

SAVEURS *Green*

LE MAGAZINE NATURELLEMENT RESPONSABLE



MEDIAOBS



SAVEURS Green

LE MAGAZINE NATURELLEMENT RESPONSABLE

CONCEPT

SAVEURS GREEN, déclinaison de la marque SAVEURS est le 1^{er} magazine entièrement responsable. Il s'adresse à des consommateurs, de plus en plus nombreux, désireux d'adopter une alimentation équilibrée et gourmande, 100% végétarienne. Des consommateurs à la recherche de sens dans leur alimentation, à leur bien-être et à la protection de la planète. **SAVEURS GREEN** les guide pour adopter au quotidien un mode de vie plus sain et plus vertueux.

POSITIONNEMENT

BON, GOURMAND, SAIN ET BIO SAVEURS GREEN, le 1^{er} magazine de cuisine et life style 100% végé et complètement green avec au sommaire des rendez-vous autour du bien-être, de la beauté éco-responsable, des recettes alléchantes et saines, des produits de saison, des interviews d'experts, des rencontres, des conseils nutritionnels et des bonnes adresses...

CONTENU

3 grandes parties

- **Cuisine** Des recettes végétariennes inédites, gourmandes et équilibrées ; des produits de saison ; des astuces de cuisine, des conseils d'achat, des shopping éco-responsables ; des dossiers d'actualité...
- **Bien-être** Des interventions de spécialistes (naturopathes, nutritionnistes, médecins...) pour faire rimer alimentation et santé ; les bienfaits des activités sportives, des psycho-tests.
- **Inspiration** Des astuces pour adopter des gestes green au quotidien, des rencontres avec des acteurs engagés qui participent à la construction du monde de demain.

CIBLE



Femme, 25-45 ans



CSP+



Eco-responsables



Locavores

ATOUS

Un éditeur référent !

Une marque internationale présente dans 10 pays dont 5 en Europe (France, Belgique, Allemagne, etc.)

Les meilleurs chefs cuisiniers végétariens.

LES PLUS

- Une communauté active sur les réseaux sociaux
- Une marque partenaire des événements Bio

EN CHIFFRES

80 000 exemplaires

TRIMESTRIEL

Une rentrée en fanfare



Salade de figues à la noix de cajou

Coop de pour pour la rentrée: des plats bien frais pour les journées encore chaudes, et de la douceur pour les pommes fraîches.

Velouté de betteraves aux herbes

Travaux d'été

Le velouté de betteraves aux herbes est un plat idéal pour accompagner un poisson blanc ou un poulet rôti. Il est riche en fer et en potassium, et sa couleur rouge vif apporte une touche de fraîcheur à votre assiette.

Cuisine







QUI DÎNE LÉGER DORT COMME UN BÉBÉ !

Pas de chichis, pas de glâches

Mieux qu'un restaurant, mieux qu'un fast-food ? C'est la réponse à la question que se posent de plus en plus de consommateurs. Les plats légers, sains et savoureux sont devenus une véritable tendance. Découvrez nos recettes pour profiter de la saison des fruits et légumes.

3 PRODUITS SOLAIRES POUR SE PROTÉGER ET PRÉSERVER LES OcéANS

Accoréal 30, Accoréal 50, Accoréal 60. Une gamme de produits solaires innovants, formulés avec des ingrédients naturels et respectueux de l'environnement. Protégez-vous du soleil tout en préservant la planète.

Gargantesque

Accoréal Ultra-clean, Accoréal 2en1. Des produits solaires qui nettoient et hydratent votre peau. Idéal pour les journées chaudes et ensoleillées.

Qui dîne léger dort comme un bébé !

Accoréal 30, Accoréal 50, Accoréal 60. Des produits solaires qui vous permettent de profiter pleinement de votre vacances sans vous inquiéter de votre peau. Dormez bien, vous méritez ça !

Bien-être

Accoréal 30, Accoréal 50, Accoréal 60. Des produits solaires qui vous offrent une sensation de fraîcheur et de bien-être. Profitez de la douceur du soleil tout en protégeant votre peau.

Inspiration

Accoréal 30, Accoréal 50, Accoréal 60. Des produits solaires qui vous inspirent à profiter de la vie. Vivez pleinement votre été !

6 SAUVES GREEN V7

7 SAUVES GREEN V7

SAVEURS *Green*

PLANNING 2024

DATÉ	PARUTION	TECHNIQUE
AVRIL-MAI-JUIN	21 MARS	28 FÉVRIER
JUILLET-AOÛT-SEPTEMBRE	21 JUIN	28 MAI
OCT-NOV-DÉC	27 SEPTEMBRE	27 AOÛT
JANVIER-FÉVRIER-MARS	27 DÉCEMBRE	4 DÉCEMBRE

Sous réserve de modification

SAVEURS, c'est aussi :



TEAM CO

CORINNE ROUGÉ

crouge@mediaobs.com

01 44 88 93 70

SANDRINE KIRCHTHALER

skirchthaler@mediaobs.com

01 44 88 89 22

ALEXANDRA HORSIN

ahorsin@mediaobs.com

01 44 88 89 12

JEAN-BENOÎT ROBERT

jbrobert@mediaobs.com

01 44 88 97 79