producteurs situés aux quatre coins du monde. Écoidées a développé sa propre chaîne YouTube (Écoidées Vidéos) avec l'objectif de diffuser les interviews de ses partenaires locaux et aussi de contribuer à l'éducation des consommateurs dans le domaine des produits biologiques et équitables, en promouvant une information claire et transparente.
Un projet de partenariat a également été initié avec l'université de Leicester en Angleterre dont le but est de sensibiliser le consommateur aux réalités des petits producteurs du Kerala par le biais de réalisation de vidéos.
En conclusion, la responsabilité sociale et environnementale d'Écoidées est conscientisée. Tout point d'amélioration, issu de discussions internes ou inspirée par des consultants extérieurs fait l'objet d'une attention particulière et d'une étude visant à sa mise en œuvre concrète.

Filières équitables

Écoidées défend depuis bientôt 20 ans les valeurs fondamentales de l'agriculture biologique au sens large : engagement environnemental et social, actions solidaires humanitaires, construction de filières équitables, solidarité climatique par un plan de compensation carbone, etc. Notre vision s'étend bien au-delà des enjeux financiers : nous mettons un point d'honneur à respecter la Terre et les Hommes dans toutes les étapes d'élaboration de nos produits. Nous distribuons nos marques exclusivement aux réseaux de magasins spécialisés et ne travaillons pas avec la grande distribution. En achetant et demandant nos produits vous contribuez à soutenir une vision, des actions et des convictions sur ce que le Bio a de plus beau.

Le soutien aux filières équitables, en particulier celles impliquant de petits producteurs dépendants de l'agriculture paysanne, est au cœur même des engagements de développement d'Écoidées. Cela se traduit notamment par l'instauration de partenariats dans la durée allant au-delà de la simple relation commerciale, le soutien à des organisations de petits producteurs (préfinancement, renforcement des moyens) et le paiement d'un revenu juste et rémunérateur en vue d'assurer aux producteurs un niveau de vie décent.



A Sagara dans le Sud de l'Inde, Iannis et Pierre-Alexandre Huber avec des producteurs de plantes ayurvédiques et des responsables de la forêt d'Hosagunda

EXEMPLE D'UTILISATION DU FONDS DE DÉVELOPPEMENT PAR LES PRODUCTEURS DE SUCRE DE COCO

Conformément aux principes du commerce équitable, Écoidées en tant qu'acheteur paie un montant supplémentaire venant en complément du prix d'achat et destiné aux projets collectifs visant à renforcer les capacités et l'autonomisation des travailleurs et à soutenir des projets à visée sociale et environnementale.

En Indonésie par exemple, le comité des producteurs a décidé d'utiliser le montant de ce fonds de développement pour financer des travaux d'aménagements de petites routes rurales et développer les voies d'accès qui sont généralement en terre.

Ce projet a bénéficié à l'ensemble des 5000 habitants de la zone au-delà des 943 producteurs concernés. Par ailleurs des écoliers, enfants de producteurs, ont été récompensés pour leurs résultats scolaires contribuant ainsi à encourager le développement de l'éducation en milieu rural. Des actions ont également été menées pour sensibiliser les producteurs à la gestion des déchets non organiques avec la distribution de bacs de récupération appropriés.



Pierre-Alexandre Huber avec les enfants de l'école de Kulon Progo - Indonésie

Écoidées, une structure engagée dans le label BIOPARTENAIRE®



Projet Bio & Équitable de sucre de coco en Indonésie

Parmi les nombreux engagements d'Écoidées en termes de transparence, de qualité et d'éthique, la labellisation BIOPARTENAIRE® est une évidence. BIOPARTENAIRE® réunit les critères d'excellence du Commerce Équitable et nous sommes fiers d'adhérer à l'association et de soutenir activement sa vision et ses actions.

La labellisation BIOPARTENAIRE® envers le Commerce Équitable exige la certification biologique et des contrôles indépendants des projets.



Le Commerce Équitable selon BIOPARTENAIRE® :

- Des engagements forts des producteurs aux consommateurs
- Des filières françaises et internationales contrôlées chaque année
- Une traçabilité des produits alimentaires et cosmétiques labellisés

Les 5 engagements de BIOPARTENAIRE® :

- Rémunérer au prix juste les producteurs : Prix et volumes contractualisés sur 3 ans minimum / Autonomie des producteurs et amélioration de leurs conditions de vie / Solidarité face aux aléas
- Soutenir des projets de développement : Acquisition de compétences et renforcement des organisations de producteurs / Soutien de projets collectifs locaux / Filières durables garanties
- Exiger des démarches sociales et environnementales : Assurer des emplois durables et sécurisés / Préserver la biodiversité et la fertilité des sols / Lutter contre le dérèglement climatique
- Distribuer en magasins bio : Défendre des relations commerciales équilibrées / Être solidaire et citoyen par l'acte d'achat / Des points de vente de proximité
- Un label ASSOCIATIF et TRANSPARENT : Un esprit coopératif pour un objectif non lucratif / Une gouvernance et un fonctionnement démocratique / Un projet participatif entre les producteurs et les entreprises

SUN OF ISTRIA



SUN OF ISTRIA est une oasis de beauté sauvage située dans une garrigue proche de Rovinj au bord de la mer Adriatique. SUN OF ISTRIA est l'exemple typique d'un engagement personnel et familial dans le développement d'un projet de vie orienté vers l'éthique, l'humain, la nature et l'agriculture biologique, bénéficiant de surcroît d'une reconnaissance officielle en tant que « Maison d'Hôtes Végane » par le biais d'une attestation délivrée par un organisme indépendant.

SUN OF ISTRIA est dirigé par Damir Janusic, un agriculteur croate ayant transformé une partie de son terrain pour accueillir des vacanciers dans des bungalows tous construits de sa propre main. Les repas sont cuisinés par sa femme Anna et les légumes proviennent autant que possible de leur propre culture maraîchère. Ils vivent sur leur terrain avec leurs deux filles.
Vu de l'extérieur, cette description peut paraître idyllique mais la situation actuelle est plus complexe. En effet les conditions climatiques sont rudes (terrain aride), les solutions de financements bancaires d'aide au développement sont épuisées, l'approvisionnement en eau difficile (lieu éloigné des infrastructures urbaines) et la crise sanitaire ont privé de surcroît le projet de toute ressource financière.

En août 2020 nous avons été sollicités par Damir Janusic pour une aide financière urgente suite à la casse de la pompe à eau destinée à alimenter les lieux de vie en eau potable et à irriguer les champs. Concrètement, le puits situé sur leur terrain avait été obturé par la boue à la suite de la défection de l'ancienne pompe et à l'inactivité du drainage en profondeur en résultant. L'approvisionnement en eau du lieu est par conséquent devenu impossible, provoquant une situation particulièrement difficile alors que leur terrain est localisé dans une région méditerranéenne accablée tout l'été par la chaleur.

De plus, la crise sanitaire a privé le projet de toute source de revenus. Nous avons par conséquent décidé de financer les travaux de forage et l'achat de la pompe à eau. Les travaux ont été effectués avec succès et fin septembre 2020 l'eau est devenue à nouveau disponible.

En 2021 nous avons également payé une facture d'électricité restée en attente l'année précédente, la menace d'une coupure imminente ayant été proférée.

C'est avec joie que nous soutenons ce projet, et nous encourageons tous nos lecteurs souhaitant passer des vacances en Croatie à contacter notre ami Damir pour un hébergement sur son merveilleux terrain et à partager des moments conviviaux, chaleureux et sympathiques !

Informations complémentaires :
veggie-hotels.com / recherche « Croatie » puis « région Istrie »
Instagram : sun.of.istria.rovinj

MAZAVA VENT ET SOLEIL DE MADAGASCAR

MAZAVA VENT ET SOLEIL DE MADAGASCAR est une association créée en 2018 à l'initiative de Sylvie Malal, journaliste et présentatrice de la chaîne de télévision France 3, en réponse au constat de la pauvreté en milieu rural et des désastres écologiques en résultant à Madagascar, son pays d'origine.

Nous laisserons la parole à Sylvie Malal pour présenter l'association et ses objectifs :
« Avant de donner naissance à **MAZAVA VENT ET SOLEIL DE MADAGASCAR**, nous avons multiplié les réunions de réflexion, nous sommes allés prendre le pouls des populations villageoises à Madagascar.
Nous avons écouté le récit de leur quotidien : la survie, l'incertitude du lendemain. Avec moins de deux euros par jour, comment se nourrir ? Se soigner ? Comment éduquer les enfants ? La réponse se trouve dans l'environnement. On brûle les forêts pour faire place aux rizières, et lorsque la terre est épuisée, on défriche d'autres surfaces. On coupe les arbres pour se chauffer car il fait froid pendant l'hiver austral à 1 500 mètres d'altitude. On coupe les arbres pour cuisiner, ils sont gratuits. De toute façon, il n'y a pas de réchauds électriques, puisqu'il n'y a pas d'électricité. La boucle infernale est bouclée : la misère alimente la destruction de l'environnement, et vice-versa. Comment casser cette spirale ? C'est la question à laquelle nous avons tenté de répondre. Nous, c'est-à-dire l'équipe de Mazava, mais aussi les villageois. Ils sont les premiers acteurs de leur vie. La pauvreté qu'ils subissent ne les empêche pas de porter un regard lucide sur leur situation. Ensemble, nous avons donc élaboré une démarche de développement durable. L'énergie solaire pour promouvoir l'éducation, la santé, et l'économie. Chacune de nos actions fait l'objet d'une concertation étroite avec les villageois. Une charte commune vient sceller notre partenariat. Idilana est notre village pilote.
Notre objectif est de reproduire ce modèle autant que possible dans d'autres villages de Madagascar, aussi longtemps que nous le pourrons. Comme le soleil se lève à nouveau chaque jour, notre enthousiasme aussi est renouvelable ! »

Concrètement, les actions menées par **MAZAVA** reposent sur le développement de 3 axes essentiels : la santé, l'économie et l'éducation, tous liés aux questions environnementales. La liste des actions menées est trop longue pour être détaillée dans cette page, mais nous vous invitons à vous renseigner plus amplement en consultant notamment les réseaux sociaux.

Écoidées a notamment soutenu l'association en finançant l'intégralité des frais d'expédition d'un container destiné à livrer les équipements solaires au village d'IDILANA. Le lien entre Écoidées et Mazava est fort et s'inscrit dans la durée. Nous serons heureux de répondre présent en soutien aux projets en cours et à venir.

Plus d'informations sur :
https://www.facebook.com/watch/?v=2305624669724211



SEA SHEPHERD

SEA SHEPHERD est une association créée par la figure emblématique Paul WATSON. Elle est à but non lucratif et a pour objet la conservation de la faune et de la flore marines. Elle est internationalement reconnue pour sa lutte directe en face à face avec les braconniers des mers ou pour témoigner, par des actions en pleine mer, des désastres causés à nos océans par la pêche ou la pollution.

La mission de **SEA SHEPHERD** est de lutter contre la destruction de la vie et de l'habitat marin dans son ensemble. Depuis 1977, elle utilise des stratégies novatrices d'action directe pour défendre, conserver et protéger la biodiversité fragile de nos mers, océans, et faire respecter les lois internationales de conservation, trop souvent bafouées.

A Écoidées, nous admirons profondément **SEA SHEPHERD** dont les membres actifs font preuve d'un dévouement et d'un courage à toute épreuve. Savoir que nous pouvons soutenir cette cause avec nos humbles moyens est un honneur. Notre aide à l'association se matérialise par la fourniture d'importantes quantités de nourriture (notamment nos références de riz, quinoa, jacquier, sucre, huile de coco, cacao, farines, etc.) pour les équipages du bateau « Sam Simon » engagés dans la mission **DOLPHIN BYCATCH** (massacre des dauphins piégés dans les filets des pêcheurs en toute illégalité sur les côtes atlantiques françaises).

De nombreux témoignages, reportages et vidéos sont disponibles sur internet.
Plus d'informations sur : www.seashepherd.fr



ASSOCIATION ALOUETTE

ASSOCIATION ALOUETTE a été créée en 1991 à l'initiative de feu Bernard Pierquin, ancien directeur d'établissement spécialisé auprès des groupes les plus marginalisés, notamment les toxicomanes. En 1990, il parcourut les Philippines et fut frappé d'y voir tous ces enfants livrés à eux-mêmes, non scolarisés et désœuvrés. Afin de mieux comprendre les besoins et les problèmes de cette population, il choisit alors de vivre avec les squatteurs de l'un des bidonvilles de Pasay City. Il crée ensuite les premiers programmes pour fournir aux enfants et aux jeunes une éducation scolaire qui leur permettra d'améliorer leurs conditions de vie et celles de leurs familles. l'ASSOCIATION ALOUETTE est une association à but non lucratif régie par la loi 1901.

Écoidées soutient **l'ASSOCIATION ALOUETTE** depuis 2014 par le biais d'une participation financière à des actions ciblées et d'un « mécénat de compétence » : réalisation et prise en charge des frais de réalisation graphique et d'impression d'affiches, dépliants et newsletters. Depuis 2017, Écoidées parraine également la scolarisation d'une élève et a participé au financement d'un véhicule destiné au transport de jeunes filles victimes d'abus sexuels, retirées de leurs familles et de la rue pour être hébergées dans un centre situé sur l'île de Palawan.

En janvier 2020 nous avons également participé au frais de reconstruction de ce centre d'accueil. Voici les termes de l'appel à dons qui fut alors décidé pour la mise en œuvre de ce projet : « Le centre résidentiel de Luzviminda (île de Palawan) aux Philippines accueille des adolescentes victimes d›abus dans leurs familles.

Il a été construit en 2007 par notre association jumelle, **Alouette Foundation of the Philippines, Inc.**, à la demande des services sociaux philippins. Le bâtiment, dépourvu de fondations, a beaucoup souffert des mouvements de terrain et présente de multiples fissures. Plutôt que de procéder à des réparations, l'étude, effectuée à notre demande par un architecte local, recommande de construire un nouveau bâtiment doté de fondations. Le coût estimé des travaux s'élève à environ 15 000 euros. Tous les gestes de générosité seront les bienvenus, car Association Alouette fonctionne sur le principe du parrainage scolaire et ne dispose pas des fonds nécessaires à ces travaux. »

En 2021, nous participons au financement de l'opération « Le Garde-manger d'Alouette » organisée en réponse aux conséquences de la crise sanitaire pour les enfants et leurs familles. Alouette présente ce projet de la manière suivante :

« Du fait de la situation sanitaire et des restrictions imposées par les autorités locales, les familles de nos protégés aux Philippines se trouvent en grande difficulté, car souvent privées de revenus pour assurer leurs besoins alimentaires. Afin de leur venir en aide, l'équipe et les membres du CA d'Alouette Foundation aux Philippines prévoient d'organiser une nouvelle distribution de colis de secours alimentaires, baptisée « Le garde-manger d'Alouette ». Toutes zones confondues, 451 élèves et leurs familles sont concernés. »

Plus d'informations sur :
https://www.alouetteong.fr et les réseaux sociaux.



Actions Solidaires

CAMBOREA







CAMBOREA est une jeune organisation locale au Cambodge, démarrée par une famille franco/khmère pour venir en aide aux plus démunis de leur propre communauté. Basée à Siem Reap, mais ayant pour rayon d'action le district d'Angkor Thom au nord de la ville, **CAMBOREA** est née en 2015 du travail de Christophe, de sa femme Sina, de leurs amis et de toutes les personnes qui les ont aidés et ont cru en eux.

Bénévoles dans l'humanitaire depuis des années, et déçus de voir tant d'argent gaspillé et de projets tombés à l'eau n'ayant aucun suivi ou ayant été mal menés, ils décident de partir de leur côté et de petit à petit apporter leur soutien aux défavorisés de leur entourage, par des actions sur des besoins essentiels, bien pensées avec l'aide d'experts, et surtout durables. En 2016, ils enregistrent officiellement au ministère de l'intérieur cambodgien leur ONG, soutenus par les autorités locales avec qui ils travaillent en étroite collaboration.
L'eau, la nature et l'Homme sont les trois choses les plus importantes à leurs yeux.

Actions solidaires
L'eau pour tous : Plus de 70% de la population du Cambodge n'a pas accès à l'eau potable au jour d'aujourd'hui. En installant des puits simples et profonds, construit pour durer avec des matériaux de qualité, et d'où coule une eau claire et buvable testée en laboratoire, CAMBOREA apporte cet élément si précieux aux familles.

Jardin communautaire : La malnutrition est un véritable fléau au Cambodge. Les villageois, pourtant à la base fermiers, ne cultivent que trop peu leurs propres légumes pris par leur travail à la ville. L'évolution des conditions climatiques et le manque d'eau étant en plus un frein à cela. Via le jardin de CAMBOREA, c'est une agriculture nouvelle qui est enseignée ainsi qu'une autre manière de se nourrir, alliant permaculture et agro-écologie pour redonner l'autosuffisance alimentaire tout en respectant la nature et la biodiversité.

Education
En 2019 CAMBOREA a eu l'opportunité de pouvoir construire la première école du village. Elle a ouvert ses portes en premier sous forme d'un jardin d'enfant, accueillant une quarantaine de petits âgés de 3 à 5 ans répartis sur deux classes. Ces vastes bâtiments offrent en plus la possibilité d'enseigner aux plus grands (alphabétisation, anglais...), mais aussi de donner accès à tous à la culture, de travailler à préserver les traditions et de sensibiliser au respect de la nature grâce au jardin tout proche.

Présente au Cambodge par le biais des deux filières bio-équitables (sucre "Thnot" traditionnel khmer et poivre de Kampot),

Écoidées participe aux actions de CAMBOREA par le biais d'une aide financière destinée aux besoins structurels essentiels de l'ONG.





JACQUIER NATURE BIO-EQUITABLE

La chair du jacquier a une saveur plutôt neutre et délicate. Elle se cuisine habituellement comme du tofu. En remplacement de la viande, elle s'adaptera parfaitement au grill et aux plats épicés et en sauce.
Une filière BIOPARTENAIRE®



JACQUIER SAUCE THAÏ

Cette recette de jacquier cuisiné façon Thaï révèle des saveurs de coco, piment, ail et citronnelle.



CHILI CON JACQUIER

Cette recette de «chili con jacquier» cuisiné aux haricots rouges façon tex-mex est une sauce légèrement pimentée, inspirée du célèbre «chili con carne».



JACQUIER SAUCE BARBECUE

Cette recette de jacquier cuisiné façon barbecue révèle des arômes fumés et épicés originaux.

D'autres références à venir en 2021/2022

Fruit du jacquier vert



Iannis Huber à Sagara (Ouest de Bangalore).
Voyage effectué en Juin 2019 pour rencontrer les producteurs de fruits du Jacquier.



Le jacquier est un arbre poussant naturellement en Asie et dans le Sud de l'Inde. On le trouve à l'état sauvage, y compris en forêt, et il est aussi fréquemment cultivé sur des petites parcelles en complément d'autres cultures souvent maraîchères. Il existe de nombreuses variétés de jacquier, différentes tant en forme de fruit, feuille et arbre. Le goût quant à lui est assez similaire mais peut, selon les espèces, être plus ou moins sucré.

En Asie l'utilisation du fruit du jacquier est très populaire : lorsqu'il est encore vert, c'est-à-dire non parvenu à maturité, il est consommé comme un légume. Son originalité tient alors en sa texture : proche d'une viande végétale, les populations locales le cuisinent à la manière d'une volaille. En Indonésie par exemple, le jacquier est l'ingrédient principal d'une recette caractéristique de l'île de Java, le célèbre Gudeg que l'on trouve dans les restaurants de rue. Son fruit mûr contient quant à lui des capsules sucrées qui entourent la graine. Ces capsules sont consommées crûes ou séchées, conservées en sirop ou en marmelade. La production d'un jacquier est importante et ses fruits peuvent devenir énormes : un seul peut peser plus de 15 kilos ! Les propriétés diététiques du fruit du jacquier tiennent à sa faiblesse en calorie et sa richesse en Vitamine B6. Source de fibres, sa teneur en protéines n'est par contre pas significative.

Pour autant, les véganes s'y retrouveront particulièrement : la chair du jacquier se prête merveilleusement au grill, marinades, plats exotiques à base de lait de coco, en ingrédients de nouilles chinoises, riz, pâtes, etc.

Plus d'informations sur la filière équitable labellisée BIOPARTENAIRE® sur : www.BIOPARTENAIRE.com et www.ecoidees.com (lien filières équitables - jacquier)





Nous sommes fiers de proposer une filière de jacquier bio et équitable issue de groupements de producteurs indépendants

NOTRE FILIÈRE

Nous avons réalisé plusieurs visites sur place et avons rencontré nombre de cultivateurs de jacquier qui nous ont fait visiter leurs champs et expliqué leur savoir-faire. Ceux-ci sont tous des paysans indépendants qui pratiquent la polyculture dans la région du Karnataka en Inde, s'étendant à l'Ouest de Bangalore, dans le Sud du pays. Leurs arbres font partie de plantations harmonieuses où l'on trouve des épices, légumes, plantes ayurvédiques, fruits exotiques, café, poivre, etc.

Le jacquier est un arbre généreux qui pour eux est une ressource providentielle. En effet, la récolte des fruits va compléter leur activité la moitié de l'année, à peu près entre janvier et juin. Tous saluent l'impact positif que représente la culture du jacquier : les arbres ne sont pas sensibles aux maladies, produisent des quantités importantes (un seul arbre suffit à répondre aux besoins d'une famille) et souvent les récoltes sont tellement abondantes que les fruits peuvent être délaissés. L'intérêt des consommateurs pour cette «viande végétale» ne présente que des avantages pour ces cultivateurs indiens.



Distribution de plants de jacquier offerts aux paysans membres du groupement de producteurs

De surcroît, selon les règles du commerce équitable, un fonds de développement a été constitué. Celui-ci permet, entre autres, de financer la distribution de plants de jacquier qui sont offerts aux paysans membres du groupement de producteurs.

La culture du jacquier permet de renforcer l'organisation et la solidarité entre producteurs. Son intérêt économique est particulièrement évident pour des paysans vivant sur de petites parcelles, en sachant que la culture de ces arbres n'empêche pas le maraîchage ou d'autres pratiques agricoles.

La filière de jacquier bio-équitable d'Écoidées est positive, éthique, s'inscrit dans un développement maîtrisé et transparent. Elle bénéficie directement aux paysans indépendants et favorise, par toutes les actions de formation et d'organisation initiées par notre fournisseur, le développement d'une agriculture paysanne durable.

Ainsi, les différents aspects d'une construction de filière se rejoignent pour le bien de tous, allant du soutien direct aux producteurs pour aboutir à la préservation de la biodiversité.



NOS PRODUITS

Les fruits sont récoltés auprès des paysans sous la supervision de l'entreprise de transformation, qui est aussi responsable de la mise en oeuvre du projet contrôlé en commerce équitable.

Ceux-ci sont déposés dans un entrepôt où ils seront épluchés, tranchés et coupés en morceaux. Ils seront ensuite disposés dans des barquettes insérées dans un autoclave : stabilisés à l'eau bouillante, les morceaux le jacquier se conservent parfaitement pendant plus de 18 mois.
La chair du jacquier se consomme nature, souvent agrémentée d'épices et du trio gagnant ail/échalote/gingembre.

Nous proposons des morceaux de jacquier conditionnés en emballages de 200g prêts à être cuisinés, grillés ou en ingrédient de plats en sauce. Etant donné que le jacquier se prête à merveille au jeu des épices et des aromates, nous proposons également des recettes prêtes à l'emploi : sauce Thaï ou façon Tex-Mex, goût barbecue, etc.

Pour les élaborer, le jacquier est confié à un chef qui va superviser sa cuisson. Les produits finis seront ensuite également stabilisés en autoclave. Ces préparations répondent efficacement à une double préoccupation : celle de pouvoir cuisiner chez soi rapidement des plats savoureux et de répondre à un besoin croissant de produits convenant aux végétariens/véganes.


Chair de jacquier fraîche


Épluchage du jacquier


Découpage du jacquier



BOUILLONS VEGETAUX

3 saveurs à découvrir !

Cette gamme de bouillon est une révélation, des produits dont on rêve lorsque l'on est végétarien ou végan !

En effet, les végétariens et véganes ont parfaitement le droit de continuer à apprécier le goût de la viande car leur choix d'alimentation est fondé sur la non-violence et la cause animale et non pas sur une affaire de goût. Il est très étrange qu'un tel préjugé et une opinion aussi archaïque soit tellement répandue. Ce qui est bon, est bon ! Et bien nous y sommes, ces bouillons sont excellents et nous sommes fiers de les avoir à notre catalogue.

Pour autant, ces bouillons sont pour tout le monde ! Car nombreux sont ceux qui mangent de la viande tout en étant soucieux d'adopter un mode alimentaire écologiquement moins désastreux.

100% véganes, ils sont élaborés à base de végétaux, d'arômes naturels et d'extraits de levure. Ils sont une alternative savoureuse et innovante à l'usage de produits contenant des produits animaux.

Notre conseil : ces bouillons permettent d'élaborer des fonds de sauce rapides et très savoureux ! Dans les premières étapes de la préparation de vos plats, il suffit de les diluer dans un peu d'eau et de les rajouter pour déglacer.

Ces bouillons sont fabriqués dans une entreprise n'utilisant que des produits végétaux.



Nos références
- Bouillon végétal « Saveur volaille » sachet 250g
- Bouillon végétal « Saveur jambon » sachet 250g
- Bouillon végétal « Saveur boeuf » sachet 250g

Pimenton de Murcia

Epice traditionnelle espagnole

Paprika fumé biologique

Saveur et couleur extraordinaires pour tous les plats grillés et mijotés

L'épice royale du « goût barbecue »



Le Paprika fumé est un ingrédient désormais bien connu de la cuisine végétarienne, car il permet de donner une saveur fumée aux plats cuisinés.

Il est particulièrement mis en valeur en cuisine traditionnelle espagnole, où il est notamment utilisé dans le chorizo. Il est également incorporé dans un grand nombre de plats ibériques tels que la paëlla, les tortillas, les sauces escabèches, etc.

Dans tous les cas il sublimera la cuisine méditerranéenne de saveurs originales. Le paprika fumé est aussi une épice de choix pour les cuisiniers en recherche d'inspirations nouvelles : pommes de terre, riz et pâtes, légumes grillés, ratatouille, tartes salées, soupes et veloutés, gratins... Les utilisations sont illimitées. Pour les végétariens, son usage est particulièrement intéressant. Il est délicieux dans des recettes de burgers, des sauces au goût barbecue, pour le tofu grillé, etc. Ce paprika fumé au bois de chêne vert est issu d'une variété de paprika appelée « Pimenton de Murcia » cultivé exclusivement dans la région de Murcia en Espagne.

Conseils d'utilisation :
De préférence ne pas le faire griller dans l'huile, mais rajouter en cours de cuisson à raison d'une à deux cuillères à café pour les plats mijotés. Comme épice de table, à saupoudrer à volonté sur tous vos plats préférés.

Nos références
- Paprika fumé saupoudreur 100g
- Paprika fumé sachet 250g





Sel de l'Himalaya

Le sel noir, appelé « kala namak » est utilisé comme aromate dans les traditions culinaires himalayennes. En Inde, il est un des ingrédients d'une épice populaire, le « chaat » masala.

SEL NOIR DE L'HIMALAYA EN POUDRE

« KALA NAMAK »

L'aromate au goût soufré qui remplace les oeufs !

Le sel noir est très utilisé en cuisine végétarienne en raison de sa saveur soufrée intense, donnant aux plats un surprenant goût d'oeuf.

Le sel noir a ses adeptes aussi dans la cuisine du quotidien : saupoudrer sur du riz et des pâtes, son goût unique et particulièrement original en séduira plus d'un !

Conseil d'utilisation : Pour réaliser une délicieuse omelette végétale, mélanger du tofu soyeux, de la farine de lupin, un soupçon de farine de graines de chia pour la texture, du curcuma et du sel noir. Rajouter à volonté ciboulette, champignons ou épinards pour réaliser une recette surprenante et 100% végane !



Nos références

- Sel noir de l'Himalaya moulin 90g
- Recharge moulin sel noir de l'Himalaya en cristaux sachet 250g
- Sel noir de l'Himalaya en poudre sachet 275g
- Saupoudreur 100% recyclable 100g

Lumière de sel — Une marque d'Écoidées — ÉCOIDÉES



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

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 bienfaisants 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 ».

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



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 contreforts 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.

Nos références
- Recharge moulin Gros sel de cuisine sachet 1kg
- Sel de l'Himalaya moulin 90g

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 ! Alterner 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.

Notre référence
- Sel de l'Himalaya en poudre sachet 500g

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 plus de 15 ans. Leur succès, jamais démenti, se comprend à la première dégustation !



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 détoxine 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 peux 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.





Notre référence
- Sel de bain 1kg

Ethnoscience

ASIA ORIGIN

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Sauces traditionnelles thaïlandaises

Sésame | Massaman | Pad Thaï | Curry rouge | Aigre douce | Sriracha | Basilic sacré | Soja au poivre noir

L'un des coups de cœur d'Écoidées en 2019 fut la rencontre avec une entreprise familiale thaïlandaise réalisant des sauces, currys et épices spécifiques à la cuisine asiatique. Celles-ci sont caractérisées par des saveurs intenses, allant de faiblement à fortement épicées selon les références. Il y en aura pour tous les goûts ! Ces produits répondent aussi à une demande croissante de nouveaux ingrédients pour les cuisiniers amateurs et professionnels.

C'est une agriculture biologique paysanne locale qui est soutenue grâce au développement de cette gamme, encourageant à la durabilité et à la valorisation des producteurs d'herbes et épices constituant les ingrédients de ces produits extraordinaires.

Une tendance incontestable au retour de la cuisine « maison », stimulée par des émissions télévisées populaires, internet en général dont les blogs culinaires en particulier, le mouvement végane, l'intérêt pour la « street food » asiatique et ses mille et une saveurs revisitant chaque fois les plats populaires, la volonté aussi de maîtriser son alimentation et de se faire plaisir sainement nous démontre chaque jour l'intérêt réel de ces nouveaux produits.

NOTRE FILIÈRE

La devise de notre fournisseur ? "Good food, good life" ! Cette ferme familiale, située dans la province de Lamphun dans le Nord de la Thaïlande, est engagée dans la production d'herbes et épices biologiques depuis près de 10 ans. Outre la certification biologique, l'unité de fabrication des sauces est certifiée GMP ("Good Manufacturing Practice") et HACCP, un système de normes visant à la bonne gestion de la sécurité alimentaire. Tout est fait pour élaborer des produits qui, du champ jusqu'à l'assiette, nous apportent le meilleur de la cuisine thaïlandaise.

P.A. Huber avec M. Somkiat, notre fournisseur, juillet 2019



Retrouvez le témoignage de M. Samai sur notre chaîne Youtube "Écoidées vidéos"



M. Samai producteur d'épices



M. Samai, Iannis, Pierre Alexandre et Ludmila Huber, juillet 2019



Sauce sésame

La sauce au sésame d'inspiration japonaise est une merveille de finesse et de goût. Elle ne peut laisser indifférent et exprime les plus belles saveurs du sésame légèrement grillé.
Notre référence : flacon en verre 175ml

Sauce Pad thaï



Le plat élaboré avec la sauce Massaman a été récompensé par le prix mondial du meilleur goût en 2020 (CNN Traveler's team) ! La sauce massaman représente toute la grandeur et la finesse de la cuisine thaï. Elle est considérée au niveau international comme ayant l'un des goûts les plus remarquables au monde.
Notre référence : flacon en verre 200g



Sauce Curry rouge

«Curry rouge» est le nom donné à une sauce devenue un grand classique de la cuisine thaïlandaise, caractérisée par des saveurs originales d'épices et de piment.
Notre référence : bocal en verre 200g

Sauce Massaman

Le plat élaboré avec la sauce Massaman a été récompensé par le prix mondial du meilleur goût en 2020 (CNN Traveler's team) ! La sauce massaman représente toute la grandeur et la finesse de la cuisine thaï. Elle est considérée au niveau international comme ayant l'un des goûts les plus remarquables au monde.
Notre référence : bocal en verre 200g



Sauce Sriracha

La sauce piment Sriracha est un grand classique de la cuisine thaïlandaise qui a conquis le monde ! Elle est caractérisée par des saveurs d'ail, de piment et de vinaigre d'ananas.
Notre référence : bouteille en verre 250g



Sauce au Basilic sacré

Cette spécialité, caractérisée par des saveurs intenses d'ail, de piment et de basilic sacré, est incontournable dans la cuisine thaïlandaise. Une référence unique en son genre, au goût exceptionnel.
Notre référence : flacon en verre 200g



Sauce Aigre-douce

La sauce aigre-douce est un grand classique de la cuisine de l'Est Asiatique. Sucrée et vinaigrée, elle est caractérisée par des saveurs originales d'ananas et de vinaigre d'ananas.
Notre référence : flacon en verre 200g



Sauce soja au poivre noir

Toute en force et en finesse, cette sauce soja au poivre noir révèle des saveurs à la fois intenses et complexes. Différents niveaux d'arômes subtils en font un régal absolu pour les papilles. Les amoureux du poivre noir seront comblés !
Notre référence : flacon en verre 200g

Ethnoscience
ÉCOIDÉES
une marque d'Écoidées

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE



Omega 3, Vitamine E et fibres
Naturellement sans gluten

Le Chia

Graines et farine

Le chia (Salvia hispanica) est une espèce de sauge originaire du Mexique et du Guatemala qui a donné son nom à l'État mexicain du Chiapas (eaux/rivière du chia). Cette plante était cultivée par les Aztèques et les Mayas qui en connaissaient déjà les particularités. Les graines de chia constituaient alors la troisième source alimentaire végétale de leur alimentation après les variétés de maïs et de haricot.
Les Tarahumaras, peuple vivant dans le nord du Mexique, dans l'État de Chihuahua, connus pour être des coureurs de fond avérés, possèdent la recette d'un aliment qui les rend sveltes, forts et infatigables, l'»iskiate», que l'on obtient en dissolvant des graines de chia dans de l'eau avec un peu de sucre et de jus de citron.



Ludmila Huber en Bolivie dans un champ de chia



Nos références
- Graines de chia noires sachets de 200g et de 600g
- Farine de chia sachet de 400g

Excellent en pudding, en faisant gonfler les graines la veille dans un lait végétal ou du lait de coco. Rajouter à volonté quelques épices (cardamone en poudre, cannelle, etc), du sucre de coco, des morceaux de banane, poire ou mangue.

Les graines de chia sont riches en acides gras essentiels oméga-3 (15 à 17 % sous la forme d'acide alpha-linolénique - AAL). 5 g de graines de chia couvrent 45 % des RNJ (repères nutritionnels journaliers) en oméga-3.

• **Farine de graines de chia :**
Voir rubrique «Farines sans gluten».

Ethnoscience
ÉCOIDÉES
une marque d'Écoidées



Notre référence
■ Graines de basilic sacré sachet 190g

Se consomme comme les graines de Chia

Graines de BASILIC SACRÉ

"Sabja","Toucmaria","Basilic Thaï"

bio-équitable

Filière paysanne | Producteurs indépendants

Une filière labellisée BIOPARTENAIRE®



Formation des agriculteurs au programme bio-équitable



Cultivatrice de Basilic

Les graines de basilic se consomment dans toute l'Asie exactement comme les graines de chia avec lesquelles elles partagent de nombreux avantages tout en étant uniques en leur genre au niveau texture et profil nutritionnel.

En Inde, elles sont nommées Sabja et constituent l'ingrédient d'un dessert nommé Falooda. Très populaires en Thaïlande, elles sont utilisées dans les boissons fraîches auxquelles elles apportent une texture gélatineuse très appréciée. A l'ile Maurice on les nomme Toucmaria et elles servent à élaborer une boisson traditionnelle, l'Alooda. Les graines de basilic sont la base de nombreuses recettes traditionnelles et sont une source d'inspiration pour toute cuisine saine et créative !

NOTRE FILIÈRE

Écoidées s'approvisionne directement en Inde auprès d'un partenaire qui réunit des paysans indépendants. L'objectif est de leur offrir un revenu juste et de contribuer à des projets collectifs en faveur des producteurs et de leurs familles.

Plus d'informations sur la filière équitable labellisée BIOPARTENAIRE® sur : www.BIOPARTENAIRE.com et www.ecoidees.com (lien filières équitables - graines de basilic).

Informations complémentaires, recettes et récits de voyages sur Facebook/Écoidées et notre chaine Youtube « Écoidées Vidéos ».

ÉQUITABLE & BIO BIOPARTENAIRE

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Les farines sans gluten





Farine de souchet bio-équitable

La farine de souchet peut être consommée crue mélangée dans des laits végétaux ou des smoothies et excelle dans les mueslis auxquels elle apporte une saveur unique. Cuisinée, on la saupoudre sur les gratins de légumes et tartes aux pommes, en fond de tarte aux fruits car elle absorbe le jus (s'associe merveilleusement avec la pomme ou la poire). On l'incorpore dans des cookies, pâte à crêpes et autres pâtisseries.

Nos références
- Farine de souchet bio-équitable, sachet 400g
- Vrac sur demande



Farine de lupin bio

Véritable lupin blanc d'origine France. Dans la famille des légumineuses, le lupin contient la plus forte teneur en protéines.
Source de fibres, elle contient notamment des acides aminés et des vitamines du groupe B. Outre son intérêt nutritionnel, la farine de lupin possède la capacité d'entrer en émulsion qui en fait une alternative aux oeufs dans les pâtisseries ou sauces à épaissir.

Nos références
- Farine de lupin bio, sachet 400g
- Vrac sur demande



Farine millet brun bio

Le millet brun de variété sauvage est presque inconnu du grand public, et n'est que très peu cultivé en Europe. Pourtant, ses valeurs nutritives lui ont assuré un succès considérable en Allemagne et en Autriche, où il est devenu une valeur sûre des rayons de produits biologiques, souvent associé au souchet dont la saveur douce compense le goût fade et légèrement âpre du millet brun. Consommé complet, il est moulu avec la cosse de sa graine. Contrairement au millet commun, l'écorce du millet brun est digeste, et contient beaucoup d'éléments nutritifs qui seraient perdus si le millet brun devait être épluché. Il contient beaucoup d'acide silicique mais aussi du fluor, du soufre, du phosphore, du fer, du magnésium, du calcium, du potassium, du zinc etc. Il est riche en vitamines du groupe B, c'est-à-dire B1, B2, B8, B17 et en acide pantothénique. Il est également excellent pour les mères en périodes d'allaitement.
La farine de millet s'utilise principalement mélangée à du muesli au petit déjeuner. Mélangée à de l'huile d'olive et du miel, on en fait une pâte à tartiner, meilleure quand elle est additionnée de farine de souchet.

Nos références
- Farine de millet brun bio, sachet 500g
- Vrac sur demande



Farine de pépins de raisins bio

Les pépins de raisin sont une source connue d'OPC (procyanidine) ; c'est en 1996 que la farine de pépins de raisin fut pour la première fois analysée par le centre de recherche de Weihenstephan (Allemagne) et que sa valeur nutritionnelle fut démontrée, sous l'impulsion d'un œnologue réputé, M. Winfrid Heinen. Cette farine, produite à partir des tourteaux de pépins dont on a extrait l'huile (première pression à froid), bénéficie d'une valeur nutritionnelle remarquable particulièrement adaptée à subvenir à nos besoins journaliers recommandés en antioxydants. Outre la procyanidine, elle contient aussi des flavonols, tels la catéchine et l'épicatéchine,

4 grammes de farine de pépins de raisin, en ingrédient de pâte à pain ou pizza (ou tout simplement mélangé à un muesli, yaourt, compote, etc.,) permet déjà de couvrir les besoins journaliers en valeur ORAC (5000 - 7000).
Ses autres avantages, et non des moindres, sont de ne pas contenir de gluten et son exceptionnelle richesse en fibres (58%). Consommer une petite quantité tous les jours est une bonne habitude pour apporter à notre organisme des éléments essentiels.

Nos références
- Farine de pépins de raisin bio, sachet 400g
- Vrac sur demande



Farine de chia bio

Originaire d'Amérique du Sud, le chia (terme qui signifie « force » en maya) est un oléagineux particulièrement riche en Oméga 3, Vitamine E et fibres. Les graines de chia sont connues pour faire partie des « aliments d'endurance » des Aztèques et tribus natives d'Amérique du Sud. La farine des graines permet d'en diversifier les usages, en l'incorporant dans toutes vos recettes de type crêpes, gaufres, pains, etc.
Pour des crêpes et galettes moelleuses et fondantes en bouche, incorporez une cuillère à soupe bien pleine de farine de graines de chia dans votre recette favorite.
1 cuillère à soupe = 2 oeufs environ.

Nos références
- Farine de chia bio, sachet 400g
- Vrac sur demande

BIOSAGESSE
ÉCOIDÉES
une marque d'Écoidées

SANS GLUTEN



Farine de patate douce

bio-équitable

Filière paysanne — Producteurs indépendants

Notre référence
- Farine de patate douce sachet 300g
- Vrac sur demande

Une filière labellisée BIOPARTENAIRE®

La patate douce est un légume extraordinaire dont les caractéristiques sont très différentes de celles de la pomme de terre. En diététique naturelle et sportive, elle est unanimement saluée car son indice glycémique est faible et son profil nutritionnel, riche et équilibré, est parfaitement adapté à tous. Une variété violette de patate douce est même un des aliments de base des centenaires d'Okinawa ! Ses bienfaits sont aussi attribués à sa richesse en vitamine B6, B9 et C.



Iannis Huber en Inde du Sud (Karnataka) avec des cultivatrices de patate douce, projet bio-équitable, juin 2019



Sous forme de farine, elle est non seulement un substitut à la farine de blé mais en tant que tel elle est aussi un ingrédient de choix pour réaliser du pain et tout type de pâtisseries : cakes, gaufres, tartes, crêpes, etc.

Notre filière

Nous avons sélectionné une origine de patate douce issue du Sud de l'Inde, cultivée par des producteurs engagés dans notre filière bio-équitable située dans la région de Bangalore qui regroupe des paysans indépendants. Ce nouveau projet de culture apporte aux paysans de nouvelles perspectives de développement et de diversification de leur production. L'engagement des producteurs en Équitable permet d'offrir durablement un revenu juste et de contribuer à des projets favorables à la communauté.

Plus d'informations sur la filière équitable labellisée BIOPARTENAIRE® sur : www.BIOPARTENAIRE.com et www.ecoidees.com (lien filières équitables - patate douce).

Informations complémentaires, recettes et récits de voyages sur Facebook/Écoidées et notre chaine Youtube « Écoidées Vidéos ».

BIOSAGESSE
ÉCOIDÉES
une marque d'Écoidées

SANS GLUTEN



Farine de Banane verte

bio-équitable

Filière petits producteurs

Notre référence
- Farine de banane verte sachet 300g
- Vrac sur demande

La farine de banane verte, populaire en Afrique ou aux Caraïbes, représente une alternative à l'utilisation de farines contenant du gluten. Ses caractéristiques nutritionnelles lui confèrent un intérêt diététique certain, notamment par sa haute teneur en fibres : inuline, fibres solubles et amidon résistant. La farine de banane verte est neutre en goût, surtout à la cuisson.

Elle n'apporte pas à vos préparations une saveur de banane qui pourrait modifier vos recettes favorites, même si utilisée crûe une note de fruit se rappelle en bouche. Elle est idéale pour faire du pain, des crêpes, des gâteaux et pâtisseries.

Pour son apport en fibres, la consommer crue est également à recommander, simplement mélangée à des yaourts, mueslis, shakes ou laits végétaux.

Pierre-Alexandre Huber à Bangalore





Iannis Huber avec M. Ganesh, producteur de bananes dans la région de Channarayapatna



A Bangalore, dans l'unité de transformation des bananes vertes

Notre filière

En achetant cette farine de banane verte, vous soutenez une filière Bio et Équitable. Ainsi, vous prenez place dans une chaîne de solidarité Nord-Sud, vous favorisez le bien-être des paysans et de leurs familles, vous luttez contre la précarité saisonnière de la vente de leur production, vous impactez favorablement l'économie locale et permettez par le financement d'un fonds de développement de mener des actions favorables à la communauté, décidées par la communauté. Nous vous en remercions.

BIOSAGESSE
ÉCOIDÉES
une marque d'Écoidées

SANS GLUTEN

Farine de MANIOC

bio-équitable

Filière paysanne / Producteurs indépendants

Une filière labellisée BIOPARTENAIRE®



Notre référence
- Farine de manioc sachet 250g
- Vrac sur demande

Une farine souple et légère aux multiples talents pour toutes vos recettes pâtissières

Le manioc est une plante tropicale très répandue en Amérique du Sud et en Asie. Son tubercule riche en amidon est un des aliments les plus consommés sur la planète.
La farine de manioc est directement réalisée à partir de ces tubercules. Bien qu'elle soit issue de la même plante, la farine de manioc ne doit pas être confondue avec la fécule de tapioca, qui est un aliment industriel très transformé. Elle est très énergétique et sa richesse en sucre la rend populaire notamment dans l'alimentation des sportifs. Les personnes souffrant de maladie cœliaque l'utilisent également car elle ne contient pas de gluten et sa richesse en fibres est importante. En cuisine, la farine de manioc s'utilise habituellement dans les mêmes proportions que la farine de blé mais il faut s'habituer au fait qu'elle absorbe plus de liquide que le blé. Il faudra donc commencer son incorporation en diminuant légèrement la quantité puis ajuster selon la texture désirée. La farine de manioc se caractérise par sa grande polyvalence et son usage est adapté à de nombreuses recettes : gâteaux, muffins, cookies, gaufres, pancakes, pain, préparation pour pâtes fraîches, pâte à tortillas, pâte à pizza, la liste est longue ! La farine de manioc est très populaire dans le monde entier car elle est une référence en tant qu'ingrédient adapté aux personnes souffrant d'allergies alimentaires. De nombreuses recettes sont ainsi disponibles sur les sites spécialisés proposant des alternatives culinaires sans allergènes.

Notre filière

Nous avons sélectionné une origine de manioc issue du Sud de l'Inde, cultivée par des producteurs engagés dans notre filière bio-équitable située dans la région de Bangalore dans l'Etat du Karnataka, qui rassemble des paysans indépendants. Cette culture apporte aux paysans de nouvelles perspectives de développement et de diversification de leur production.

L'engagement des producteurs en Équitable permet d'offrir durablement un revenu juste et de contribuer à des projets favorables à la communauté. Notre filière de farine de manioc bio-équitable est positive, éthique, s'inscrit dans un développement maîtrisé et transparent. Elle bénéficie directement aux paysans indépendants et favorise, par toutes les actions de formation et d'organisation initiées par notre fournisseur, le développement d'une agriculture paysanne durable. Ainsi, les différents aspects d'une construction de filière se rejoignent pour le bien de tous, associant le soutien direct aux producteurs et la préservation de la biodiversité.





BIOSAGESSE
ÉCOIDÉES
une marque d'Écoidées

SANS GLUTEN

Farine de JACQUIER

bio-équitable

Filière paysanne / Producteurs indépendants

Une filière labellisée BIOPARTENAIRE®



Notre référence
- Farine de jacquier sachet 275g
- Vrac sur demande

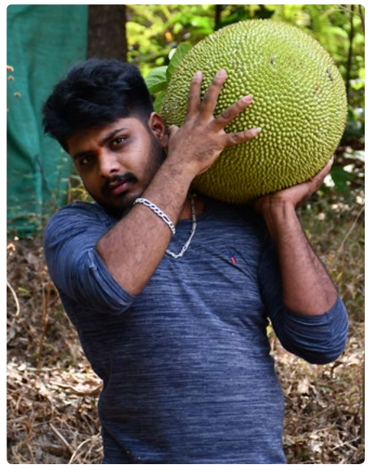
Pour des pâtisseries légères et des recettes exotiques

Le Jacquier est un arbre emblématique de l'Inde du Sud, produisant de gros fruits épineux dont les usages sont variés : lorsqu'il est vert, c'est-à-dire non arrivé à maturité, sa chair est utilisée comme alimentation dans de nombreuses recettes traditionnelles en Inde et en Asie.
Sa texture et son goût neutre comme le tofu permeta l'usage d'épices et d'aromates, ce qui en fait un ingrédient aujourd'hui recherché en cuisine végane. La farine de jacquier vert, quant à elle, est sous les feux de la rampe en Inde où elle est considérée par les nutritionnistes comme une solution diététique aux problèmes de santé causés par des aliments dont l'indice glycémique est trop élevé. La farine de jacquier vert peut être incorporée dans toutes les pâtisseries, gâteaux et crêpes, dans les galettes végétales et même utilisée en épaississant de sauces (curries indiens, cuisine thaï, et cuisine végétarienne innovante). En Inde, elle est considérée comme un parfait ingrédient de chapatis (galettes accompagnant souvent les plats en sauce), les idlis (pains vapeurs), dosa (grande crêpe fine roulée autour d'un plat salé), ou upma (sorte de porridge ou gâteau à la semoule cuisiné avec des légumes). La farine de jacquier se positionne désormais sur le créneau très demandé des farines sans gluten et de l'alimentation à faible indice glycémique.

Notre filière

Nous sommes fiers de soutenir une filière de jacquier Bio et Équitable réunissant des producteurs du Karnataka. La culture du jacquier équitable permet de structurer l'organisation et la solidarité entre producteurs tout en augmentant, stabilisant et diversifiant leur source de revenus.

Son intérêt économique est particulièrement évident pour des paysans vivant sur de petites parcelles, en sachant que la culture de ces arbres n'empêche pas le maraîchage ou d'autres pratiques agricoles. Nous avons réalisé plusieurs visites sur place et avons rencontré nombre de cultivateurs de jacquier qui nous ont fait visiter leurs champs et expliqué leur savoir-faire. Ceux-ci sont tous des paysans indépendants qui pratiquent la polyculture dans la région du Karnataka en Inde, s'étendant à l'Ouest de Bangalore, dans le Sud du pays. Leurs arbres font partie de plantations harmonieuses où l'on trouve des épices, légumes, plantes ayurvédiques, du café, poivre, fruits exotiques, etc.
Notre filière de farine de jacquier bio-équitable est positive, éthique, s'inscrit dans un développement maîtrisé et transparent. Elle bénéficie directement aux paysans indépendants et favorise, par toutes les actions de formation et d'organisation initiées par notre fournisseur, le développement d'une agriculture paysanne durable. Ainsi, les différents aspects d'une construction de filière se rejoignent pour le bien de tous, allant du soutien direct aux producteurs pour aboutir à la préservation de la biodiversité.



Farine de Coco de São Tomé

bio-équitable

Filière paysanne — Producteurs indépendants

Une filière labellisée BIOPARTENAIRE®



Nos références
- Farine de noix de coco 400g
- Farine de noix de coco 1kg
- Vrac sur demande

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 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.

São Tomé, les îles du milieu du monde

Un environnement exceptionnel situé sur l'Equateur

Écoidées s'engage en 2019 sur une nouvelle filière de farine de coco : un projet Bio-Équitable développé sur l'île de Sao Tomé, une île située au large du Gabon faisant partie d'un archipel connu sous le nom de Sao Tomé-et-Principe. Celui-ci est si petit qu'il est souvent invisible sur les cartes du monde. Pourtant sa situation géographique est exceptionnelle : Sao Tomé est situé exactement au croisement de l'équateur et du méridien de Greenwich, ce qui les localise poétiquement au milieu du monde.





Ce projet vise à développer un réseau de partage paysan à haute responsabilité sociale. Les axes essentiels de cette filière « noix de coco » dans ce petit pays sont la réhabilitation des cocoteraies abandonnées du pays, le respect de la mixité des cultures paysannes (polyculture), l'engagement dans la préservation de la biodiversité tout en impactant favorablement l'économie locale.

En effet, l'attestation équitable assure aux producteurs et cueilleurs un prix motivant et stable pour l'achat de leurs noix de coco, ainsi qu'un approvisionnement constant tout au long de l'année. Les paysans bénéficient de formations techniques afin d'améliorer la productivité de leur culture et ce, en associant des pratiques traditionnelles santoméennes à des processus modernes de qualité et de contrôle.

Notre fournisseur organise aussi le transport et la logistique pour se rendre là où se trouvent les paysans et leur production. Ceci inclut les communautés les plus éloignées des îles de São Tomé-et-Principe, permettant ainsi au plus grand nombre possible de producteurs de valoriser leurs noix de coco.
Nous sommes fiers de soutenir ce projet qui à tous les niveaux porte les valeurs d'engagements sincères et authentiques envers les paysans, tout en répondant à la nécessité de protéger la biodiversité au travers de leviers économiques vertueux et durables, pour le bien des Hommes et de la Terre.

Plus d'informations sur la filière équitable labellisée BIOPARTENAIRE® sur : www.BIOPARTENAIRE.com et www.ecoidees.com (lien filières équitables - farine de coco).

Informations complémentaires, recettes et récits de voyages sur Facebook/Écoidées et notre chaine Youtube « Écoidées Vidéos ».









crédit photo @Marta Henriques Pereira

SANS GLUTEN

FARINE DE NOIX DE COCO COMPLÈTE

bio-équitable

Une filière labellisée BIOPARTENAIRE®

LA STAR DES FARINES DE COCO !
La farine de noix de coco complète est exceptionnelle de par son goût et sa texture. Elle est nommée « farine complète » car elle a été broyée avec la fine peau qui entoure la pulpe, appelée testa, par ailleurs riche en antioxydants.

LE SAVIEZ-VOUS ?
Contrairement aux idées reçues, la peau brune qui entoure la chair de noix de coco n'est pas un sous-produit sans intérêt bien au contraire ! La testa ainsi nommée contient des vitamines antioxydantes liposolubles de type tocophérols et tocotriénols ainsi que des composés phénoliques.

NOTRE FILIÈRE ÉQUITABLE
La certification équitable assure aux producteurs et aux cueilleurs un prix motivant et stable pour l'achat de leurs noix de coco qui sont récoltées à la main. Les paysans sont accompagnés par le biais de formations techniques en associant des pratiques traditionnelles à des processus modernes de qualité et de contrôle.





AGRICULTURE BIOLOGIQUE

ÉQUITABLE & BIO · BIOPARTENAIRE

Nos références
- Sachets recyclables 400g & 1kg
- Vrac sur demande

une marque d'Écoidées



Notre référence
- Farine de maïs violet 400g
- Vrac sur demande

Farine de Maïs violet

Notre maïs violet est issu d'une filière de petits producteurs situés dans les régions de Ayacucho et Huancayo au Pérou. Leur culture de maïs violet est ancestrale, dans la plus pure tradition des plantes spécifiquement originaires des Andes.

Le maïs violet est une variété de maïs originaire des Andes. Il tient sa couleur particulière et ses propriétés nutritionnelles à sa grande richesse en anthocyanes, un pigment violet que l'on retrouve, par exemple, dans les myrtilles, l'aronia, le cassis, et dont l'intérêt est unanimement reconnu en santé naturelle. Intégrer la farine de maïs violet dans diverses préparations culinaires permet donc d'augmenter la consommation quotidienne d'anthocyanes tout en diversifiant les recettes. Le tout en découvrant des préparations traditionnelles andines et en s'inspirant d'ingrédients nouveaux pour cuisiner avec créativité. Au Pérou, il est la base de recettes traditionnelles telles la chicha morada (boisson à base de maïs violet, d'ananas et de coings), la mazamorra morada (porridge auquel sont rajoutés des fruits frais et secs). Ce maïs est aussi utilisé par les populations locales pour réaliser du pain, des tortillas, des sorbets et desserts variés. Les pigments qu'il contient servent aussi à colorer naturellement les plats.

Recettes à la farine de maïs violet

Chicha morada «revisitée» :

- 1 cuillère à soupe de farine de maïs violet
- 3 Bâtonnets de cannelle, clou de girofle, anis étoilé et graines de cardamone
- Cannelle en poudre
- 2 citrons verts
- 1 pomme
- 1 gingembre
- Jus de pomme
- 4 ou 5 cuillères à soupe de sucre de coco, ou Edulcobio pour une version sans sucre ajouté
- 1L d'eau

Faire infuser 1 cuillère à soupe bombée de farine de maïs violet dans 1 litre d'eau, laisser reposer 10 minutes en y ajoutant 3 bâtonnets de cannelle, 2 clous de girofle, 2 anis étoilé et quelques grains de cardamone.
Presser le jus de deux petits citrons verts puis couper finement et incorporer dans le jus de citron une pomme et du gingembre, environ une petite racine (3-4 cm).

Filtrer ensuite la préparation pour retirer tous les restes de farine et incorporer le jus de citron vert, le gingembre et la pomme dans votre boisson.

Pour finir, diluer selon votre goût la préparation avec du jus de pomme (environ 1,5L de jus de pomme pour 1L de Chicha morada) et ajoutez-y 4/5 cuillères à soupe de sucre de coco ou d'edulcobio + rajout de Cannelle selon votre goût.

« mazamorra morada » :

- 100g de farine maïs violet
- 100g de sucre de coco ou de sucre de canne bio
- 6 abricots
- 2 pêches
- 1 pomme
- 1 coing (optionnel)
- 2 citrons verts
- 1 ou 2 bâtonnets de cannelle et cannelle en poudre
- Clous de girofle
- Anis étoilé

Couper vos fruits en petit cube, y ajouter le jus des deux citrons vert et laisser de coté.

Dans une casserole faire bouillir 2 litres d'eau puis ajouter la farine de maïs violet, laisser mijoter avec les épluchures de fruits au préalablement coupé, la cannelle en bâtonnets, les clous de girofle, l'anis étoilé et le sucre. La préparation deviendra aussitôt plus épaisse, quand les premières bulles se forment, retirer du feu et laissez refroidir.

Préparer la fécule de maïs en la diluant avec un peu d'eau tiède puis l'incorporer dans la préparation, verser le tout sur les fruits coupés et saupoudrer de cannelle en poudre.

Pancakes violets :

- 50g de farine de maïs violet
- 100g de farine de blé
- 2 sachets de sucre vanillé *(ou deux cuillères à soupe de sucre de coco)*
- 35g de beurre
- 10g poudre à lever
- 1 œuf (version végane : substitut à l'oeuf «MyEy»)
- 250 ml de lait ou lait végétal

Mélanger dans un saladier la farine de maïs violet, la farine de blé, le sucre et la poudre à lever.

Battre l'œuf (ou MyEy). Faire fondre le beurre au bain-marie et l'incorporer dans l'oeuf.
Ajouter le beurre et l'oeuf (ou MyEy) dans le saladier puis mélanger tout en ajoutant le lait pour éviter les grumeaux.

Dans une poêle à crêpes préalablement chauffée, réaliser des cercles à l'aide d'une louche. Adapter librement la taille et l'épaisseur selon vos goûts.





Utilisation des farines Écoidées



Farine de patate douce

Pour l'utilisation de cette farine il vous suffira de remplacer les mesures d'une farine classique par la même quantité de farine de patate douce. Elle se présente sous la forme d'une poudre très fine, ce qui peut donner un aspect moins ferme et épais à vos préparations, mais le résultat n'en sera pas moins délicieux. Le tout est de faire confiance en ses propriétés épaississantes (un peu comme la fécule de maïs) et de laisser la cuisson faire le reste.

Farine de coco Sao Tomé & farine de coco complète



La farine de coco absorbe davantage les liquides qu'une farine classique. Il sera donc nécessaire de réduire les quantités ou de la mélanger à d'autres farines pour l'utiliser en pâtisserie. Si vous souhaitez obtenir un gâteau bien aéré, il faudra la mélanger avec une autre farine (blé, épeautre, riz...) à hauteur de 25 à 30%. On peut l'utiliser seule dans les gâteaux qui n'ont pas besoin de lever (type fondants, coulants au chocolat) ou dans les crêpes par exemple.



Farine de maïs violet

La farine de maïs violet est une farine riche en anthocyanes d'où son fort pouvoir colorant, c'est une farine facilement adaptable à toute préparation. Dans un usage normal, on pourra remplacer une farine contenant du gluten à hauteur de 30 à 40% par de la farine de maïs violet. Pour les préparations sans gluten, on favorisera un mélange complet avec d'autres farines sans gluten tel que le lupin ou le souchet. Elle se marie également très bien avec les boissons.

Exemple : Pour 250ml d'eau, il faut une cuillère à café de farine de maïs violet. (Chicha morada)

Farine de millet brun



La farine de millet brun est très riche en goût. Pour les préparations végan et sans gluten on mélangera systématiquement la farine de millet brun à hauteur de 15 à 20% avec d'autres farines. Pour les préparations contenant de l'œuf et du gluten, 15 à 20% de la farine de blé peut être remplacée par la farine de millet brun, si elle est utilisée comme unique farine dans vos recettes n'oubliez pas d'ajouter un ou des agents liants tels que : le lupin, le psyllium, les œufs, la farine de chia etc... Elle s'utilise également mélangée à du muesli au petit déjeuner. Mélangée à de l'huile d'olive et du miel, on en fait une pâte à tartiner, meilleure quand elle est additionnée de farine de souchet.



Farine de chia

La farine de chia est surtout connue dans le monde du végétarisme comme substitut d'œuf. En l'intégrant dans des recettes de crêpes, gaufres, pains, etc... grâce à son pouvoir épaississant et liant, 1 cuillère à soupe de cette farine peut remplacer 2 œufs dans une recette végan.

Farine de manioc



La farine de manioc est élaborée à base de racines de manioc cultivées en Inde. Très digeste et énergétique, sans gluten et améliore la sensation de satiété. Elle permet de diminuer ou remplacer l'usage de farine de céréales dans de nombreuses recettes pâtissières. Elle permettra également de lier vos sauces. À utiliser dans les mêmes proportions que la farine de blé.



Farine de souchet

La farine de souchet est légèrement sucrée, très douce et son goût ressemble un peu à l'amande. Elle peut être utilisée dans des préparations sucrées, telles que les gâteaux, fonds de tarte, cookies, crumbles... ou en salé pour épaissir des sauces ou des soupes sans gluten. Elle est utilisable à 100% sans être mélangée avec une autre farine pour des recettes qui n'ont pas besoin de gonfler (cookies). Pour des recettes plus moelleuses, (moelleux, gâteaux...) il est préférable de mélanger la farine de souchet avec toutes autres farines sans gluten, (ou avec) ainsi que de la mélanger avec un substitut d'œuf ou des œufs.

Farine de jacquier



La farine de jacquier permet très facilement de contrôler la glycémie sans changer les habitudes alimentaires. Ajouter une cuillère à soupe de farine de Jacquier dans toutes vos préparations permettra de réguler votre glycémie sans altérer le goût de vos aliments.



Farine de lupin

La farine de lupin dispose d'une forte capacité émulsifiante qui va permettre de remplacer les œufs pour certains plats comme des pâtisseries ou des sauces mais également dans des omelettes veganes. Sa couleur jaune très appétissante vient se compléter d'un léger goût de noisette qui ne laisse pas indifférent.



Farine de pépins de raisin

Une cuillère à café pleine/jour (3g) à mélanger dans vos farines habituelles pour pain, pizza, gaufres, gâteaux ou des panures croustillantes. S'utilise également crue dans vos mueslis, yaourts ou saupoudrée sur des salades. On peut la joindre à hauteur de 10 % à d'autres farines plus consistantes pour faire du pain rehaussé d'un petit parfum de raisins, des pâtes à pizzas, des crêpes, des gaufres et des gâteaux.

Farine de banane verte



La farine de banane verte est polyvalente et s'utilise en cuisine, en pâtisserie et même en boulangerie. Elle peut être utilisée pour remplacer dans sa totalité une farine contenant du gluten (à associer avec de la farine de lupin, chia et autres produits indiqués comme substituts d'œufs). 60% de farine de blé + 40% de farine de banane verte (pour gâteaux, biscuits, pains...)

- **En cuisine :** épaissir des sauces, des soupes, des veloutés
- **En pâtisserie,** pour des préparations moelleuses ou qui « gonflent » : gâteaux, cake, brownie, pancakes...
- **A consommer crue :** pour épaissir un smoothie, un porridge...



Ethnoscience
ÉCOIDÉES
une marque d'Écoidées

Cacao

Origine Pérou cru

Cacao origine Pérou : construction de filière

Notre cacao est essentiellement importé du Pérou, issu d'une création totale de filière dans une région montagneuse particulièrement pauvre en infrastructures et difficile d'accès. L'eau courante, l'électricité et l'éducation sont les problèmes récurrents rencontrés dans ces lieux quasi inaccessibles.

Pour les villageois, non seulement les premières récoltes sont prometteuses mais le développement de ce projet, réalisé en collaboration avec une autre entreprise en mutualisant nos moyens, permet aussi l'amélioration des conditions de vie des habitants de la région. C'est lors d'un voyage récent de Samia et Ludmila Huber, qui ont non seulement rencontré les producteurs mais également participé à une livraison de matériel scolaire dans un village difficile d'accès, que l'ampleur de la tâche et l'importance de ce projet sont apparues dans toute leur évidence de soutien des populations locales.

Comme souvent, une histoire de vie, de rencontres, de liens qui se créent avec un sentiment de fraternité et de reconnaissances mutuelles qui donnent leur sens à notre travail.



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 magnésium, fer et autres minéraux essentiels. Consommer ces fèves non torréfiées, uniquement fermentées et séchées, permet par conséquent d'en obtenir toutes les vertus. 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.

Nos références

- Cacao épicé Bio-Équitable sachet 190g
- Boisson chocolatée Bio-Equitable 350g
- Poudre de cacao cru Bio-Équitable sachet 200g
- Fèves de cacao sachets 125g et 400g
- Eclats de fèves de cacao sachet 250g



AB
AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Poudre de cacao épicé

Ce mélange associe les saveurs extraordinaires de notre cannelle, curcuma, gingembre, cardamome et sucre de coco. Un produit de référence pour les adeptes de chocolats chauds gourmands ou pour saupoudrer sur les mousses au chocolat..

Eclats de fèves de cacao

Les éclats de fèves de cacao se mélangent parfaitement aux mueslis, aux yaourts et autres fruits secs. On peut aussi les consommer tel quel pour des en-cas très croquants.

P'tit déj bio au cacao cru et au sucre de coco

Cette préparation de cacao en poudre s'utilise comme un petit-déjeuner cacaoté, pour chocolats chauds et préparations pâtissières. Utiliser 2 à 3 cuillères à café par tasse de lait ou de boisson végétale.



Samia Huber, au Pérou avec les producteurs de cacao







Ludmila Huber, au Pérou en visite auprès des producteurs



Samia Huber, au Pérou avec les producteurs de cacao



Une distribution de matériel scolaire organisée lors de la visite des producteurs



Source de FOS Fructo-oligosaccharides

Sirop de Yacon biologique

Le sirop de yacon est un délicieux édulcorant avec des propriétés uniques car il est essentiellement constitué de Fructo-Oligosaccharides (connu sous l'abréviation de FOS). Le sirop de yacon est par conséquent un prébiotique au faible indice glycémique. Ce produit est exceptionnel en cuisine comme en diététique.

Le yacon (*smallantus sonchifolius*), aussi connu sous le nom de « poire de terre » est une plante vivace tubéreuse, parent du topinambour et du tournesol. Ses hampes florales peuvent atteindre 2 mètres de haut et son tubercule se caractérise par un goût légèrement sucré, rappelant la pomme et la pastèque. Le yacon pousse spontanément dans les régions andines (Pérou, Bolivie, Equateur, etc), dans des zones de montagne vers 2000 mètres d'altitude. Certaines populations le consomment comme un fruit et d'autres comme un légume.

Notre référence
■ Sirop de yacon en flacon de 250g

Le sirop de yacon est de qualité crue : fabrication sous vide à température n'excédant pas 42°C



Les fructo-oligosaccharides, appelés également oligofructoses ou FOS, ne sont pas assimilables par l'organisme mais sont digérés par la flore intestinale. Les FOS font partie des substances dites prébiotiques, c'est-à-dire qui favorisent la prolifération des bactéries probiotiques.

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Sucre roux bio-équitable

Filière paysanne — Producteurs indépendants

Une filière labellisée BIOPARTENAIRE®



Notre référence :
■ Sucre roux bio-équitable sachet 650g

Écoidées a choisi de soutenir une organisation de petits producteurs au Paraguay et contribue ainsi à leur pérennité face à la concurrence accrue des grandes plantations.

L'objectif est de fournir un sucre biologique de première qualité tout en sécurisant les revenus des agriculteurs grâce à labellisation BIOPARTENAIRE ® de la filière, qui permet également - par la constitution d'un fonds de développement - de mener à bien des projets environnementaux, socio-éducatifs, médicaux ou d'améliorer les conditions de travail. Ces projets sont décidés par les producteurs eux-mêmes en fonction des réalités du terrain.

Le sucre roux, issu de la canne, est non raffiné et contient un peu de mélasse, ce qui lui offre une belle couleur ambrée ainsi que des notes aromatiques de vanille et de caramel.

Plus d'informations sur la filière équitable labellisée BIOPARTENAIRE® sur : www.BIOPARTENAIRE.com et www.ecoidees.com (lien filières équitables - cannelle).

Informations complémentaires, recettes et récits de voyages sur Facebook/Écoidées et notre chaine Youtube « Écoidées Vidéos ».



Juan Carlos Melgarejo, membre de la coopérative bio-équitable.



AGRICULTURE BIOLOGIQUE



Sucre de coco

bio-équitable

Filière paysanne — **Producteurs indépendants**

Une filière labellisée BIOPARTENAIRE®

Le partenariat entre Écoidées et l'organisation de producteurs réunit près de 1000 récoltants. La filière sucre fleur de coco est située sur l'île de Java en Indonésie dans les environs de Yogyakarta.

L'attestation équitable garantit un prix d'achat contractualisé et supérieur au cours du sucre conventionnel. Une équipe de récoltants,amicalement surnommés les Green Warriors employés par l'entreprise exportatrice et experts de longue date dans la fabrication du sucre de coco est missionnée auprès des producteurs pour transmettre leur savoir-faire, contrôler la qualité de la production, être responsable de l'aspect social (soins, amélioration de la qualité de vie, problèmes familiaux) et sensibiliser les récoltants aux notions de sécurité.

L'IMPACT DU PARTENARIAT

- Amélioration de l'accès à l'école du village par la réalisation d'un pavage de la cour de l'école (qui était boueuse en cas d'intempéries)
- Achat d'équipements de jeux
- Récompenses aux écoliers (enfants de producteurs) ayant eu de bons résultats scolaires, dans un souci d'encourager le développement de l'éducation en milieu rural
- Amélioration des infrastructures (protection contre les inondations et glissements de terrain)
- Réalisation de points de récolte de déchets (bacs bétonnés) à l'entrée des maisons de producteurs
- Travaux d'aménagements de petites routes rurales
- Mise en place d'une équipe de formateurs qualité/sécurité
- Augmentation du nombre de récoltants disséminés dans la jungle du secteur de Kulon Progo
- Prix d'achats contractualisés
- Partenariat commercial dynamique qui aide favorablement l'économie locale dans des secteurs reculés (forêt tropicale) en faisant vivre des centaines de familles, mais accroît le niveau de vie et la prise en charge d'éventuels problèmes sociaux parmi les employés et les récoltants dans un esprit solidaire et communautaire.
- Stabilisation des prix du sucre dans toute la région.

Le sucre de coco est un produit artisanal élaboré à partir de sève de fleurs de cocotier, fabriqué selon des méthodes traditionnelles.

Sucre de coco nature



Pour ce faire, le récoltant doit grimper en haut du cocotier, inciser la fleur et disposer un récipient en bambou dans lequel la sève va s'écouler lentement. Cette opération doit être réalisée deux fois par jour, avec une récolte de sève le matin et une récolte le soir. Après cuisson la mélasse est écrasée avec une noix de coco et cristallise naturellement.

Le sucre de coco est riche en goût, avec une dominante de caramel. C'est le sucre « passe-partout », délicieux dans tous les contextes : mueslis, infusions, yaourts, salades de fruits, etc.

Nos références :
- Sucre de coco sachet 200g
- Sucre de coco sachet 500g
- Sucre de coco sachet 1kg
- Sucre de coco en vrac

Sucre glace de coco



Récompensé par l'institut ITQI à Bruxelles représentant des grands chefs internationaux en tant que «Récompense Supérieure du Goût» (Superior Taste Awards) !
Ce sucre de coco, désormais disponible sous forme de sucre glace est d'une saveur et d'une texture extraordinaire. Un fondant et un goût subtil de caramel, café et chocolat en font un produit d'exception. Il fera merveille dans tous vos desserts et pâtisseries. A saupoudrer sur les crêpes, gaufres, biscuits, salades de fruits, etc. Ce sucre glace est un produit naturel ne contenant aucun antiagglomérant. De ce fait, il peut se compacter avec le temps. Pour autant, il suffit de mélanger la poudre avec une cuillère pour qu'il retrouve sa forme initiale, l'idéal étant de le saupoudrer à travers une passoire fine.

Notre référence
- Sucre glace de coco sachet 250g

Sirop de Coco



Le sirop de sucre de coco est fabriqué à partir de sève de fleur de cocotier. Sa saveur typiquement caramélisée en fait un édulcorant adapté à tous usages, boissons chaudes et froides, crèmes brûlées, crêpes et gaufres, crumbles, etc. D'un point de vue nutritionnel, le sirop de coco se distingue par une haute teneur en zinc et en potassium.

Notre référence :
- flacon 230g

Sucre de coco blond



Constitué à 100% de sève de fleur de cocotier, il apporte une plus grande polyvalence à notre gamme de sucre de coco comprenant le sucre brun et le sucre glace.
Plus de détails en page suivante

Notre référence
- Sucre de coco blond bio-équitable sachet 500g

Rassemblement des producteurs de sucre de coco Bio-Équitable :

un évènement exceptionnel

Le 27 juillet 2019 s'est tenue la grande assemblée des producteurs de sucre de coco engagés dans le projet Bio-Équitable. Plus de 1000 personnes se sont rassemblées pour l'évènement. Musique, danse, discours, distribution de cadeaux, la journée a été marquée par la joie et la cordialité, partagée par les producteurs, leurs familles, les invités officiels du Ministère de l'Agriculture et les représentants politiques locaux. Tous saluent le travail exemplaire accompli par notre fournisseur en faveur des habitants de la région.



Assemblée des producteurs





Ludmila Huber et ses amies Green Warriors*

**Le terme Green Warriors est un surnom donné par les villageois aux membres du comité équitable*



Pierre-Alexandre en tenue de cérémonie avec un membre du Ministère de l'Agriculture et Lastiana, responsable du projet Bio-Équitable.



Ludmila Huber, Bjoern et son équipe de Green Warriors*



Ludmila Huber, photographe de l'évènement



Pierre Alexandre avec un responsable du Comité Équitable et un producteur de sucre



SUCRE DE COCO BLOND

Une nouvelle référence équitable et gourmande

Le sucre de coco d'Écoidées est une valeur sûre à tous les niveaux et en priorité grâce à sa filière Bio & Équitable dont l'impact positif sur toute la région où il est produit est extraordinaire. En choisissant le sucre de coco blond d'Écoidées, c'est toute une démarche éthique et vertueuse que vous soutenez au travers d'un produit nouveau dans une gamme au succès indiscutable.

LE SUCRE BLOND DE COCO N'EST PAS UN SUCRE RAFFINÉ

Constitué à 100% de sève de fleur de cocotier, il apporte une plus grande polyvalence à notre gamme de sucres de coco comprenant le sucre brun et le sucre glace, entre lesquels il se situe exactement en termes de granulométrie.
Un procédé unique de microbroyage apporte naturellement aux cristaux de sucre cette couleur blonde et sa finesse libère des arômes exceptionnels.

Le sucre blond de coco est une des références de sucre de coco les plus savoureuses. Gourmands de nature, nous ne pouvions évidemment pas ne pas le proposer à nos clients, d'autant plus qu'il est issu d'un projet Bio-Équitable que nous soutenons depuis de nombreuses années et que ce nouveau produit participe à sa durabilité et à son développement.





Une filière labellisée BIOPARTENAIRE®

Notre référence
- Sucre de coco blond bio-équitable sachet 500g

AUTRES PRODUITS DE LA GAMME COCO



Chips de COCO

Les chips de noix de coco torréfiées au sucre de coco sont une gourmandise absolue !



Notre référence
- Chips de coco sachet 90g

Plus qu'un simple snack, «crunchy» à souhait, nos chips de coco feront merveille autant en apéritif qu'incorporées dans des pâtisseries créatives (verrines, crumbles, etc.). Les amateurs de noix de coco seront conquis par ce produit haut de gamme, issu d'ingrédients sélectionnés au Sri Lanka. Délicieux sur des bananes écrasées, pour agrémenter les glaces ou des pommes au four...

Huile de COCO *bio-équitable*

Notre huile de coco est issue d'un projet Bio-Équitable (Fair TSA) situé aux Philippines.



Notre référence
- Huile de coco, pot 200ml

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. L'huile de noix de coco a la particularité d'être constituée d'une grande proportion d'acide laurique, qui est un acide gras à chaînes moyennes. Seul le lait maternel humain en contient autant !

Sucre

traditionnel khmer

Issu de sève de fleur de palmier «Thnot»

Thnot

BIOSAGESSE
ECOIDÉES
une marque d'Écoidées

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

ÉQUITABLE & BIO BIOPARTENAIRE

Bio & équitable

Une filière bio & équitable

Le terme Thnot est utilisé au Cambodge pour désigner une variété de palmier local utilisé traditionnellement pour fabriquer du sucre, de l'alcool et du vinaigre. Le palmier Thnot est considéré comme le symbole, voir l'âme du Cambodge.

Nous sommes heureux et fiers du partenariat engagé avec notre fournisseur, qui dans la durée a non seulement pour objectif de développer les productions villageoises, mais aussi d'être partie prenante dans des actions sociales ou environnementales durables (fond de développement) ou ponctuelles (notamment aide à l'enfance et aux familles, participation à la construction d'écoles ou de centres de soins ruraux, réactivité en cas de catastrophes naturelles).



Producteurs de sucre Thnot

Nous souhaitons aller encore plus loin dans la mise en oeuvre d'une éthique commerciale humaniste, avec plus de solidarité et la mise en place de partenariats durables avec nos collaborateurs locaux. Valoriser les filières équitables est une priorité, tout autant que le soutien financier ou logistique d'associations locales - humanitaires ou d'action sociale - opérant dans les pays dont nous importons les produits.
L'attestation en commerce équitable garantit un prix d'achat contractualisé et supérieur au cours du sucre conventionnel. Les récoltants sont tous des agriculteurs indépendants, et la vente de leur production à notre fournisseur leur permet d'avoir un complément de revenus notamment en saison sèche, lorsqu'ils ne peuvent plus cultiver le riz et les légumes.



Dans le village de nos producteurs



P-A. Huber gérant d'écoidées avec le chef du village (au centre) et Hym Piseth, directeur de Confirel, l'entreprise cambodgienne supervisant le projet Bio-Équitable.

Notre fournisseur, expert de longue date dans la fabrication de ce sucre, est très impliqué auprès des producteurs pour perpétuer le savoir-faire de sa fabrication, en contrôler la qualité, être responsable de l'aspect social (soins, amélioration de la qualité de vie, problèmes familiaux) et sensibiliser les récoltants aux notions de sécurité. Un fond de développement est dédié à ces actions, conservé sur un compte bancaire différent de celui dédié aux opérations commerciales.

Nous pouvons garantir que non seulement notre partenariat commercial dynamise et impacte favorablement l'économie rurale locale en augmentant les ressources des familles, mais qu'il accroît également la qualité de vie et la prise en charge d'éventuels problèmes sociaux parmi les récoltants dans un esprit solidaire et communautaire. Nous voulons être proches de nos producteurs, les visiter régulièrement, être à l'écoute de leur histoire et de leurs besoins en une relation fraternelle.





Le fabrication du sucre de Thnot est issue d'une tradition séculaire.

La fabrication du sucre Thnot est identique à celle du sucre de coco. Pour ce faire, le récoltant doit grimper en haut du palmier, inciser la fleur et disposer un récipient en bambou dans lequel la sève va s'écouler lentement. Cette opération doit être réalisée deux fois par jour, avec une récolte de sève le matin et une en fin d'après-midi.
Après cuisson en chaudron sur des fours à bois (les feuilles de palmier séchées sont principalement employées), la mélasse est écrasée longuement avec une noix de coco et cristallise naturellement. Le sucre en poudre ainsi constitué est tamisé puis acheminé dans l'unité de conditionnement de notre fournisseur, où sa qualité est contrôlée et l'ensachage effectué.
Le sucre de Thnot est riche en goût, avec une dominante de caramel et de miel. C'est un sucre «passe-partout», délicieux dans tous les contextes : mueslis, infusion, yaourts, salades de fruits, etc.







Notre référence :
- Sucre thnot sachet 300g

Notre sucre de palmier Thnot est contrôlé Bio par Ecocert et Équitable par Ecocert Environnement selon le référentiel ESR (Équitable, Solidaire, Responsable).
Pour tout suivi de nos actions, consultez régulièrement notre site internet ou notre page Facebook !

Le Cambodge, entre splendeur et douleur



P.A Huber escaladant un palmier thnot



Pierre-Alexandre Huber, avec l'équipement du récoltant de sève

Le Cambodge est connu pour la magnificence de ses temples et l'horreur de son histoire, marquée par la guerre civile et les exactions des Khmers rouges. Malheureusement, le terme «Khmer» est resté associé à ce groupe dans l'inconscient collectif alors qu'il désigne un peuple, une culture et une civilisation ancienne, riche et fascinante.
Durant la guerre, les khmers rouges ont détruit l'économie, la culture et les savoir-faire anciens, et laissant un pays dans un état de désolation et de pauvreté affligeante, dont il se relève peu à peu. Pour autant, la misère des bidons-villes et des campagnes est encore vivace, affectant notamment les enfants de «garbage scavengers», qui vivent du tri des ordures, ou des petits paysans souffrants notamment de malnutrition.

Concernant le sucre traditionnel khmer, une entreprise a décidé d'en reprendre la production traditionnelle - quasiment tombée dans l'oubli après la guerre - et d'apporter aux villages de producteurs la connaissance nécessaire pour exploiter cette ressource naturelle qu'est le palmier Thnot, qui constitue un véritable rempart contre l'exploitation des terres au profit de la monoculture de palmier à huile dont il est totalement différent. De plus, le sucre Thnot offre un revenu complémentaire en saison sèche aux petits producteurs de riz.
La filière et la production de sucre Thnot bio-équitable couvre donc de nombreux aspects éthiques, économiques et écologiques : préservation du patrimoine végétal cambodgien et des pratiques traditionnelles, soutien de l'économie locale rurale, projet équitable qui englobe différents aspects de la qualité de vie des producteurs (revenu, santé, éducation), certification biologique pour des pratiques et un produit fini irréprochable pour la terre et les hommes.





Iannis et Ludmila Huber au marché de Phnom Penh avec les enfants parainnés de la Cambodgian Children's Fund

sukrin®

Sans calorie - index glycémique de 0



Notre référence
■ Sukrin sachet 500g

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

sans calories Edulcobio

Enfin un édulcorant cristallisé certifié biologique !

❤ le goût et l'apparence du sucre ❤ biologique ❤ vegan ❤ zéro calorie



AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Notre référence
■ Edulcobio sachet 440g

Edulcobio est l'unique alternative au sucre sur le marché européen, sans calories et de qualité biologique. Produit grâce à une fermentation naturelle à partir de maïs bio (garanti sans OGM), sans sucre, sans édulcorants artificiels, sans arômes ajoutés et sans additifs.
Cet édulcorant est parfait pour la cuisine et la pâtisserie. Utilisez Edulcobio dans vos gâteaux, biscuits, mueslis ou boissons. Remplacez simplement 100 g de sucre par 125 g d'Edulcobio. Pour une réussite parfaite, veillez à ne pas remplacer plus de 20 % de la quantité totale des ingrédients par de l'Edulcobio





Steviabella®

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.

■ Pot de 15g de glycosides de stéviol en poudre (300x plus sucré que le sucre)

Mode d'emploi :
2 cuillères à café = 1kg de sucre
Le pouvoir sucrant 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 intéressant, adapté aux diabétiques, et à tout consommateur désirant diminuer ou arrêter sa consommation de sucre.

Édulcorant à base 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.



Nos références
- Xylitol, poudre sachet 250gr
- Xylitol, poudre sachet 700gr

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.

Tableau comparatif des valeurs calorique et glycémiques entre le Xylitol, le glucose et le saccharose :

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

Nos références

Ail des ours en poudre saupoudreur 50g
Ail des ours feuilles séchées sachet 45g
Ortie en poudre saupoudreur 50g
Ortie en poudre sachet 150g
Ortie feuilles séchées sachet 45g



Ail des ours & Ortie

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 est de promouvoir certaines plantes qui méritent d'être mises en lumière.



Ail des ours

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 d'ail, en fait aussi un aromate appréciable en art culinaire en utilisations variées.
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.



Ortie

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

Poudre de Moringa biologique



Notre référence
- Poudre de moringa sachet 200g

Poudre de feuilles

Le moringa est un arbre originaire d'Inde, ayant la capacité de pousser rapidement dans des conditions climatiques difficiles. Son nom vient du Tamil « Murungai ». S'il est particulièrement connu des traditions anciennes ayurvédiques, les connaissances contemporaines le concernant sont nombreuses et passionnantes. Le moringa est utilisé de diverses façons : poudre de feuilles, graines, fruit consommé comme un légume notamment en Afrique et en Inde, etc. La poudre de feuilles de moringa est particulièrement riche nutritionnellement et offre une combinaison unique de vitamines, minéraux et acides aminés.



Tamil Nadu, tri des feuilles de Moringa



Samia Huber dans une future plantation de Moringa

Spécificités

- **Antioxydants :**
Le moringa contient 46 antioxydants puissants protégeant le corps des radicaux libres.
- **Vitamines :**
Vitamine A (Alpha & Beta-Carotene), B, B1, B2, B3, B5, B6, B12, C, D, E, K, Folate (acide folic), biotine.
- **Minéraux :**
Calcium, chrome, cuivre, fer, manganèse, magnésium, molybdène, phosphore, potassium, sodium, sélénium, soufre, zinc.
- **Acides aminés essentiels :**
Isoleucine, leucine, lysine, méthionine, phénylalanine, thréonine, tryptophane, valine.
- **Acides aminés non-essentiels :**
Alanine, arginine, acide aspartique, cystine, glutamine, glycine, histidine, proline, serine, tyrosine.

Utilisation

A mélanger simplement dans de l'eau.
La poudre de feuilles de moringa peut être notamment utilisée en soupe et incorporée dans des smoothies.









Ethnoscience

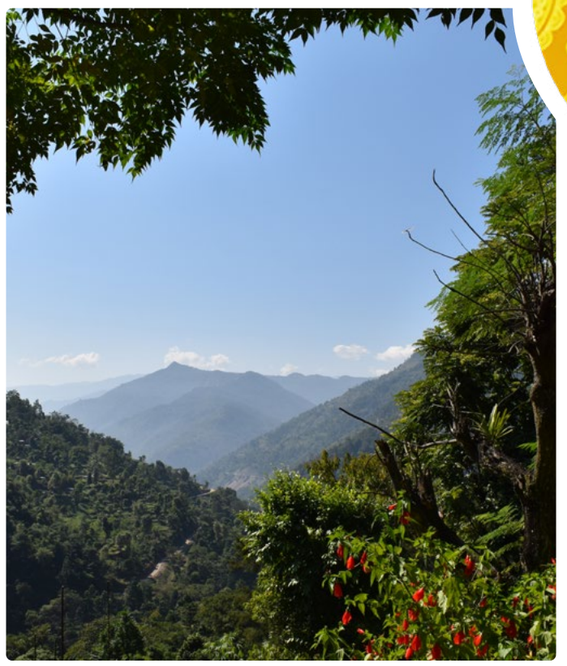
ÉCOIDÉES

une marque d'Écoidées

Lait d'or & Infusion de Curcuma



P-A Huber avec nos fournisseurs et une famille de producteurs



Un environnement montagneux et verdoyant caractéristique des paysages du Sikkim

Notre filière

Un émerveillement

L'État du Sikkim en Inde, situé entre le Népal et le Bhoutan est le premier au monde à avoir interdit l'usage de pesticides et d'engrais chimiques sur l'ensemble de son territoire, dont l'utilisation est désormais considérée comme criminelle.

Ce retour aux sources d'une agriculture en harmonie avec la nature et des savoirs traditionnels enrichis de recherches modernes sur l'agriculture biologique permet aux paysans de cultiver des produits d'une qualité extraordinaire dans des paysages grandioses et préservés.

En octobre 2018, nous avons découvert cette région, son environnement spectaculaire et la joie permanente et communicative de ses habitants. Suite à ce voyage, nous avons décidé de valoriser l'engagement de ce territoire dans cette démarche unique et exemplaire en faisant connaître en France les produits d'exception qui en proviennent. Un mot pour traduire ce que nous avons ressenti en arpentant les lieux de culture : l'émerveillement.

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE



Pierre-Alexandre et Iannis Huber avec nos fournisseurs, dégustant un délicieux thé à la cardamone !

C'est également une collaboration de près de 15 ans avec notre fournisseur qui se renforce au travers de ce projet, et nous sommes heureux de perpétuer cette collaboration amicale et loyale.

Le curcuma et le gingembre sont exclusivement cultivés par des paysans indépendants. Notre fournisseur supervise la collecte des plantes par le biais d'un collaborateur local très impliqué dans le soutien et la coordination des groupements de producteurs, puis prend en charge dans son entreprise située à Calcutta les différentes étapes de transformation : séchage, broyage, pulvérisation, mélange des ingrédients.



Rencontre avec un producteur de gingembre et de curcuma

Nos produits

Aujourd'hui, deux références voient ainsi le jour dans un premier temps :



Le Lait d'Or, une préparation ayurvédique à base de curcuma, de gingembre et de poivre.

Notre référence
- sachet 150g



L'infusion de curcuma, à base de racines de curcuma séchées et broyées.

Notre référence
- sachet 150g



Culture en terrasses du gingembre (ci-dessus) et du curcuma (ci-dessous)

