



## L'Ayurveda

originaire de l'Inde est un système de médecine complet considéré comme le plus ancien système médical de l'histoire humaine. La tradition indienne fait remonter ses débuts à 5 000 ans.

plusieurs personnes aux prises avec la même maladie seront traitées de façons très différentes, selon leur constitution, l'origine de leur mal et les caractéristiques spécifiques de leur pathologie. L'Ayurveda est une

science de la vérité exprimée dans la vie, basée sur la philosophie du Samkhya. En Ayurveda, le voyage tout entier de la vie est considéré comme sacré. Les anciens maîtres éclairés, les rishis, « ceux qui voyaient la réalité », la découvrirent en pratiquant la méditation de manière intensive au quotidien. L'Ayurveda est la science de la vie quotidienne et ce système de connaissance a évolué à partir de l'illumination pratique, philosophique et religieuse des rishis, enracinée dans la compréhension de la création. En Ayurveda, l'Homme est un microcosme, un univers en lui-même, il est l'enfant des forces cosmiques de l'environnement extérieur, le macrocosme. L'Ayurveda considère la santé et la « maladie » en termes holistiques, en tenant compte de la relation inhérente entre l'individu et la conscience cosmique, l'énergie et la matière. L'état d'être en pure conscience est celui dans lequel on peut appréhender, avec sa conscience, la totalité de l'Univers. Cet état permettrait au corps de s'harmoniser avec « l'Être ultime », ce qui serait le chemin le plus sûr vers le bonheur et la santé.

Sophie (enseigne le Hatha Yoga dans la lignée du yoga de l'énergie) YOG'Attitude (69)

Plus d'infos sur [www.vitaleforme.com](http://www.vitaleforme.com)

Le praticien ayurvédique cherche à guérir la personne en l'aidant à retrouver l'équilibre perdu, ce qui, selon l'Ayurveda, constitue la véritable cause de la maladie. Tandis que la médecine et la pensée occidentales tendent à généraliser et à cataloguer l'individualité, l'Ayurveda considère que la normalité doit être évaluée individuellement, parce que toute constitution humaine manifeste spontanément son propre tempérament et son propre fonctionnement. Ainsi,

science de la vérité exprimée dans la vie, basée sur la philosophie du Samkhya. En Ayurveda, le voyage tout entier de la vie est considéré comme sacré. Les anciens maîtres éclairés, les rishis, « ceux qui voyaient la réalité », la découvrirent en pratiquant la méditation de manière intensive au quotidien. L'Ayurveda est la science de la vie quotidienne et ce système de connaissance a évolué à partir de l'illumination pratique, philosophique et religieuse

- LE CURCUMA
- L'USAGE MÉDICINAL DES CHAMPIGNONS
- LA SPIRULINE

2 € 50



## ÉDITO

Dans un contexte socio-économique en perpétuel évolution, nous vivons au quotidien, avec une accélération déconcertante et exponentielle, des mutations profondes dans notre manière de vivre et de manger.

L'origine des matières, matériaux et agents biologiques entrant dans la composition des

aliments ingérés ou des objets en contact avec notre corps est nouvelle ou modifiée. Cette sursollicitation de notre système immunitaire ancestral par des molécules, virus, bactéries ou champignons nouveaux, l'oblige à s'adapter de manière précipitée voir brutale. Ces stimulations cellulaires et mutations d'environnement excessives et trop rapides ont des influences néfastes sur notre état de santé.

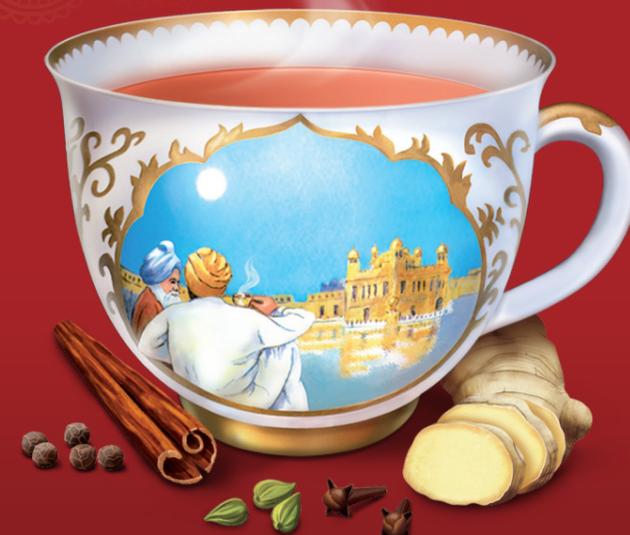
Une des méthodes pour s'en préserver au mieux est de limiter le nombre de substances nouvelles dans notre quotidien et en les sélectionnant pour leurs origines naturelles ou biologiques ainsi que leurs vertus nutritionnelles ou médicinales.

Patrice Mairot

Ingénieur en biologie  
Conseiller en nutrition



## Feel good, be good, do good.



Lorsque Yogi Bhajan arriva en occident en 1969, il apporta avec lui les connaissances incommensurables de l'ayurvéda. Il partagea avec ses élèves sa sagesse et sa science pour une vie saine et l'utilisation de plantes et d'épices sélectionnées et il leur servit une infusion aux épices bienfaisante et aromatique que les élèves appelèrent affectueusement « le thé du Yogi ».

De nos jours, des personnes du monde entier apprécient les saveurs extraordinaires de plus de 80 plantes et épices sélectionnées et issues de cultures biologiques contrôlées qui apportent un arôme unique aux infusions **YOGI TEA**, tout en favorisant la joie de vivre et la vitalité grâce à leurs effets bienfaisants.

Depuis la création de **YOGI TEA** dans les années soixante-dix, nous prenons nos responsabilités sociales et écologiques pour l'être humain et l'environnement, et nous soutenons dans le monde entier des familles et des enfants dans le besoin.

[www.yogitea.com](http://www.yogitea.com)  
[www.facebook.com/yogitea](https://www.facebook.com/yogitea)



## Amidiététique®

Réseau de magasins spécialisés indépendants adhérents à une charte d'éthique et de contrôle qualité.

- Contrôles internes de la qualité des produits naturels biologiques
- Conseils personnalisés en nutrition et diététique
- Conseils avisés pour l'amélioration du bien être et de la santé de nos clients
- Informations et recommandations sur la santé environnementale
- Suivi des connaissances scientifiques en nutrition et hygiène de vie
- Participation aux réglementations sur la santé et l'environnement

## METTEZ DU BON SENS DANS VOS CHOIX EN ACHETANT EN MAGASIN AMIDIETETIQUE® !

Amidiététique® est l'engagement de la vente de produits de grande qualité, accompagnés de conseils personnalisés et impliqués.

Pour ce faire, les marques partenaires sont sélectionnées avec la plus grande attention ... pour votre santé et celle de Mère Nature.

Aidez-nous à préserver les valeurs essentielles des magasins de produits naturels et biologiques indépendants. Ils nous offrent toute l'année la richesse de leur passion et la diversité de leur sélection de produits, pour garantir une approche holistique de vie et de santé.

Amidiététique® est une garantie d'accueil, de conseil, de qualité.

Amidiététique® vous apporte son expérience et son aide pour faire les bons choix !

Découvrez le magasin le plus proche de chez vous : [www.amidietetique.com](http://www.amidietetique.com)

# PSYLLIUM BLOND

de culture biologique

Régule la fonction intestinale  
et la sensation de satiété.

Tégument de graines  
de Psyllium blond.  
Riche en fibres

SANS GLUTEN  
SANS LACTOSE  
100 % VÉGÉTAL  
SANS PESTICIDE



Cultivé dans le nord-ouest de l'Inde il est utilisé  
traditionnellement depuis des milliers d'années  
pour ses propriétés fonctionnelles.

Le tégument ou enveloppe des graines du psyllium est  
composé de mucilages qui gonflent au contact de  
l'eau et se comportent dans l'intestin comme un gel  
augmentant le bol alimentaire.

EN VENTE EN MAGASIN DIÉTÉTIQUE

Distribué par Nutrition concept  
bp 36 - 67560 Rosheim

NUTRITION  
CONCEPT

# Le psyllium

Originnaire d'Inde et du Pakistan, le Psyllium blond, encore appelé Ispaghul ou Plantain des Indes, est utilisé depuis des milliers d'années pour ses fibres mucilagineuses. En effet, les enveloppes de ses graines (appelées aussi téguments) renferment des fibres solubles qui augmentent de volume et forment un gel en absorbant plusieurs fois leurs poids en eau.

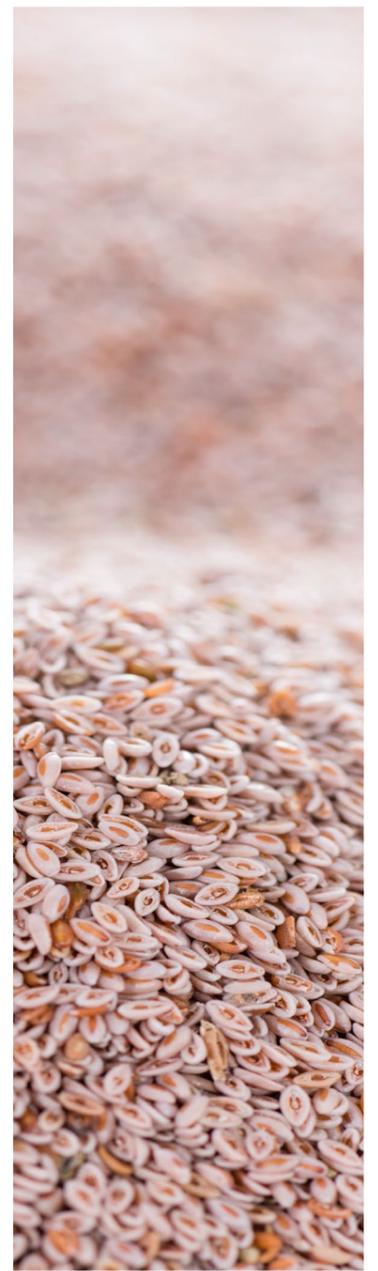
Le Psyllium est véritablement une solution naturelle qui favorise le bon fonctionnement de l'intestin

## Les propriétés du Psyllium :

- Régularisation du transit intestinal : il améliore le péristaltisme et régularise la fréquence et la qualité des selles. Il est donc efficace pour traiter aussi bien la constipation que les selles

liquides. Il réduit flatulences et ballonnements. Il favorise le développement des bactéries amies de la flore intestinale.

- Protection et cicatrisation des muqueuses intestinales : il agit un peu comme une éponge qui nettoie les parois des intestins, en absorbant et entraînant avec lui les substances toxiques du côlon, y compris les métaux lourds (indiqué dans les pathologies du gros intestin comme : diarrhées, constipation, fissures, hémorroïdes, côlon irritable et diverticules, rectocolites, ...).
- Coupe-faim naturel : le mucilage du Psyllium forme dans l'estomac un gel qui donne une sensation de satiété.
- Maintien une cholestérolémie normale par la présence des fibres captatrices.



Plus d'infos sur [www.vitaleforme.com](http://www.vitaleforme.com)

## DÉCOUVREZ les bienfaits des SuperFood



Des concentrés de santé et d'énergie en poudre  
pour concevoir des cocktails délicieux  
en fonction de ses besoins.

Des aliments purs issus de céréales, de plantes, d'algues, de graines, de fruits, de légumes sans pesticide, sans produits chimiques et autres conservateurs. Riches en nutriments essentiels et phyto nutriments comme les fibres alimentaires, acides gras essentiels, vitamines, minéraux, acides aminés, enzymes, antioxydants...

Maintenez un excellent équilibre  
du métabolisme physique et mental.

Distribué par « La Source »  
42590 NEULISE - Tél. 04 77 64 64 88  
Email : [info@la-source-naturelle.fr](mailto:info@la-source-naturelle.fr)  
[www.la-source.info](http://www.la-source.info)

**purasana**  
your natural protection

# La spiruline

est une micro-algue encore appelée algue bleue du fait de sa couleur qui se conjugue entre bleu et vert, suivant ses proportions en phycocyanine (pigment bleu) et en chlorophylle (pigment vert). Ces micro-organismes spiralés sont autonomes par leur capacité de photosynthèse.

Cette micro-algue d'aquaculture doit être produite dans de bonnes conditions, séchée délicatement, bien contrôlée, et bien conservée pour garantir une meilleure efficacité. Elle est très riche en acides aminés essentiels et non essentiels (60 % de son poids en protéines végétales) mais aussi en vitamines du groupe B et en pigments antioxydants que sont les caroténoïdes et la phycocyanine. Ces derniers

ont montré une grande action anti-inflammatoire et immuno-modulatrice sanguine. Elle convient notamment aux végétariens, aux sportifs, aux femmes enceintes et allaitantes, aux personnes fatiguées ou convalescentes et à tous ceux qui veulent combler des carences nutritionnelles ou soutenir des périodes physiquement éprouvantes. On préférera la consommer le matin ou à midi car elle est très vitalisante.



Plus d'infos sur [www.vitaleforme.com](http://www.vitaleforme.com)

# La mycothérapie ou l'usage médicinal des champignons

Les champignons ont tous des propriétés immunostimulantes et fortifiantes. Ils aident notre système de défense à se structurer et à produire en quantité adaptée les éléments de défense de l'organisme, globules blancs, lymphocytes, macrophages, interleukine et interféron. Depuis des millénaires, les vertus médicinales des champignons, et en particulier de leur mycélium qui concentre leurs principes actifs, sont utilisées comme immunostimulantes, anti-tumorales ou anti-virales.



Ils tirent pour la plupart cette aptitude à dégrader la cellulose, la plus grosse molécule de « sucre » existante, issue du bois ou des plantes, car ils s'en nourrissent !

En décomposant cette grande chaîne en polysaccharides ou en sucres ramifiés plus petits, ils fabriquent des substances très stimulantes pour notre système immunitaire, les bêta-glucanes.

Bien que pour certains délicieux dans l'assiette, shiitakés, cèpes, pleurotes, champignons de Paris,... , c'est en les concentrant que l'on tire pleinement leurs effets fortifiants, anti-fatigue et stimulant pour notre immunité. Une centaine de champignons sont immunostimulants et environ une quinzaine est notoirement utilisée dans les médecines asiatiques ou occidentales.

En cure régulière ou ponctuellement ils ont toute leur place dans la démarche très importante de stimulation immunitaire avant l'hiver, ou dans le complément d'un traitement ou tout simplement en période de convalescence. Ayant même des propriétés adaptogènes, on attribue à certains des effets sur l'humeur, la bonne gestion du stress et même la mémorisation.

 Plus d'infos sur [www.vitaleforme.com](http://www.vitaleforme.com)



## Vitaké®

Un produit unique alliant une action stimulante sur les défenses immunitaires, la vitalité, l'énergie physique et intellectuelle.

**Naturege®**

**IMMUNITÉ, RÉSISTANCE et VITALITÉ**

Les trois classes de nutriments qui le composent (champignons, plantes et métalloïdes) agissent de façon synergique et complémentaire. Ce complexe agit dans sa globalité et sur différents plans du système immunitaire et des mécanismes énergétiques de l'organisme.

PRINCIPE DE BIODYNAMISATION   

[www.naturege.com](http://www.naturege.com)

Revendeur, distributeur, contactez-nous au 04 74 60 72 72- [info@naturege.com](mailto:info@naturege.com)

DISPONIBLE DANS LES MAGASINS DIÉTÉTIQUES

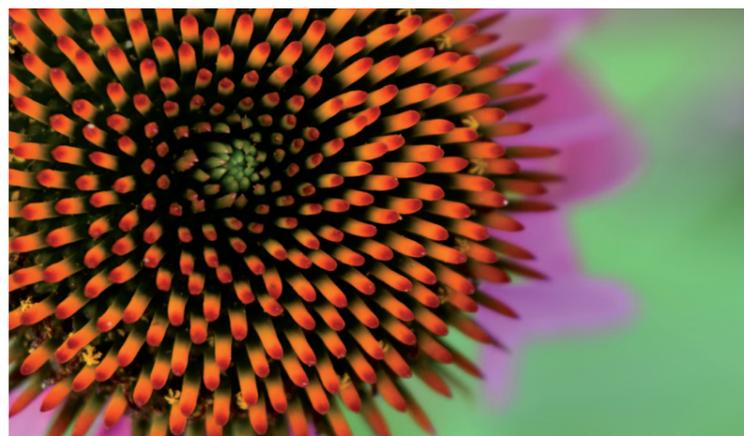
# L'échinacea, La plante star de l'immunité et du système respiratoire.

Les Indiens Sioux des plaines d'Amérique du Nord utilisaient déjà l'échinacéa pour les blessures, les brûlures, les piqûres d'insectes, les morsures de serpent, les fièvres, les refroidissements, ...

Les composants actifs de ces fleurs d'exceptions sont essentiellement des polysaccharides spécifiques dont l'activité est

virales. L'action bactéricide de l'échinacéa est mise à profit pour lutter contre les infections urinaires et les surinfections bactériennes observées au cours des épisodes de refroidissements hivernaux.

Les périodes de stress sont aussi la cause de vulnérabilité immunitaire de notre organisme, l'échinacéa permet de



stimulante et modulatrice du système immunitaire. Cette efficacité est complétée par des activités antivirales et anti-inflammatoires.

L'échinacéa est un fortifiant général de l'immunité et protège l'organisme des affections respiratoires chroniques ou saisonnières.

Elle peut s'utiliser en préventif dès les premiers changements de température et avant les périodes d'épidémies.

Les extraits d'échinacéa sont très utilisés dans la prévention et le traitement des affections

renforcer notre réponse aux agressions de l'organisme.

Une consommation en cas de rhume ou grippe diminue l'intensité, la gravité et la durée de l'épisode contagieux, mais la prévention est plus souhaitable !

L'échinacéa est plus consommé sous la forme d'extraits de plantes fraîches en gouttes (15 à 30 par jour), de comprimés d'extraits concentrés ou en le combinant avec d'autres plantes, champignons ou d'autres actifs comme la vitamine C .



## RHUME TOUX GRIPPE

**A.Vogel Echinacea** (échinacée purpurea) Extrait de plante fraîche

**A.Vogel Echinaforce Forte** réalisé à partir de l'extrait de plante fraîche Echinacea A.Vogel

Complément alimentaire

**Système immunitaire - préventif & curatif**  
La réponse naturelle !

Produits disponibles en magasins bio.

Inscrivez-vous à notre newsletter A.Vogel sur [www.avogel.fr](http://www.avogel.fr) - rubrique newsletter

Documentation sur simple demande à Bioforce France  
5a, rue Lavoisier - 68015 COLMAR Cedex, Tél. 03.89.21.42.00  
Email. [contact@bioforce.fr](mailto:contact@bioforce.fr) - Eshop. [www.avogel.fr](http://www.avogel.fr)  
A.Vogel France est sur Facebook, rejoignez-nous sur [www.facebook.com/avogelfr](https://www.facebook.com/avogelfr)



COMPLÉMENT ALIMENTAIRE  
**CURCUMA PIPÉRINE** 

**RETROUVEZ SOUPLESSE & CONFORT ARTICULAIRE**

- Le Curcuma contribue à maintenir la flexibilité et le confort articulaire.
- La pipérine, alcaloïde contenu dans le poivre, augmente l'absorption du Curcuma et donc son efficacité.

**60 gélules**

**FORMULE CONCENTRÉE**  
95% curcuminoïde pipérine

INFORMATION : 02 97 85 10 15  
www.mgdnature.com MGD - ZA de la Gare - 56390 BRANDÉRION

**ÉQUILIBRE GLYCÉMIQUE**

Equilibre glycémique est une combinaison d'actifs destinée aux personnes soucieuses de contrôler leur taux de glucose dans le sang. En effet Equilibre glycémique contient du **chrome** qui contribue au **maintien d'une glycémie normale**, du zinc qui contribue à un **métabolisme glucidique normal**.

Mais Equilibre Glycémique c'est également des actifs végétaux connus pour leur efficacité tels que les **acides chlorogéniques** issus du **café vert**, le **Momordica Charantia**, l'**extrait de fenugrec** ainsi que l'**extrait d'algue Haematococcus Pluvialis titré en astaxanthine** obtenu par CO2 supercritique et micro-encapsulé.



**PHYTOSUD**  
LABORATOIRE

Z.I. Lavigne • BP-36 • 31190 Auterive • FRANCE  
Tél. : +33.(0)5.34.28.08.26 • Fax : +33.(0)5.34.28.09.75  
Email : contact@phytosud.com

www.phytosud.com  
Contact professionnel (Magasins/Distributeurs) : pro@phytosud.com

sans aspartame - sans maïs - sans gluten

**XyliPlus**

**Un allié minceur idéal dans la course aux kilos !**

**7** Sucre de bouleau  
Origine Finlande

1 Kg  
sans aspartame - sans maïs - sans gluten

Distributeur officiel :  
RESOLUTIVE Sarl.  
Tél 04.70.31.42.35

www.resolutive.fr

**NOUVEAU !**

**20% POLLEN BIO**  
PURÉE DE FRUITS



- Protéines végétales
- Source de fibres
- Sans sucres ajoutés

**ARISTÉE**  
Pollenergie

www.aristee-pollenergie.fr

# Curcuma pipérine

## l'allié de vos articulations

Le curcuma (*Curcuma longa*) est une plante herbacée rhizomateuse vivace du genre *Curcuma* de la famille des Zingibéracées originaire du sud de l'Asie. Particulièrement présent dans la vie socioculturelle du sous-continent indien, le curcuma y est considéré comme une plante exceptionnelle au regard de ses nombreuses propriétés (épice, conservateur de nourriture, agent colorant, usage cosmétique et médicinal) dont l'une des plus répandue est la fabrication du curry. L'extrait du rhizome de curcuma contient une quantité considérable de curcuminoïdes, composés polyphénoliques qui lui donnent cette couleur jaune caractéristique. Ces curcuminoïdes en général et les curcumines en particulier sont à l'origine de la plupart des propriétés physiologiques

attribuées au curcuma (antioxydant, anti-inflammatoire, baisse du cholestérol) mais ont une faible biodisponibilité ; il est donc nécessaire d'utiliser de la pipérine, extraite du poivre noir (*Piper nigrum*) qui est très répandue dans le domaine alimentaire. La pipérine augmente significativement la biodisponibilité des curcumines. L'action synergique de la pipérine et de la curcumine a été scientifiquement prouvée comme étant particulièrement efficace sur l'arthrose grâce à son action antioxydante et anti-inflammatoire. **L'association curcuma pipérine est recommandée chez les jeunes seniors et les seniors souffrant d'arthrose ou de douleurs rhumatismales.**



# Le momordica charantia,

connu en Inde sous le nom de Karella, (également appelé margouise d'Inde ou encore melon amer), est un fruit auquel on reconnaît de nombreuses vertus, notamment ses propriétés hypoglycémiantes. Sa consommation est très courante en Inde mais également dans d'autres pays d'Asie, d'Afrique ou même d'Amérique latine. Le momordica charantia est utilisé en



médecine Ayurvédique sous forme de poudre ou d'extrait pour réguler le taux de glucose sanguin chez les personnes diabétiques. Le fruit contient la majeure partie des molécules actives, (plus que dans les feuilles). Celui-ci renferme en effet un nombre important de principes actifs notamment :  
• Les Glycosides tels que la momordine et la charantine

- Les alcaloïdes tels que la momordicine
- Des glycoprotéines telles que l'alpha-momorcharine et le Beta-momorcharine
- Des polypeptides P

Des résultats de plus d'une centaine d'essais in vitro et in vivo ont confirmé les effets hypoglycémiantes de ce fruit miraculeux. Grâce aux actifs contenus dans le karella, sa consommation permet d'augmenter la tolérance au glucose et préviendrait le développement des cataractes et des troubles rénaux associés au diabète.

Plus d'infos sur [www.vitaleforme.com](http://www.vitaleforme.com)

# Le xylitol de bouleau

Originaire de Finlande, le xylitol de bouleau est un édulcorant naturel extrait de l'écorce de cet arbre au bois dur. Très prisé dans les pays nordiques, cet alternatif au sucre possède le même pouvoir sucrant que le saccharose mais s'avère presque deux fois moins calorique que celui-ci (2,4 kcal/g contre 4kcal/g) et n'a presque aucun impact sur la glycémie. De ce fait, le xylitol de bouleau se pose comme un allié minceur idéal dans la course aux kilos. Contrairement à de nombreux autres édulcorants, celui-ci peut être utilisé pour sucrer l'ensemble des aliments. Il peut être employé pour réaliser toutes sortes de pâtisseries,

à condition de réduire les quantités d'environ 40%, le pouvoir sucrant du xylitol de bouleau augmentant sous la chaleur. **Un sucre anti-carie !** Des propriétés thérapeutiques lui sont également reconnues. En effet, il aide à combattre les otites, les risques de caries (et celles déjà formées). Il rafraîchit également l'haleine grâce à son goût naturellement frais. C'est d'ailleurs l'une des raisons majeures pour lesquelles il est régulièrement utilisé par les fabricants de chewing-gums et de



friandises. Ainsi, nous en consommons sans le savoir puisque derrière l'appellation « sans sucre » se cache bien souvent du xylitol de bouleau ! Source sur Plurielles.fr : Xylitol de bouleau les 1001 bienfaits de ce faux sucre bio

Plus d'infos sur [www.vitaleforme.com](http://www.vitaleforme.com)

# Les vertus du pollen le concentré de fleurs !

Le pollen est un produit de la ruche qui peut agir comme un vrai stimulant profond de la vitalité des fonctions digestives, de l'immunité et de l'humeur. Chaque espèce de plante produit un pollen différent. Le pollen des abeilles sert d'aliment pour la ruche. Les pelotes de pollen, généralement jaunes ou oranges, sont composées du pollen de nombreuses fleurs. Les abeilles participent par leur action pollinisatrice à plus de 70 % de la biodiversité végétale. La coque cellulosique des grains de pollen normalise la digestion et le transit. Le pollen permet de lutter à la fois contre les diarrhées et les constipations car il rééquilibre le système digestif. Les pelotes regorgent de composés nutritifs exceptionnels parmi lesquels ont peu noter la présence de minéraux et oligo-éléments, de vitamines A, E, et C et de polyphénols ainsi que des enzymes et des acides aminés (15 à 35 %) mais également des ferments lactiques bénéfiques pour notre flore intestinale. Congelé, il concentre encore plus de ces composés antioxydants

que sa forme sèche plus pratique. Les pollens peuvent être soit multiflores soit monoflores et varient donc dans leur pouvoir nutritionnel et antioxydant en fonction de l'espèce végétale source. Il permet de lutter contre la fatigue, physique ou intellectuelle. Ses indications sont la neurasthénie, la baisse de moral et il permet d'augmenter les performances de l'organisme et aide à améliorer la mémoire, surtout chez les personnes matures. Utile pour les convalescents ; il stimule le système immunitaire et se révèle utile pour la prévention des infections. Il est utilisé pour lutter contre la constipation ou à l'inverse les diarrhées. On lui attribue aussi d'autres vertus comme stimulant de l'organisme ; euphorisant ; fortifiant ; reconstituant ; rééquilibrant fonctionnel ; anti-allergène ; anti-asthéniant,...

Pour un adulte il est recommandé de consommer quotidiennement une cuillère à soupe de pelotes de pollen au petit-déjeuner. La cure peut se faire toute l'année et il est possible de mélanger les pelotes à un jus de fruits, de l'eau,

une compote, ou un muesli selon les envies et les goûts. Le pollen agit « en profondeur » et très progressivement, il faut le plus souvent de 3 à 4 semaines pour commencer à en ressentir les effets. En contrepartie, les effets d'une cure se prolongent plusieurs semaines après son arrêt. Soyez rassuré, les allergies rencontrées sont causées par la respiration de pollens qui « flottent » dans l'air (pollens anémophiles - transporté par le vent), et non par le fait d'en manger (pollens entomophiles - transporté par les abeilles). Il peut donc être pris sans aucun inconvénient par les personnes souffrant de coryza spasmodique ou d'asthme, après un démarrage très progressif grain à grain pour toute prudence chez les personnes très allergiques. En cure préventive, le pollen permet spécifiquement de diminuer les effets des allergies saisonnières et de la fatigue du changement de saison. Sa consommation est recommandée toute l'année. **Alors, à vos cuillères !**

Plus d'infos sur [www.vitaleforme.com](http://www.vitaleforme.com)

Les partenaires de **vitaleforme**



- [acturnature.com](http://acturnature.com) - Bernard Buret
- Pierre ETCHEGOYEN - Salons professionnels des spécialistes de la diététique et des produits Bio [www.casd-convention.com](http://www.casd-convention.com) - Tél. : 06 12 73 98 69
- Diapasonia - Centre de Formation des Magasins Bio-diététiques - Tél. : 05 55 01 16 83
- Progideal - [www.progideal.fr](http://www.progideal.fr) - Tél. : 05 45 61 35 51 - solution informatique et de gestion



Journal d'actualité et d'information des spécialistes en nutrition, diététique, alimentation naturelle et biologique.  
EJINOV SARL - 33 rue Paul BERT - 69400 Villefranche - Tél. : 06 61 18 00 16  
Directeur de publication : Patrice MAIROT - Comité de rédaction : Patrice MAIROT  
Création et pré-press : peterbut.fr - N° ISSN 1282-8955 - Dépôt légal Juin 2010  
Vitaleforme est un journal d'information indépendant publié par la société Ejinov® 04 74 09 82 60