



RECETTES ENVIRONNEMENT

C'EST BON POUR LA PLANÈTE

Parce que la protection de l'environnement est un sujet qui nous tient à cœur, nous recensons pour vous les meilleures initiatives. Par Jessica Carrot

MIAMI!



COMPOTES 100% TERROIR

On salue pour ces compotes à base de pommes AOP du Limousin (des goûters, juteuses et acidulées) et de fruits bien de chez nous, comme les mirabelles bio d'Alsace-Lorraine, les abricots bio du Languedoc-Roussillon ou encore les kakis du Sud-Ouest. Leur texture épaisse les rend rassasiantes, et sans sucre ajouté, elles sont idéales pour un en-cas healthy!
Compotes, 4 x 100g, à partir de 2,40 €, Danival.



Du charbon dans mon bidon

Exit les bouteilles en plastique ! Hello les gourdes réutilisables dans lesquelles on peut purifier son eau du robinet avec du charbon actif ! Mais tant qu'à faire, autant le choisir français. Sous forme de bâtonnet, il capte mieux les pesticides, les produits chimiques et neutralise les odeurs indésirables. Et sa traçabilité est exemplaire, avec une production en Bourgogne à base de 3 essences de bois clairs labellisées.
À partir de 8,90 € pour 1 l d'eau, le Charbon Actif [Danival](#).

UN ADORÉ!

UN EMBALLAGE QUI NE DONNE PAS LE BOURDON



Emballage à la cire d'abeille, 20 x 20 cm et 30 x 30 cm, 8,90 € les deux, Abbat.

Écologique et très pratique, voilà un emballage à la cire d'abeille pour une conservation au frigo ou au congélateur. Thermosensible, on l'ajuste sur les plats grâce à la chaleur des mains. Lavable à l'eau froide, il sèche à l'air libre et on peut le réutiliser jusqu'à 500 fois!



3 QUESTIONS À...

Coline Barland, co-fondatrice de Omie & Cie, une épicerie dans les produits ultra-gourmands, se co-conçoit avec les producteurs et producteurs.

DURABLE, SAIN, ET ACCESSIBLE

Pourquoi Omie & Cie ne propose-t-il que des produits par référence ?

Les consommateurs sont en attente de simplicité ! Pour les confitures, comment savoir si un produit répond à des critères de qualité, de composition végétarienne, d'empreinte carbone ? Chez Omie & Cie, on ne propose qu'une référence : la meilleure, élaborée dans les Hauts-de-France avec des fruits français goûteux, ce qui est rare puisque 90 % des tranches des confitures françaises viennent de Pologne ! Et il en va de même avec chacun de nos produits : un seul miel de forêt de la Bresse, une seule farine de blé T55 de Bretagne, une seule sauce tomate de Normandie...

Comment sélectionnez-vous ces produits très qualitatifs ?

Omie & Cie co-conçoit ses produits en s'assurant de filières 100 % traçables, avec un cahier des charges strict : utiliser des ingrédients de qualité, limiter les intermédiaires pour maintenir un juste prix, privilégier une épique « zéro déchet » avec des emballages 100 % recyclables.

Est-il possible de se faire livrer dans toute la France ?

Les courses se font très facilement sur l'appli, puis sont livrées à domicile (Paris, Lille) ou par Chronopost partout en France, pour un coût vraiment raisonnable.