



Chéri Coco

FAUT PAS BLAGUER !

Désolé d'invoquer l'esprit des Magic System mais c'est qu'en matière de noix de coco, on partage le point de vue de l'entraînant quatuor originaire de Côte d'Ivoire : il ne faut pas blaguer. C'est en tout cas la réflexion qui est la notre depuis qu'on a découvert il y a quelques mois que, dans certains pays, des singes - les macaques à queue de cochon en l'occurrence - étaient dressés afin d'assurer la récolte des noix de coco. Paraît-il que l'animal serait bien plus productif que l'homme et ferait le bonheur d'exploitants peu scrupuleux... Sans doute, mais ce qu'on perçoit pour notre part, c'est que pareille manière est totalement contraire à nos valeurs. Comme quoi, le diable se cache définitivement dans les détails et chaque achat que l'on fait constitue en fin de compte un geste citoyen pouvant contribuer à un monde plus juste. Mais bon, on ne peut pas non plus s'interroger à chaque fois que l'on glisse une brique de lait de coco ou quelconque autre produit dans notre *caddie*, alors le plus simple reste encore de se tourner autant que possible vers des acteurs qu'on sait profondément engagés pour le respect de l'homme, de l'environnement, des animaux... **En la matière, on peut faire une confiance à Jardin Bio étic®, la marque d'épicerie bio préférée des Français*. Saviez-vous d'ailleurs que le lait de coco était justement son best-seller, il s'en vend 8 exemplaires toutes les minutes, excusez du peu !**

Pour être tout à fait précis, le lait de coco est même disponible en deux versions dans le catalogue de la marque rochelaise, l'une particulièrement fluide conditionnée dans une brique en carton recyclé / recyclable et dotée d'un bouchon hyper pratique pour le versement (idéale pour remplacer la crème fraîche, qu'on sait du genre plutôt grasse et concentrée en sel) et l'autre proposée dans une conserve en acier 100% recyclé / recyclable. En somme, un *must-have* dans nos celliers qu'on peut utiliser de mille manières. Qu'il s'agisse de recettes sucrées ou bien salées, qu'on le consomme cru avec quelques fruits ou bien en cuisson pour un succulent poulet au curry... c'est à chaque fois un pur délice dont on ne se lasse pas. **On le savoure d'autant plus en sachant que pour le coup, la filière équitable mise en place par Léa Nature est absolument irréprochable. Sa noix de coco est ainsi cultivée au Sri Lanka dans la région de Kurunegala qui, grâce à des températures comprises entre 25° et 30° toute l'année, un sable chaud et bien drainé, ainsi qu'une humidité optimale, offre des conditions parfaites à la coprahculture.**

Un peu à l'image de la musique des Magic System, cette filière rapproche les peuples en finançant de nombreux projets locaux comme la construction de ponts, en permettant la mise en place de programmes de développement pour les femmes, en offrant la possibilité d'initier des programmes de reboisement, et surtout en offrant une rémunération juste à toutes les échelles de la production, et cela quel que soit les variations de prix du marché... **Cette filière est d'autant plus importante (la coopérative SOFA au Sri Lanka compte 157 producteurs équitables qui y travaillent) que, au-delà de ses seuls laits de coco, Jardin Bio étic® met aussi à l'honneur cet ingrédient certifié bio sous toutes ses formes puisqu'on le retrouve également en huile, en farine, en sucre... autant de produits qui permettent d'améliorer les conditions sociales, environnementales et économiques de la population sri-lankaise, mais aussi d'œuvrer à diverses bonnes actions via l'intermédiaire de 1% for the planet. En somme, Léa Nature a mis en place... un *magic system* !**

*Source : Etude KANTAR PROMETHEE CAM P5 2021.



Lait de Coco
Jardin Bio étic®
Boîte 225ml, 2€10

Lait de Coco fluide
Jardin Bio étic®
Brique 200ml, 1€75



LES PRODUITS JARDIN BIO ÉTIC® SONT DISPONIBLES DANS LES RAYONS BIO DES GMS