

Le vin bio sur le salon Vivre Autrement, DÉCOUVRIR AUTREMENT L'UN DES FLEURONS DE NOTRE PATRIMOINE

Édition 2022



Du 18 au 21 mars 2022, le salon Vivre Autrement revient au Parc Floral de Paris. Vivier d'idées alternatives, il proposera aux visiteurs un panorama complet de solutions pour vivre son quotidien au naturel.

Focus sur l'un des espaces de cette édition : ViniBio ou comment (re)découvrir les crus de notre territoire.

Alors que la consommation responsable s'impose de plus en plus comme une évidence pour des millions de français, cette 33^e édition du salon va offrir aux visiteurs un panel d'idées et de solutions pour envisager une vie plus au naturel ou pour aller encore plus loin dans leur manière de consommer et de vivre engagés.

Cette année, à nouveau un espace sera entièrement dédié au vin : **ViniBio**. Ce sont ainsi près de 40 vignerons de toute la France et d'ailleurs en Europe, biologiques et/ou biodynamiques uniquement, tous certifiés qui seront présents... La route des vins sans quitter Paris !

Destiné autant aux amateurs avertis qu'aux simples curieux désirant s'initier un peu plus, **ViniBio** permet de (re)découvrir le vin en culture bio et/ou biodynamique, de partager et échanger avec les vignerons, d'en apprendre davantage sur la vinification et la viticulture bio.

Pour aller plus loin dans la découverte de ces domaines, Vivre Autrement proposera durant tout le salon des animations et ateliers de dégustation autour du vin pour apprendre à identifier les différents arômes des vins présentés ou encore pour s'initier aux meilleurs accords mets et vins.

Les nouveautés ViniBio 2022

- Des nouvelles animations mets & vins spécial printemps proposées par des oenologues et professionnels du vin : quel accord vin avec une assiette végétale de légumes printaniers ? Avec de l'agneau ? Avec votre assiette de jambon de Bayonne ?
- Des dégustations commentées et proposées par Lilas Carité, spécialiste en oenologie et sommellerie et autrice du Guide des Vins Bio aux éditions d'Utopie (nouvelle édition parue en février 2022) : initiez-vous à la dégustation des vins bio dont la vue, le nez et la bouche n'auront ensuite plus de secret pour vous !
- Deux nouvelles appellations de renom font leur entrée à ViniBio :
 - > AOC Champagne (Champagnes Del'Ozart - Déborah Nivet)
 - > AOC Lalande de Pomerol et AOC Montagne-St Emilion (Vignoles Vauvrecy Boutet - Martine Boutet)
- De nombreux stands sont prévus dans l'espace ViniBio et proposent des vins aux arômes fleuris pour le printemps :

Blancs secs :

- > AOC Alsace Pinot blanc (fleurs blanches jasmin et lys) - Domaine Paul Humbrecht - <https://www.vins-humbrecht.fr/>
- > AOC Côtes du Rhône Blanc (chèvrefeuille et eucalyptus) - Château de Bastet - Domaine des cèdres - <https://chateaudebastet.fr/fr/domaine-des-cedres/>
- > AOC Bourgogne Blanc (Aubépine et jasmin) - Domaine Chapelle et Fils - <https://www.domainechapelle.com/fr/accueil/>

Rosés :

- > AOC Cabernet d'Anjou (pivoine et géranium) - Domaine Gérard Leroux - <https://www.vinsgerardleroux.fr/>
- > AOC Rosé de Bordeaux (fleur de cerisier) - Château Cajus - <https://www.chateau-cajus.eu/>

Blancs doux :

- > AOC Alsace Gewurztraminer (chèvrefeuille et rose) - Domaine Odile Weber <https://www.odile-weber.fr/>
- > AOC Monbazillac (fleurs d'acacia) - Château Haut Montlong <https://www.boutique-monbazillac.com/>

Des idées d'accords mets & vins à retrouver sur l'espace Vinibio

- > Raviolis Epinard & Ricotta + un Beaujolais (Domaine de l'Eglantine),
- > Gigot d'agneau de 7h aux légumes primeurs + Pic Saint Loup (Domaine de la Triballe), Salade César et sa sauce maison + Bourgueil (Domaine du Mortier),
- > « Fromage » végétal aux herbes fraîches + Côtes du Roussillon (Clos 58),
- > Boulgour aux cerises et tomates fraîches + Minervois (Domaine Prat Majou)



... Et bien d'autres encore !

Vivre Autrement dans tous les domaines de son quotidien

- **4 jours**
- **1 thématique par jour**
- **3 conférences par jour sur :**
 - > Changer nos comportements aujourd'hui c'est possible (vendredi 18)
 - > Repenser notre relation au vivant (samedi 19)
 - > Vivre à la campagne plus que jamais (dimanche 20)
 - > Le monde d'après (lundi 21)
- **7 secteurs :** Alimentation bio, Bien-être, beauté et santé, Enfance, Maison saine, Artisanat, Tourisme et Défense de l'environnement
- **2 espaces dédiés :**
 - > **Bio et Vegan :** 35 exposants attendus pour présenter des produits alimentaires, artisanaux, ou de bien-être « cruelty-free » et qui répondent aux exigences des modes de production biologiques et vegan
 - > **Vinibio**
- Des ateliers (cuisine, DIY...), un bar à vin, des témoignages d'experts

Même lieu / mêmes dates :
18 - 21 Mars 2022
Parc Floral de Paris



À propos de SPAS Organisation

SPAS Organisation est le plus grand organisateur en France d'événements grand public et professionnels dédiés à la bio, à la nature, au bien-être et à l'art de vivre. SPAS Organisation totalise 25 manifestations, des espaces tendances, ainsi qu'une place de marché en ligne.

- > Les salons Bio et Nature : Marjolaine (Paris), Vivre Autrement (Paris), Naturally (Paris), Permae (Paris), Vivez Nature (Paris)
- > Les salons professionnels : medFEL (Perpignan), Natexpo (Paris, Lyon), Natexpo International Tour (programme itinérant)
- > Le réseau des salons Zen & Bio en régions : Zen & Bio (Angers, Bordeaux, Lyon, Nantes, Tours), Artemisia (Marseille), NaturaBio (Lille), Respire La Vie (Poitiers, Rennes, Vannes)
- > Les salons Bien-être et Art de vivre : Bien-être Médecine Douce (Paris, Lyon, Marseille), Les Thermalies (Paris, Lyon), Zen (Paris), Saveurs des Plaisirs Gourmands (Paris)
- > Les espaces Tendances : SPAS révèle les tendances de demain et les met en lumière via des espaces dédiés : Bio & Vegan, ViniBio et le Rendez-vous de la Conscience sur ses salons grand public
- > Sevellia.com : site de vente en ligne offrant un choix de plus de 40 000 produits bio & naturels. Les visiteurs peuvent ainsi faire leurs achats toute l'année auprès des 600 producteurs, artisans et distributeurs sélectionnés.

Contact Presse : agence Econovia

Emma Ridaoui - emma.ridaoui@econovia.fr - 06 58 04 46 51
Deborah Zeitoun - deborah.zeitoun@econovia.fr - 06 25 69 87 59