

## ÇA VAUT LE JUS

A la fraise, à l'orange ou au citron, au sucre de canne ou au sirop d'agave... la gamme de sodas mise au point par la petite équipe de Com and B est 100 % bio. Lancée il y a seulement quelques semaines, l'entreprise - La Compagnie des boissons biologiques - privilégie les valeurs

sociales et humaines et défend sa production intégralement réalisée sur le sol français (en grande partie dans le Nord). Les bouteilles sont déjà dans les rayons et ciblent une clientèle jeune.

► **Le + environnemental :** fruits bio. Prix : 1,69 euro la bouteille de 1,5 litre.  
[www.cbb.io](http://www.cbb.io)



## Hôtels en or

Comment concilier tourisme, bien-être, environnement et respect de l'homme ? La réponse se trouve sur le site de Biolodging. Cette sélection d'hôtels de charmes éco-responsables (ils affichent presque tous un écolabel) propose ainsi une gamme allant de la maison de famille à l'hôtel décalé, en passant par la péniche. Recyclage, économies d'eau, achats éco-responsables, toute la panoplie y passe. Et pas de panique, pour faire votre choix, le diagnostic écologique de chaque hôtel est affiché selon trois critères : écologie, bien-être et humain.

► **Le + environnemental :** labels écolos.  
[www.biolodging-hotels.com.fr](http://www.biolodging-hotels.com.fr)



## Sacs de secours

Matières premières originales et pièces uniques, voilà ce qui fait le succès de Bilum depuis 2006. La marque récupère bâches publicitaires, ceintures de sécurité et même depuis peu de vieux airbags pour leur donner une seconde jeunesse. Sacs ou housses d'ordinateur, chaque pièce est unique alors dépêchez-vous pour choisir le sac de vos rêves !

► **Le + environnemental et social :** matières recyclées, pièces préparées par des entreprises d'insertion sociale et confectionnées par des Etablissements et services d'aide par le travail  
Prix : 155 euros pour le modèle Voyageur (photo).  
[www.bilum.fr](http://www.bilum.fr)

## UN GOÛT DE MODERNITÉ

Pour savourer du jambon noir de Bigorre ou du sirop de safran du Quercy, un seul clic suffit. Le site « Le goût est dans le pré » propose de rapprocher gourmets, artisans et producteurs. 300 références sont déjà présentes sur le site, toutes issues de petites productions respectueuses de l'environnement. Camarades, l'éco-gastronomie est en marche.

► **Le + environnemental :** agriculture bio ou respectant la biodiversité (maintien des races ou des variétés).  
[www.legoutestdanslepre.fr](http://www.legoutestdanslepre.fr)