

**B**ons vivants que nous sommes, l'une des choses que nous apprécions le plus le week-end, c'est arpenter les allées du marché de notre village / quartier et retrouver notre primeur pour faire le plein de fruits de saison tout en songeant aux délicieux desserts fruités qui suivront notre poulet rôti du dimanche (vous avez dit cliché ?), aux compotes que l'on va pouvoir concocter pour les goûters de nos chérubins ou aux jus vitaminés que nous ne manquerons pas de créer grâce à notre centrifugeuse adorée. **Ça en tout cas, c'est ce qu'on souhaiterait dans l'idéal mais parce que nous ne sommes pas tout le temps en mode Bree Van de Kamp, on a aussi besoin de solutions prêtes à l'emploi, pensées pour nous simplifier la vie.**

Mais si sur les étals du marché, il est aisé de déterminer l'origine des fruits ou bien encore s'ils proviennent ou non de l'Agriculture Biologique, les choses sont parfois un peu moins claires au niveau des produits proposés dans la grande distribution. Teneur en sucre trop élevée, présence de colorants ou conservateurs, pots en plastiques pas toujours responsables... les raisons de tiquer ne manquent pas. **Pour ne pas se tromper, le mieux est encore de s'en remettre à Jardin BiO étic®, la référence de l'alimentation bio et responsable proposant en effet de nombreuses références aussi fruitées qu'engagées.** Simplement en jus ou bien en desserts qui feront le bonheur des petits comme des grands, on apprécie le fait qu'ils s'appuient à chaque fois que cela est possible sur les récoltes de producteurs Français.



### DESSERT DE FRUITS Pomme Nature OFG

Entre la pomme et les Français se trome une vraie histoire d'amour puisque nous consommons près de 20kg par foyer chaque année et que l'hexagone se situe au 3<sup>ème</sup> au rang des producteurs européens. **À ce propos, cette compote aux pommes est concoctée à partir de pommes françaises dans la conserverie bio la plus ancienne de France puisqu'elle date de 1969.** Et s'il fallait encore un argument pour succomber à cette délicieuse recette, le voici : on n'y trouve aucun sucre ajouté, ce qui explique notamment son Nutriscore A !

■ Dessert de Fruits Pomme Nature OFG Jardin BiO étic®, 680g, 2€99



**DES ENGAGEMENTS  
QUI PORTENT  
leurs fruits**



LES PRODUITS JARDIN BiO ÉTIC® SONT DISPONIBLES EN GMS

### DESSERT DE FRUITS Pomme Banane OFG



Des pommes directement sourcées chez un producteur bio du Tarn-et-Garonne avec lequel la marque travaille depuis 2017, des bananes provenant du commerce équitable... et puis c'est tout ! **La marque rochelaise se contente du seul sucre des fruits pour cette recette très gourmande qui sera le compagnon idéal des goûters... le tout sans culpabilité puisque cette recette est auréolée du Nutriscore A !**

■ Dessert de Fruits Pomme Banane OFG Jardin BiO étic®, 680g, 3€49



### NECTAR Paires des Alpes OFG

Ce nectar réalisé à partir de poire cultivées et récoltées dans les Alpes françaises met délicieusement en avant le talent de nos régions. **Chacun pourra se laisser séduire par le goût incomparable du jus de ce fruit auquel Jardin BiO étic® est venu ajouter un peu de sucre de canne, bio et équitable, pour en éclipser l'acidité.** Le résultat ?

Un nectar parfait pour des petits déjeuners tout doux et des goûters réconfortants.

■ Nectar Poire des Alpes OFG Jardin BiO étic®, 75cl, 3€49

### PUR JUS Pruneau OFG



On peut clairement distinguer deux types de consommateurs du jus de pruneau : ceux qui en apprécient simplement le goût reconnaissable entre mille, et ceux qui le consomment surtout pour profiter de ses nombreuses propriétés, et notamment sa capacité à faciliter le transit. **Dans tous les cas et pour profiter d'un pur jus de pruneau bio, sans sucre ajouté et origine France, on s'en remet comme une évidence à Jardin BiO étic®.** Les fruits sont soigneusement récoltés puis séchés avant que l'on vienne extraire leur jus par infusion, avant que tout cela ne soit embouteillé dans notre fabrique à jus de Lot-et-Garonne.

■ Pur Jus de Pruneau OFG Jardin BiO étic®, 75cl, 3€79