


NOUVEAU

Pour une fois que ça nous plaît lorsque cela affiche **COMPLET!**

“ Désolé, c’est complet ”, on peut en débattre si vraiment vous y tenez, mais de notre côté, on trouve quand même que cela compte parmi les phrases les plus pénibles à entendre. Alors même qu’on se réjouissait de faire une activité ou de partir quelque part, voici que ces quelques mots tombent comme un couperet, compromettant instantanément nos projets. Le pire, c’est qu’on a l’impression de l’entendre de plus en plus souvent, et notamment quand on souhaite prendre un ticket pour assister aux concerts de nos artistes préférés. Lorsqu’on poireaute une heure dans la file d’attente de Ticketmaster, et que l’on prend la peine de remplir trois CAPTCHA (c’était bien un vélo sur cette image ?!) pour certifier que, non, nous ne sommes pas un robot, ce n’est pas pour s’entendre dire à la fin qu’on ne pourra finalement pas aller voir Céline (désolé de ressasser, mais ce n’est pas encore totalement cicatrisé). **Enfin bref, chaque règle ayant heureusement son exception dans la vie, il y a tout de même un domaine où l’on apprécie tout particulièrement lorsque cela affiche complet : dans notre assiette bien sûr !**

Lorsqu’on cause nutrition en général, et céréales en particulier, alors là, oui, on se réjouit de savoir que c’est complet, et cela pour plusieurs raisons. On pense bien entendu au fait que les céréales complètes peuvent être plus rassasiantes, mais encore plus à leur appréciable source en fibres et protéines (ces dernières contribuent au maintien de la masse musculaire)¹. Alors oui, c’est vrai, dans notre esprit, on se dit spontanément que les aliments à base de céréales complètes sont un peu plus longs à cuire, mais si cela se vérifie pour le riz complet, ce n’est pas du tout le cas pour les pâtes qui demandent peu ou prou le même temps de préparation que des pâtes blanches. **Même un soir de semaine où l’on souhaite vite passer à table, les pâtes complètes sont donc toutes indiquées, et plus encore si on a eu la bonne idée de les choisir certifiées bio, ce qui est d’autant plus pertinent pour des produits dont on a conservé l’enveloppe de la céréale.**

Pour cela, et comme souvent, le plus simple reste encore de s’en remettre à Jardin Bio®, la marque bio préférée des Français². **Bonne nouvelle, elle propose désormais ses références de pâtes complètes avec une certification Origine France Garantie, une certification essentielle pour soutenir nos agriculteurs français, très nombreux à cultiver des céréales.** Le blé utilisé par la pépète de Compagnie Léa Nature est ainsi récolté dans le sud de la France, puis directement travaillé dans ses ateliers afin de proposer des pâtes à l’incontournable recette. Elles sont d’ailleurs auréolées d’un Nutri-Score A. Spaghettis ou torsades, à chacun ensuite d’opter pour sa forme préférée, même si le plus simple reste encore de varier les plaisirs en alternant les deux. Et si ces pâtes sont les seules auréolées 100% France du rayon, leur impact positif ne s’arrête pas à nos frontières puisqu’elles contribuent en parallèle aux actions environnementales mises en place par 1% for the Planet³, comme le font d’ailleurs tous les produits Jardin Bio®. Bref, entre les garanties AB, Origine France Garantie et 1% for the Planet, on peut dire qu’au niveau des engagements, c’est tout de même... plus que complet !

¹A consommer dans le cadre d’une alimentation variée, équilibrée et d’un mode de vie sain.

²Source : Worldpanel by Numerator France - Panel Prométhée - CAM P3 2026 - Marques nationales de produits alimentaires biologiques. ³Voir 1FTP.CO



**NOUVELLE CERTIFICATION
ORIGINE FRANCE GARANTIE**
Spaghetti Ficelles Complètes
Jardin Bio®
Paquet 500g, 2€05

**NOUVELLE CERTIFICATION
ORIGINE FRANCE GARANTIE**
Torsades Complètes
Jardin Bio®
Paquet 400g, 2€05

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



BUREAU FRANCK DRAPEAU | Visuels sur demande ou téléchargeables sur : www.franckdrapeau.com, Espace Journalistes
Contacts presse : Marie et Teddy | 01 44 54 04 04 | food@franckdrapeau.com