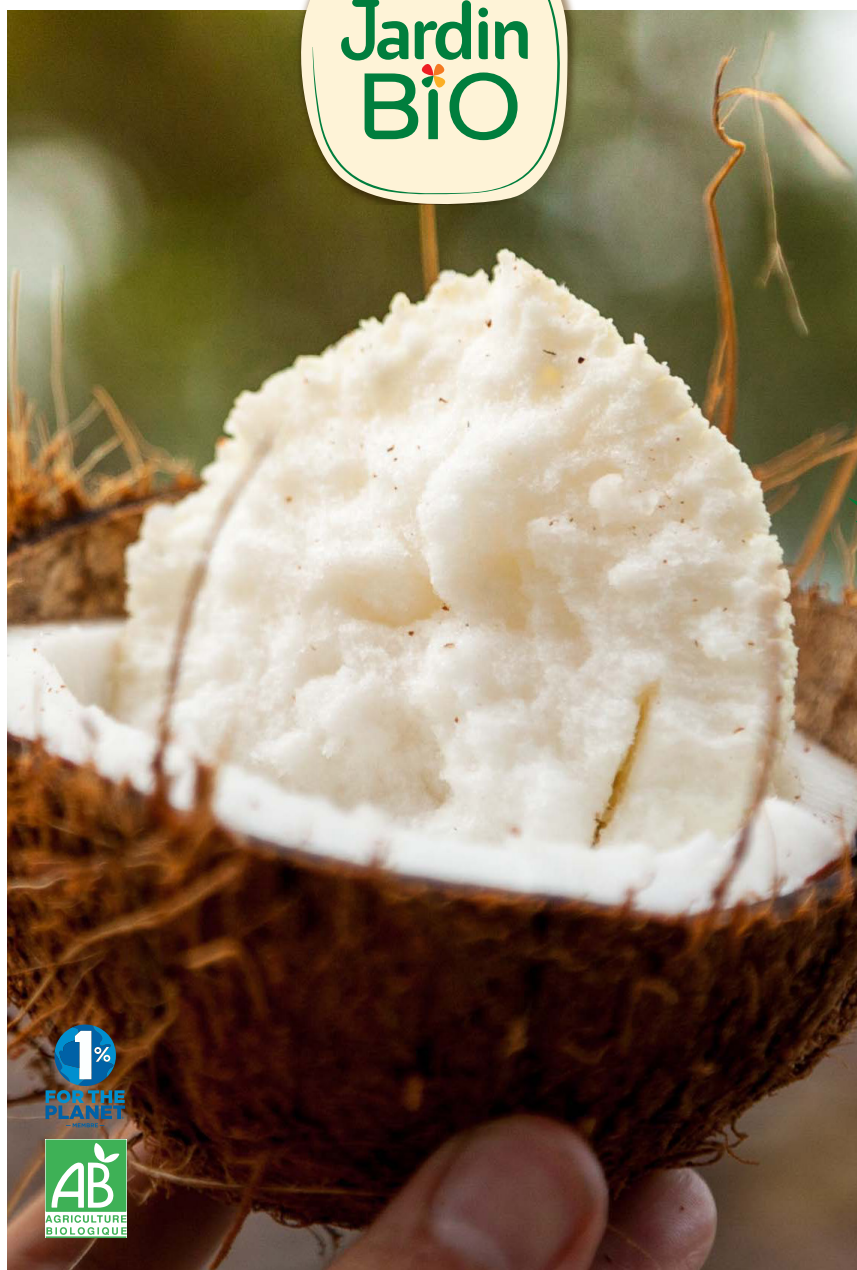


COCO C'EST NOUS

En matière de coco, il y a certaines tendances qui s'apparentent plus à un effet de mode (rappelez-vous cette fameuse eau de coco dont plus personne ou presque ne parle aujourd'hui) et d'autres qui, au contraire, se renforcent année après année. Parmi elles, impossible de ne pas citer l'appétence sans cesse grandissante pour la cuisine du monde, qu'elle soit indienne, asiatique, créole... Autant d'occasions d'utiliser du lait ou de la crème de coco, des ingrédients qu'on retrouve dans les placards de plus en plus de foyers, tout comme l'incontournable huile de coco d'ailleurs. **Bref, la coco est de plus en plus plébiscitée et face à cette demande grandissante, il convient de s'assurer que celle que l'on choisit provient d'une filière raisonnable, ne sollicitant par exemple pas le recours à des singes qui sont encore trop souvent exploités pour aller récupérer les fruits au sommet des palmiers.**

Pour s'assurer d'une coco bio et responsable, le plus simple reste encore de s'en remettre à Jardin BiO étic® qui, depuis 1995, a développé et sécurisé une filière vertueuse au Sri Lanka. C'est plus précisément dans la région de Kurunegala qu'a lieu la production, une zone qui réunit toutes les conditions pour cultiver des produits d'exception : une humidité optimale, un climat idéal, un sol sableux, riche et bien drainé... et surtout l'expertise de producteurs passionnés qui s'engagent à cultiver la meilleure des noix de coco. **Jardin BiO étic® collabore avec eux sous l'égide des principes vertueux du Commerce Équitable et assure ainsi aux coopératives un revenu juste, des débouchés, ainsi qu'une prime de développement.** Celle-ci finance des projets d'amélioration agricole (conservation des sols, compost naturel, bonnes pratiques pour maintenir la biodiversité...) ainsi que des projets tels que des travaux d'irrigation. En sachant tout ça, sûr qu'on se réglera d'autant plus la prochaine fois qu'on déposera dans notre chariot une des nombreuses références « coco » (certifiée par Fair For Life, et Vegan, sans intervention sur les animaux) de la marque rochelaise de Compagnie Léa Nature.



LÉA NATURE

Jardin
BiO

1%

FOR THE
PLANETAB
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

Farine de Coco

Moins connue que le lait ou l'huile, la farine de coco est pourtant tout aussi intéressante et en premier lieu d'un point de vue nutritionnel puisqu'elle est plus riche en protéines et en fibres (elle est d'ailleurs souvent conseillée pour aider au transit intestinal et éviter les ballonnements). C'est surtout un produit savoureux, qui apportera une dimension nouvelle à nos gâteaux par exemple. **Celle de Jardin BiO étic® est fabriquée avec la chair de noix de coco dégraissée issue de l'Agriculture Biologique et conforme aux standards du Commerce Équitable, tout ce que l'on aime.**

■ Farine de Coco Équitable Jardin BiO étic® - Sachet 500g, 3€89



Huile de Coco



Cette huile de coco bio et équitable est une huile vierge, obtenue à partir de la chair de coco fraîche qui est broyée, séchée puis pressée, ce qui en fait un produit de grande qualité et savoureux. Ce procédé permet aussi de préserver sa teneur en acide laurique qui fait d'elle une huile particulièrement bien assimilée par l'organisme et aussi stable à la cuisson. Sans conservateurs et sans arôme ajouté, elle apportera une saveur délicate aux plats salés comme sucrés.

■ Huile Vierge de Coco Jardin BiO étic® - Pot 200ml (3€99) ou 500ml (8€19)

Lait de Coco

Des woks, des currys, des soupes, des desserts, des boissons... finalement, la seule limite à la manière dont on peut utiliser le lait de coco, c'est notre imagination. Ce condiment extrait de la chair de coco fraîche, homogénéisé avec de l'eau puis stérilisé, et se distinguant par sa texture soyeuse et sa saveur douce et fruitée, celui de Jardin BiO étic® accompagne à merveille les plats et les desserts exotiques. **Certifié bio et s'appuyant sur une noix de coco cultivée selon les exigeants standards du Commerce Équitable, il est la promesse d'un produit de qualité et très savoureux. On apprécie aussi sa déclinaison fluide, plus pratique pour certaines recettes.**

■ Lait de Coco Équitable Jardin BiO étic® - Conserve 225ml (2€10) ou 400ml (2€75)

■ Lait de Coco Fluide Équitable Jardin BiO étic® - Brique 200ml, 1€79



LES PRODUITS JARDIN BiO ÉTIC® SONT DISPONIBLES EN GMS