

Nouveautés

LÉA NATURE

Jardin  
BiO  
étic



INFORMATION PRES

# VOULOIR le beurre et l'argent les engagements DU BEURRE

Si aujourd'hui on devait s'interroger sur la pertinence de l'expression « ça compte pour du beurre », sous-entendu donc pour pas grand-chose, il est fort probable que l'on serait perplexe car pour notre part, et à chaque fois qu'on en glisse une plaquette dans notre panier de courses, force est de constater au contraire qu'il devient de plus en plus un aliment de luxe, son prix n'ayant cessé d'augmenter depuis quelques années. **Oui mais voilà, au moment où cette expression a vu le jour, il était bien moins considéré et cela a d'ailleurs longtemps été le cas. Dans l'Antiquité par exemple, on l'appelait « graisse du pauvre » et on l'utilisait pour tout ou presque, sauf pour la cuisine !** Il faisait alors office de produit d'entretien pour le cuir, était utilisé pour faire briller les cheveux (on n'imagine même pas le rendu bien gras que cela devait donner) ou encore en remède pour soulager les brûlures... c'est dire si le beurre revient de loin.

Aujourd'hui, il tient sa revanche, lui qui est dans tous les réfrigérateurs (dédicace aux bretons qui en consomment 12kg par an, contre 7,4 pour la moyenne nationale) et qu'on accommode à toutes les sauces : sur une tartine, pour la cuisson à la poêle, pour pâtisser... C'est par exemple un ingrédient indispensable lorsqu'on concocte de délicieux biscuits maison puisqu'il leur confère toute la saveur, la gourmandise et la bonne odeur que l'on recherche quand on passe derrière les fourneaux. Mais on n'a pas toujours le temps de réaliser ses propres biscuits (disons plutôt que vu le nombre de gâteaux que l'on consomme par semaine, on y passerait un long moment), alors on les achète par commodité lorsqu'on va faire nos courses. **Seulement voilà, au rayon des biscuits dits industriels, on trouve de tout, pour le meilleur et pour le pire, avec trop souvent**

**encore des listes d'ingrédients pas très qualitatives ni rassurantes. Conservateurs, édulcorants et autres huiles hydrogénées... pourquoi composer avec tous ces subterfuges alors qu'il suffirait au contraire d'imaginer des recettes misant sur des ingrédients de première qualité et si bons qu'ils n'ont point besoin qu'on use ainsi d'artifices.**

Des biscuits industriels mais ayant le bon goût du fait-maison, voici justement ce que propose Jardin BiO étic® qui fabrique la majorité des siens dans la biscuiterie Jean & Lisette, située dans la belle région de Charente-Maritime. **C'est bien simple, la marque d'épicerie bio préférée des Français\* fait absolument tout dans les règles de l'art en privilégiant systématiquement les ingrédients certifiés bio. Elle s'approvisionne aussi en beurre et en farine auprès d'agriculteurs français (pour ses biscuits fabriqués chez Jean & Lisette) dont elle n'a jamais eu de cesse de soutenir l'inestimable travail, et s'engage à bannir les ingrédients totalement dispensables, à l'instar de l'huile de palme dont la culture a comme chacun sait un impact considérable sur la déforestation (puis bon, est-ce qu'on met de l'huile de palme dans notre recette lorsqu'on fait sa propre recette de gâteau à la maison ?).** On l'oublie trop souvent, mais en tant que consommateur, chaque achat que nous réalisons constitue in fine un acte politique. En choisissant une boîte de cookies, de petits beurre, de sablés... Jardin BiO étic®, on s'offre bien entendu le plaisir d'une pause gourmande, mais on exprime surtout notre volonté de tendre vers une alimentation respectueuse de la Terre, des humains qui la cultivent et de notre santé.

# TOUT NOUVEAU TOUT BON !

Il suffit de se rendre dans un supermarché pour constater que le choix en matière de biscuits est pour le moins conséquent. Un linéaire entier de plusieurs dizaines de mètres, où l'on trouve un incalculable nombre de références, c'est peu de dire qu'on a l'embarras du choix selon notre humeur du jour. Petit biscuit nature pour bien profiter de ce bon goût de beurre si réconfortant, au chocolat bien sûr car cela reste notre petit péché mignon, mais aussi aux fruits ou bien encore au caramel pour un moment de gourmandise pleinement assumé... tout cela se révèle de prime abord

Si vous cherchez la définition du mot « gourmandise » dans le dictionnaire, sans doute trouverez-vous en suggestion de synonyme « petits beurre fourrés chocolat Jardin BiO étic® ». Qu'on se le dise franchement, il est tout bonnement impossible de ne pas avoir un coup de cœur pour ces biscuits particulièrement généreux. **Ici, les deux petits beurre sont liés par un généreux fourrage au chocolat, garanti sans huile de palme cela va sans dire, et à partir d'un cacao équitable. Bien croquant en bouche, sauf si bien entendu on est de la team « c'est encore meilleur trempé dans un bon bol de lait à l'heure du goûter ».** Cette rencontre entre la douceur du biscuit beurré et l'intensité du chocolat fondant ne nous laisse clairement pas de marbre, surtout lorsque la recette est en prime auréolée Origine France Garantie, un label évident puisque le beurre et la farine utilisés sont fabriqués en France (Jardin BiO étic® ferait volontiers avec le chocolat si c'était possible mais bon, on n'en cultive pas encore sur nos terres !). Fabriqués en Charente-Maritime, ces biscuits sont pour information proposés dans un étui en carton recyclable et composé d'au moins 80% de matière recyclable.

particulièrement enthousiasmant. **Mais si l'on prend soin de jeter un œil à la composition du produit en question, on déchanté quand même rapidement, sauf bien sûr lorsque c'est Jardin BiO étic® qui est aux manettes. Cette année encore une fois et grâce à ses alléchantes nouveautés, la marque rochelaise démontre à quel point elle parvient à imaginer des recettes absolument délicieuses certes mais surtout rassurantes et convaincantes au possible grâce à un très exigeant sourcing de chacune de ses matières premières.**

**Nouveau**

Petits Beurre Fourrés Chocolat Jardin BiO étic®  
4 sachets de 2 biscuits, 2€99



Le brookie, le crookie, le cronut, le mookie... on est comme tout le monde et on a évidemment essayé toutes ces déclinaisons hybrides alliant le cookie à un brownie, à un croissant, à un donut, à un muffin... Alors oui, c'est clairement loin d'être mauvais mais au final, ce qu'on réalise, c'est que le cookie se suffit à lui-même, à condition bien entendu de bien le choisir. On pourrait débattre des heures durant entre les partisans de la team « cookies croustillants » et les défenseurs de la ligne « cookies moelleux » mais au final, cette nouveauté Jardin BiO étic® va mettre tout le monde d'accord ! **On valide à 100% ces biscuits certifiés Agriculture Biologique qui offrent une rencontre résolument gourmande entre la noix de coco et le chocolat. Petits et grands se délecteront à coup sûr de cette création comprenant pas moins de 19% de fins copeaux de noix de coco bio et de 14% de pépites de chocolat bio fondantes.** Côté engagements sociétaux, ils ont tout bon aussi : farine et beurre origine France, cacao et sucre provenant de filières commerce équitable, recette sans huile de palme, contribution 1% for the planet... que demander de plus franchement ?!

**Nouveau**

Cookies Coco Choco Jardin BiO étic®  
6 sachets de 2 biscuits, 2€99

# POUR UNE FOIS QUE SE FAIRE DU BLÉ EST BIEN VU !

Pour fabriquer ses 17 références de biscuits, chez Jean & Lisette, toutes aussi délicieuses les unes que les autres, Jardin BiO étic® a besoin de 200 tonnes de blé chaque année, ce qui n'est pas rien, surtout lorsqu'on recherche la qualité maximale. Pour cette raison, et également pour limiter le nombre de kilomètres parcourus et réduire son empreinte carbone, la marque rochelaise s'engage sur un blé 100% origine France et mise notamment sur des collaborations avec des agriculteurs de Charente-Maritime sincèrement engagés dans le bio. Le blé récolté n'aura clairement pas la carte grand voyageur à la SNCF puisqu'il est transformé ensuite en farine par un moulin familial situé à moins de 100km de la fameuse biscuiterie Jean & Lisette à Saint-Jean-D'Angély où sont fabriqués la plupart de ses biscuits.

Imaginez un savoureux biscuit au cacao - déjà, ça part plutôt bien cette affaire ! - et qui intègrerait en prime un bon goût de pâte à tartiner (40% de pâte à tartiner même, pour être tout à fait précis)... Vous avez déjà l'eau à la bouche, non ?! La bonne nouvelle, c'est que ce rêve devient réalité grâce à cette nouvelle recette, évidemment sans huile de palme, qui s'imposera clairement comme le complice parfait de nos prochaines pauses gourmandes. **On se régale littéralement de ce biscuit croustillant (merci les éclats de noisettes grillées bio), qui fait le plein d'ingrédients certifiés bio et commerce équitable (cacao et sucre de canne en l'occurrence).** On dit que les absents ont toujours tort et pourtant, le fait que ces biscuits s'affranchissent de l'huile de palme nous fait dire qu'ils sont au contraire un vrai choix de raison !

**Nouveau**

**Petits Gourmands à la Pâte à Tartiner Jardin BiO étic®**  
3 sachets de 2 biscuits, 2€79



**Sablés Coco-Citron Jardin BiO étic®**  
3 sachets de 3 biscuits, 2€25

Entre leur texture « gourmand croquant » et leur côté riche en fibres, nul doute que ces sablés multigraines trouveront rapidement leur place sur notre bureau, en cas de fringale ! **Nos papilles s'en réjouissent, et notre planète aussi puisque, selon ses valeurs, la marque rochelaise utilise du beurre et de la farine français, fait l'impasse sur l'huile de palme et mise sur un sucre de canne équitable pour sa recette.** Ici, les apports en fibres ne sont pas mis de côté et on apprécie ce mélange pavot, lin et sésame qui matche vraiment bien tant sur l'aspect craquant que gustatif. Pour couronner le tout, ces délices sont évidemment concoctés dans la biscuiterie partenaire de Jardin BiO étic® depuis de nombreuses années : Jean & Lisette.

D'accord, tout ce qui concerne la gourmandise relève finalement clairement de l'ordre du subjectif (on trouve ça bon ou pas) mais permettez-nous quand même d'apporter quelques éléments rationnels permettant d'expliquer en quoi ces sablés ont tout bon ! Entre leur texture et leur subtile association entre le citron et la noix de coco, ils ont tout pour accompagner nos goûters gourmands. **On s'en réglera d'autant plus volontiers en apprenant qu'ils sont fabriqués à l'aide de produits (évidemment bio mais est-ce bien utile de le préciser ?) d'origine France (beurre, sucre et farine).** Grâce au précieux savoir-faire de la biscuiterie Jean & Lisette, tous ces ingrédients permettent de concocter de savoureux gâteaux garantis sans huile de palme et autres cochonneries.



**Sablés Multigraines Jardin BiO étic®**  
3 sachets de 3 biscuits, 2€25

LES PRODUITS JARDIN BIO ÉTIC® SONT DISPONIBLES AU RAYON BIO DES GMS

**BUREAU FRANCK DRAPEAU** | Visuels sur demande ou téléchargeables sur : [www.franckdrapeau.com](http://www.franckdrapeau.com), Espace Journalistes  
Contacts presse : Marie, Simon et Teddy | 01 44 54 04 04 | [food@franckdrapeau.com](mailto:food@franckdrapeau.com)