

Prix: 8.00 CHF




# BioConsommActeurs


BULLETIN D'INFORMATION


4/2015





## Une sélection parmi les nombreux avantages de l'agriculture biologique


 Le bio est plus nutritif: Le lait bio contient plus d'acides gras oméga 3, et Les fruits et les légumes bio contiennent plus de substances importantes pour la santé.


 Le bio est plus sûr: Les légumes-feuilles bio contiennent moins de nitrates, et les produits bio ne contiennent pas de résidus de pesticides.  
De A à Z, toute la filière bio travaille sans manipulations génétiques.


 Le bio est cohérent: Les producteurs bio utilisent des semences bio et achètent des bêtes bio. Et cela dès le début de la reconversion qui dure deux ans.

 Le bio... est vraiment bio: Le bio est protégé par la loi, les entreprises agricoles biologiques sont bien contrôlées, et les entreprises agroalimentaires et commerciales biologique sont transparentes.

 Les bêtes bio vivent mieux: Toutes les vaches bio mettent au monde leur propre veau, qui boit ensuite du lait bio, les cochons bio ont la queue en tire-bouchon, les bêtes bio ne sont pas dopées.


 La médecine vétérinaire bio est douce: Quand elles sont malades, les bêtes bio sont soignées avec des produits naturels.

 Le bio protège les oiseaux et favorise les insectes utiles ainsi que les vers de terre. C'est toute la biodiversité qui y gagne.


 Le bio soigne le sol: Les sols bio ont une meilleure structure, les vergers et les vignes bio sont toujours verts, les plantes bio croissent dans la terre (pas de hors-sol!)

 Le bio protège les cours d'eaux, les lacs et les nappes phréatiques. La qualité de l'eau est un bien vital pour tous.

 Le bio économise l'énergie: L'agriculture biologique est plus efficace, le bio ne dilapide pas de pétrole.

 Le bio stabilise le climat: Les sols bio capturent plus de CO<sub>2</sub> pour le transformer en humus durable, le bio diminue les émissions d'ammoniac, le bio diminue les émissions de gaz à effet de serre.

 Le bio est social: Le bio diminue les coûts de la santé, forme plus d'apprentis et se révèle valorisant.

 Les produits Bourgeon (le label de Bio Suisse) sont authentiques: Ils ne contiennent ni colorants ni arômes, et aucun jus de fruits Bourgeon n'est fabriqué avec du concentré.



### SOMMAIRE

ÉDITORIAL

page 3

ECOJARDINAGE

page 4

RECETTES

page 10

APICULTURE

page 12

FOIRES ET MARCHÉS

page 13

BRÈVES

page 14

VOS PRIVILÈGES

page 16

# Müesli pour bien démarrer la journée



## VANADIS

Aliments de haute qualité - certifiés Demeter.

Disponible dans beaucoup de magasins bio.

## ÉDITORIAL

### LES ABEILLES MEURENT, QUE FAIRE ?

Comme nous le savons tous, une très grande partie de nos récoltes, notamment de fruits, dépend fortement ou totalement des insectes pollinisateurs comme les abeilles domestiques ou sauvages. On peut donc dire sans craindre de se tromper que leur disparition serait un désastre effroyable. Sans compter que nous utilisons leurs produits entre autres pour nous nourrir ou nous soigner.

Or les abeilles sont confrontées à de multiples problèmes : maladies, parasites, nouveaux ennemis importés involontairement d'autres coins du monde, traitements chimiques des cultures (les produits toxiques comme les néonicotinoïdes sont interdits en bio mais pas dans le reste de l'agriculture – on se demande d'ailleurs ce que nos autorités attendent pour y remédier). La mort des abeilles est un fait, chaque année les apiculteurs se plaignent de perdre beaucoup de colonies et leurs ruchers se vident. La situation est en train de tourner à la catastrophe.

Et il y a un autre phénomène qui n'aide pas, c'est le grave manque d'apiculteurs bio. Il faut en effet savoir que l'apiculture conventionnelle utilise des produits chimiques pour traiter les abeilles, la cire et les ruches contre les maladies et les parasites. Il y a donc forcément des résidus chimiques dans les produits apicoles conventionnels. Nous avons donc besoin de plus d'apiculteurs bio ! Ce fait est tellement bien reconnu au niveau international que l'IFOAM, la fédération mondiale des mouvements de l'agriculture biologique, a créé avec d'autres organisations (voir page 12) un Forum Apiculture dont la première grande tâche sera l'organisation de la Conférence mondiale pour l'apiculture biologique qui se déroulera en 2016 en Argentine.

Quant à nous, nous voulons apporter notre contribution à l'augmentation du nombre d'apiculteurs bio en soutenant ceux qui veulent se (re) convertir au bio. Aidez-nous en faisant un don pour que notre action soit efficace ! Que peut-on faire d'autre ? On peut aussi contribuer au sauvetage des abeilles en cultivant des fleurs qu'elles aiment bien dans nos jardins, sur nos balcons. Et rappelons que consommer bio favorise le développement de l'agriculture biologique, qui supprime les traitements de synthèse et favorise la biodiversité – et donc les abeilles.

Manuel Perret, Président



**Magasin en ligne 100% bio  
et biodynamique**

Commandez des produits  
suisses de proximité  
Beaucoup d'exclusivités de petits  
producteurs

**Frais, sain et goûteux !**

**[www.leshopbio.ch](http://www.leshopbio.ch)**



## VIGNES ET TOMATES SANS TRAITEMENTS, C'EST POSSIBLE !

CULTIVER LA TERRE EST UN ART QU'IL CONVIENT DE RÉALISER DANS LE RESPECT DE LA NATURE. 3 HECTARES DE VIGNES ET DE CULTURES PEUVENT-ILS RESTER SAINS ET PRODUCTIFS AVEC DES CÉPAGES DÉLICATS TELS QUE LE GAMAY, LE PINOT NOIR OU LE CHASSÉLAS SANS TRAITEMENTS, EN PARFAITE SANTÉ ET AVEC UN BEAU RAISIN DE QUALITÉ ? OUI, C'EST POSSIBLE ! À CONDITION DE PRATIQUER UNE APPROCHE BIODYNAMIQUE, DE PERMACULTURE ET DE CULTURE CELTIQUE.

puis ensuite de la biodynamie. »

Mon but était d'arriver à soigner les plantes avec un minimum d'interventions. Pour ça, j'ai beaucoup observé la nature, les plantes, le sol et les maladies de manière à mieux les comprendre et à mieux les harmoniser entre elles.

Devant le constat d'échec de l'agriculture actuelle, je me suis dit qu'il fallait vraiment changer de paradigme. En observant la nature, nous voyons bien qu'elle sait développer des



Pierre-Alain Indermühle, cultivateur depuis tout jeune, fils d'agriculteur, puis forestier-bûcheron, ayant ensuite fait l'école d'agriculture-viticulture : « Très vite je ne me suis pas senti à l'aise dans les méthodes utilisées. J'ai beaucoup cherché, expérimenté de différentes façons pour finalement faire quelques années de culture bio

systèmes de défense par rapport aux produits qui sont utilisés (accoutumances, résistances). En observant bien pendant quelques années on se rend compte que l'intelligence de la nature est supérieure à celle de l'humain.

Les essais ont commencé il y a plus de 10 ans, avec chaque année de meilleurs résultats. Même si

cette année est favorable, les plantes marquent clairement une nouvelle forme de réaction aux risques de mildiou, d'oïdium, de pourriture grise etc... En effet, des professionnels l'ont constaté en cours de saison.

Sans aucun traitement, ce n'est pas sans rien faire... Les résultats ont été obtenus par une harmonisation rigoureuse au rythme de la nature, par une analyse géo-biologique, par une harmonisation de chaque parcelle et de chaque lieu du domaine sur des points bien déterminés (que l'on pourrait appeler « points d'acupuncture »), ainsi que par l'utilisation d'un élixir homéopathique unique que j'ai mis au point en collaboration avec la Fondation Écojardinage. C'est grâce à

fut d'une aide précieuse. Né d'un besoin de professionnels passionnés de la terre ayant observé l'importance des influences lunaires et cosmiques sur leurs propres cultures, il a été utile pour la réussite de nos essais.

Si j'en suis arrivé à cette façon de travailler, c'est d'abord pour moi. J'avais beaucoup de peine à utiliser les produits chimiques, c'était tout simplement mauvais pour ma santé. Donc depuis quelques années maintenant, je me sens dans une grande sérénité intérieure. J'ai dû aussi bien sûr trouver cette harmonie en moi pour être en phase avec la nature, pour qu'on puisse s'accorder et arriver à ces résultats.



tous ces points que nous y sommes arrivés. Les connaissances issues de la biodynamie ainsi que le savoir scientifique et astronomique sont, naturellement, indispensables à cette manière de cultiver.

Pour arriver à ces résultats, notre agenda lunaire

### La Terre est un organisme vivant

L'évolution de l'humanité a apporté des connaissances en accord avec chaque période. Le 20ème siècle a vu l'arrivée de la biodynamie, mais aussi entre autres de l'homéopathie, des fleurs de Bach, de la connaissance des huiles essentielles... Les

humains ont bénéficié sur la fin du siècle d'une augmentation très importante des thérapies naturelles et sont de plus en plus nombreux à se soigner de cette manière. Les gens ont de plus en plus de perceptions, l'humain a toujours plus de capacités à utiliser ses dons de la nature. L'énergie de la Terre vibre de manière toujours plus puissante et subtile en même temps. Utilisons ces nouvelles forces pour aider et soigner la nature ! J'expérimente ce monde subtil depuis 10 ans et vous propose aujourd'hui des solutions

de tout, du respect de la vie en général, car tout fait partie de l'équilibre qu'il faut subtilement harmoniser.

Comme une entreprise, la nature a sa hiérarchie : d'un côté « le gardien des lieux », de l'autre « le maître des lieux ». L'équipe est imbattable... si elle travaille main dans la main.

### Observer le monde des abeilles

La ruche, les abeilles et leur environnement de plus en plus fragile ne sont-ils pas à l'image



pour demain.

### SOINS AUX PLANTES

#### Harmonie et patience

Changer la méthode sans changer de point de vue ne sera pas efficace à long terme. Les cultivateurs eux-mêmes doivent changer leurs habitudes, leurs comportements vis à vis de la nature, de leur environnement en général. Chacun doit prendre conscience de ce qui l'entoure, de l'utilité

de notre de notre société ? Doit-on soigner la maladie ou chercher les causes profondes de ce déséquilibre ? Quelle belle sonnette d'alarme ! Saurons-nous l'écouter ? Y prêter suffisamment d'attention pour découvrir le chemin à prendre pour retrouver la bonne direction ou... le bon sens.

#### La connaissance par les expériences

Après un apprentissage autodidacte de la culture bio dès 1988, j'ai appliqué cette méthode sans avoir l'impression de voir les plantes cultivées

heureuses. C'est en 2002 que la Biodynamie m'est apparue comme une évidence. Dès 2003 j'ai beaucoup appris sur les méthodes et leurs applications pratiques efficaces.

En même temps, suite à des problèmes de santé, j'ai fait différentes formations en thérapies naturelles, qui m'ont appris ce que depuis 10 ans ma curiosité m'avait poussé à essayer sur les plantes, avec beaucoup de variantes.

### Méthodes expérimentées sur plusieurs hectares !

La musique, l'isopathie, les oligoéléments, les tisanes et décoctions, les extraits fermentés de plantes, le petit lait, les Élixirs floraux (fleurs de Bach et autres), des eaux informées et les esprits de la nature, tout est mis en œuvre pour recréer l'équilibre dont les cultures ont besoin.

### Des préparations de la région, pour soigner les plantes de sa région.

L'exemple de la production de légumes issus des graines récoltées dans ses propres cultures, comparée à des légumes issus de graines de qualité, mais produites à quelques centaines de km, est plus que parlant. Les graines de son jardin sont plus productives et plus résistantes aux maladies et ravageurs. Il en va de même pour les substances utilisées pour nourrir le sol ou protéger les plantes. Les produits que l'on prépare avec des plantes ou minéraux qui connaissent déjà le microclimat et la biodiversité du lieu seront plus performants.

### Le subtil, son efficacité

Même sans preuves scientifiques, je me permets d'affirmer qu'avec des préparations d'élixirs telles que celles du Dr Bach, on soigne et surtout guérit un très grand nombre de personnes sur tous les continents. Ce qui compte, ce n'est pas que l'humain se justifie en créant des documents qui

démontrent théoriquement ses recherches... c'est que les résultats soient bénéfiques pour un grand nombre d'utilisateurs.

En agriculture Biologique (grande famille composée de la Biodynamie, du Bio Organique, de la Permaculture, de l'Agroforesterie etc...), les moyens financiers mis à disposition de la recherche sont environ 1 000 000 fois inférieurs à ceux mis en œuvre par l'industrie agrochimique. Il donc impératif que l'on se concentre sur les résultats visibles et répétables d'une méthode naturelle, ce que font plusieurs collègues avec, pour beaucoup, des résultats qui aident les praticiens. De mon côté, le constat le plus important est que l'animal ou le végétal, s'il se sent menacé, va se défendre d'abord, mais il va surtout se multiplier pour sauver l'espèce. Si on continue dans le combat perpétuel on n'en finit pas. Pour moi il faut passer à un nouveau paradigme qui est, par exemple, l'agriculture de la bio-conciliation. L'agriculture de la bio-conciliation tient compte des connaissances en biodynamie, en permaculture, je dirais même aussi en culture celtique, qui tient compte non seulement de tous les éléments de la nature, la terre, l'air, l'eau, le feu, la géobiologie mais aussi de tous les rythmes cosmiques, de la lune et des constellations.

J'ai fait d'autres expériences, au niveau de la géobiologie par exemple, et je me suis rendu compte qu'avec ces expériences nous n'avons utilisé aucun produit de traitement au cours de ces trois dernières années. Et nous sommes quand même arrivés, avec bien sûr une bonne harmonisation avec la nature, à avoir des vignes qui sont saines et qui produisent cette année un raisin de qualité. Les tomates, pommes de terre et autres légumes du jardin n'ont pas non plus reçu de traitements.

### Agriculture de la bio-conciliation

Le meilleur équilibre se fait quand on peut



concilier les intérêts de chacun. Une bonne négociation est suivie d'une convention respectée, quand tout le monde a pu s'exprimer et faire valoir ses besoins et ses droits. L'harmonie d'un lieu est bonne et durable quand les besoins de chacun sont respectés. L'avenir de la terre passe



par le respect de tous les organismes présents. Il n'est en effet pas nécessaire d'être sur la défensive quand on ne se sent pas menacé. L'agriculteur choisit ce qu'il veut cultiver, son rôle consiste à être le chef d'orchestre des éléments de la nature.

Si vous êtes d'accord avec ces principes de sagesse, vous êtes prêt à être formé et à appliquer l'agriculture naturelle de la bio-conciliation.

### Méthodes d'analyse ou interprétation des qualités de l'eau

Image sonore de l'eau, cristal d'eau en train de décongeler, type de mouvement de l'eau, voici

une petite partie de l'analyse subtile de l'eau qui nous donne des indications importantes sur sa vitalité, sa possibilité d'intégrer des informations, sa capacité à guérir. C'est elle qui peut nous aider au jardin.

### Comprendre et adapter les méthodes ancestrales et naturelles

Qui donc aujourd'hui consulte encore un agenda lunaire avant d'entreprendre ses travaux au jardin ? Sans doute sont-ils rares. Nos sages aînés, grâce à leurs facultés d'observation, avaient des connaissances étendues et précises sur les qualités du « moment propice » mais aussi des précieuses connaissances relatives au cycle lunaire. Ils ne les transmettent qu'à ceux qui les interrogent avec insistance. Nous avons été de ceux-là, ayant la chance d'avoir à nos côtés des personnes détentrices de ce savoir aussi précieux. Le monde moderne et la science nous apportent

 **Vitalité Santé**

*Le pas vers la vitalité et la santé naturellement*

**Polarity Thérapie**  
équilibre corps cœur esprit

**Bilans oligo-éléments métaux lourds**  
médecine orthomoléculaire

**Massages**  
ambre et pierres semi-précieuses

**Massage Taoïste**

**Méthode Margaret Morris**  
cours enfants

Sylviane Buchilly  
Thérapeute diplômée - Agréée ASCA  
Rue du Pont 22 - 1003 Lausanne

www.vitalitesante.ch  
Tel : 077 410 42 82

une grande connaissance des processus, à nous maintenant de profiter de toutes nos connaissances pour revaloriser et adapter les meilleures techniques des pionniers de la qualité.

### Conclusion : Qu'est-ce que l'Agenda lunaire biodynamique pratique ?

Vous vous demandez bien sûr sur quelles applications pratiques débouchent toutes les considérations qui précèdent... elles se trouvent justement dans notre agenda lunaire, un ouvrage très détaillé qui vous permettra de tenir compte des rendez-vous importants avec la nature, d'y noter vos expériences, tout en étant utile pour la vie de tous les jours.

C'est en somme un excellent exemple des connaissances diffusées par notre fondation. Cet agenda vous offrira la possibilité d'avoir un support de qualité, des fiches pratiques, des tableaux de classement des légumes ainsi qu'une quantité de conseils et d'astuces. Le lecteur n'a nul besoin d'avoir des connaissances préalables en la matière, il suffit de suivre les conseils du jour et de jardiner ainsi de manière efficace, sans pesticides, dans le respect de la nature et de ses rythmes !

L'influence de la lune a également des effets sur notre bien-être. En relation avec les phases de la lune, l'agenda lunaire vous prodigue de nombreux conseils sur les jours les plus propices pour le travail intellectuel, la créativité, l'art et

l'élaboration des projets.

C'est pour ça que nous publions depuis plusieurs années un agenda lunaire qui permet de suivre ces rythmes et de cette manière-là, d'accompagner la nature au bon moment. On pourrait imaginer qu'un agenda lunaire sert uniquement pour le jardin, mais, bien au-delà, on l'utilise aussi pour la santé, pour savoir si on est dans un bon jour pour notre créativité ou pour faire des travaux intellectuels. Tout ça apparaît avec des petits pictogrammes dans l'agenda.

### Fondation Écojardinage

Privilèges pour les BioConsommActeurs : voir page 22.

Le seul agenda 100 % adapté à la Suisse romande, imprimé de manière écologique, en utilisant des encres végétales. 216 pages, CHF 12.-, ISBN 978-2-940571-00-0

L'agenda est disponible à l'achat sur la boutique du site [www.ecojardinage.ch](http://www.ecojardinage.ch)

Découvrez un aperçu gratuit de notre agenda sur : <http://www.ecojardinage.ch/wp-content/uploads/2015/08/agenda-lunaire-suisse-romande-apercu.pdf>



## AU FIL DES SAISONS

**Vente directe Producteur & Jardinerie**  
**Pépinières, Plantons & Marché Bio**  
**Fleurs, Engrais, Terreaux & Semences**  
Lundi-Vendredi : 8h-12h et 13h-18h / Samedi : 8h-17h  
Route de Denges, 21-23 - Cp76, 1027 Lonay  
Tél. 021 804 11 58 - Fax. 021 804 11 57 / [www.afds.ch](http://www.afds.ch) - [contact@afds.ch](mailto:contact@afds.ch)



## JUS GOURMANDS

LES RECETTES DE JUS DOIVENT ÊTRE SIMPLES, BON MARCHÉ, GOÛTEUSES ET ÉLABORÉES AVEC DES PRODUITS LOCAUX DE SAISON. LES PRODUITS BIO DE SAISON ET LOCAUX GARANTISSENT UN LÉGUME OU UN FRUIT CUEILLI À MATURITÉ, ET C'EST UN FAIT RECONNU : UN LÉGUME BIO CONTIENT PLUS DE NUTRIMENTS QU'UN LÉGUME PRODUIT À RENFORT DE PESTICIDES ET HERBICIDES. LES RECETTES DES JUS COMPORTENT PEU D'INGRÉDIENTS CAR L'ORGANISME DIGÈRE MIEUX EN RECEVANT MOINS D'INFORMATIONS. ELLES SE DOIVENT D'ÊTRE GOÛTEUSES POUR QU'ON AIT DU PLAISIR D'OFFRIR QUOTIDIENNEMENT UNE CURE DE JOUVENCE À NOTRE ORGANISME. CETTE RECETTE L'EST POUR PETITS ET GRANDS. SON SUCCÈS LORS DU MARCHÉ BIO DE MORGES DE SEPTEMBRE DERNIER NOUS L'A CON...RMÉ.

Afin qu'en préparer devienne un geste quotidien, il est bon de rappeler que les jus de légumes revitalisent et bâtissent l'organisme et qu'ils sont indispensables pour maintenir une bonne santé ou pour la retrouver. Oui, pour la retrouver, car le jus se digère immédiatement à l'ingestion, les nutriments passant directement dans le sang, sans passer par la sphère digestive, allant là où la nécessité le demande. Il est important de boire un jus au moins dix minutes au minimum avant de manger une nourriture solide.

Dès le courant de l'été et pendant tout l'automne, pensez donc à faire des jus de concombre, fenouil et épinard. Il n'est pas nécessaire de changer tous les jours de recettes de jus de légumes car cela devient fastidieux et risque de nous faire abandonner. Au contraire, achetez la quantité de légumes pour la semaine, profitez de ce choix pendant quelques semaines. Votre organisme vous le rendra, car il aura eu le temps de disposer

des nutriments précieux proposés par cette gamme de légumes.

### Jus vert au concombre, fenouil et épinard Ingrédients pour env. 5 dl ou pour 2 personnes :

- 1/2 concombre
- 2 poignées d'épinards
- 1 fenouil
- 1/2 cm d'une rondelle de gingembre bio et/ou de curcuma

### Préparation :

- Lavez les légumes
- Coupez-les en morceaux
- Passez ceux-ci dans l'extracteur (de type Vitaléo)
- Dégustez sans tarder !

### Smoothie aux poires

Le smoothie est délicieuse façon de consommer une grande portion de fruits, d'introduire des fruits crus sous forme de compote à nos enfants. Ce smoothie est également idéal pour le goûter des enfants où le sucre blanc banni est remplacé par le fructose des fruits. C'est un moment important d'introduire un fruit qui se consomme idéalement en dehors du repas. Notre horloge biologique assimile les sucres au moment du goûter et les enfants en ont besoin afin de retrouver l'énergie pour les devoirs. Nous aussi pour terminer notre journée sans coup de barre !

Donc une manière de passer du cuit au cru est de transformer nos recettes préférées. Ceci devient

aussi possible grâce à l'acquisition d'un blender à haute puissance, style Vitamix. Son achat coûteux en vaut la peine, la créativité des recettes délicieuses est sans limite. Si on n'en possède pas, et pour les tout petits, il suffit de peler les poires afin d'éviter la consistance grumeleuse qui n'existe pas en utilisant un blender puissant.

Ce jour-là au Marché Bio, nous avons découvert un lait de soja artisanal onctueux et délicieux préparé par Min Jung à Kim au moyen des graines de soja Bio de la ferme Jaggi de Coinsins. Art de Vie et Mme Kim vous concoctent un atelier Tofu pour tout prochainement. Prenez contact auprès d'Art de Vie.

### Ingrédients pour env. 4 dl :

- 1/2 banane et/ou 1,5 dl de lait de soja
- 2 poires mûres

- 1/2 citron
- Une pincée de vanille en poudre ou une pincée de cacao cru

### Préparation :

- Versez le lait de soja dans le bol du blender
- Rajoutez la demi-banane et les poires lavées, équeutées, épépinées et coupées en quatre. Les poires n'ont pas besoin d'être pelées si on utilise un blender de type Vitamix
- Rajoutez le jus d'un demi-citron
- Versez les épices, mixez
- Dégustez sans tarder !

Katrin Fabbri, thérapeute diplômée.  
Atelier de cuisine végétarienne vitalité.  
Les appareils mentionnés sont en vente chez Art de Vie.  
[www.artdevie.ch](http://www.artdevie.ch)



Le samedi 26 septembre dernier, la sympathique équipe de BioConsommActeurs a accueilli sur son stand au Marché bio de Morges la thérapeute diplômée en alimentation vivante Katrin Fabbri. Elle a pu offrir une démonstration et dégustation des ses jus de légumes-fruits et un délicieux smoothie aux visiteurs intéressés. Vous trouvez d'ailleurs sur cette double-page les vertus et les recettes de ces boissons vitaminées.

## FAVORISER LES APICULTEURS BIO DANS LE MONDE ENTIER

### Création du Forum Apiculture de l'IFOAM – Organics International: Conférence mondiale en 2016 en Argentine

L'IMPORTANCE DES ABEILLES POUR L'AGRICULTURE – ET DONC POUR LA SURVIE DE L'HUMANITÉ – EST BIEN CONNUE. ET POURTANT L'ABEILLE MELLIFÈRE EST UNE ESPÈCE MENACÉE DE DISPARITION. IL EST HEUREUSEMENT ENCORE TEMPS D'AGIR. LE FORUM APICULTURE DE L'IFOAM – ORGANICS INTERNATIONAL A ÉTÉ CRÉÉ DANS LE BUT DE FAVORISER L'APICULTURE BIOLOGIQUE ET DE CONTRIBUER AU SAUVETAGE DES ABEILLES.

(14 octobre 2015) Le nouveau forum rassemble les intérêts et les expériences d'apiculteurs, de ramasseurs de miel, d'agriculteurs, de la société civile et d'autres organisations qui s'occupent d'abeilles et d'apiculture biologique. La création de ce forum remonte à une initiative de l'IFOAM – Organics International, de Naturland (Association d'agriculture biologique), du FiBL (Institut de recherche de l'agriculture biologique), de Coopsol (coopérative argentine d'apiculture), d'ECOSUR (Institut de recherche pour le développement durable), de Demeter (Association pour la biodynamie) et d'Apicon (conseil en apiculture).

### Conférence mondiale: Soutenir des activités apicoles nationales

La première grande tâche du forum sera l'organisation de la Conférence mondiale pour l'apiculture biologique qui se déroulera du 6 au 10 septembre 2016 en Argentine en collaboration avec APIMONDIA, la fédération mondiale des apiculteurs, et Coopsol, la coopérative argentine d'apiculture.

«L'Argentine fait partie des pays qui cultivent le plus de plantes génétiquement modifiées et on ne pourra pas éviter d'aborder la problématique des contaminations génétiques, mais nous voulons nous concentrer aussi sur l'apiculture biologique en tant que contribution au développement des régions rurales, et je suis persuadé que cela nous permettra de renforcer le mouvement bio en Argentine», explique Manfred Fürst, le coordinateur du Forum Apiculture de l'IFOAM.

comm./mp  
Contact  
Manfred Fürst, Coordinateur du Forum Apiculture de l'IFOAM,  
téléphone +49 (0) 898 980 82 86, courriel info@apiculture.ifoam.bio

Liens  
IFOAM – Organics International: www.ifoam.bio  
Naturland: www.naturland.de  
FiBL: www.fibl.org/fr/page-accueil.html fibl.ch  
Demeter: www.demeter.de  
Coopsol: www.coopsol.com.ar / Ecosur: www.ecosur.mx



## GRANDE FOIRE AGRICOLE BIOLOGIQUE POUR 2016

L'ASSOCIATION DES PRODUCTEURS BIOLOGIQUE VAUDOIS, BIO VAUD, PREND L'OFFENSIVE: SOUS LE TITRE DE « FOIRE AGRICOLE ROMANDE », UNE GRANDE MANIFESTATION BIOLOGIQUE SE DÉROULERA POUR LA PREMIÈRE FOIS À MOUDON VD LES 7 ET 8 MAI 2016. « ET TOUT SERA 100 % BIO », SOULIGNE FRANK SIFFERT, AGRICULTEUR BIO À BONVILLARS VD ET MEMBRE DU COMITÉ DE BIO VAUD.

Frank Siffert, qui gère le Domaine bio Bourgeon et Demeter de La Coudre à Bonvillars VD, est la locomotive de cet ambitieux projet de Bio Vaud dont le slogan est « L'Agriculture de Deux Mains »... et donc de Demain. C'est aussi deux mains qui se rencontrent, car on veut montrer que les producteurs et les consommateurs doivent interagir davantage si on veut mettre en place une économie agricole et alimentaire porteuse d'avenir. La foire s'adresse donc aussi bien aux agricultrices et agriculteurs qu'aux consommatrices et consommateurs. « Nous voulons positionner l'agriculture biologique comme agriculture traditionnelle, moderne et durable offrant une alternative valable à l'agriculture conventionnelle », explique Siffert.

Le programme sera très diversifié et riche pour attirer et contenter les visiteurs : Un grand marché de produits bio, des démonstrations de machines anciennes et modernes tirées par des tracteurs ou des chevaux, des informations techniques et de fond fournies par les institutions de recherche et de vulgarisation, un marché de bétail, un marché de plantons ProSpecieRara.

Au niveau des animations il y aura notamment des démonstrations de différents processus de transformation comme la fromagerie, le

pressage de l'huile et des pommes, la meunerie ou la boulangerie – sans oublier des visites guidées sur les thèmes de l'apiculture et de la foresterie et la découverte de diverses plantes médicinales, aromatique ou comestibles oubliées ou méconnues. Il y aura de la distillation, de la mise en conserve et de nombreuses conférences sur les différents thèmes techniques, écologiques et sociétaux de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la consommation.

La Foire Agricole Romande espère attirer ainsi au moins 10 000 visiteurs, et pas seulement de chez nous ! « Le programme se développe sans cesse et nous sommes ouverts à des idées supplémentaires », souligne encore Siffert. Des informations plus détaillées seront publiées dans notre bulletin 1/2016.

comm./mp  
Pour en savoir plus :  
www.biovaud.ch  
www.bioconsommacteurs.ch

### HELP

Chers amis et membres de BioConsommActeurs, le comité d'organisation de la foire recherche des bénévoles ou des personnes désirent aider à la réalisation de cet événement unique. Pour rejoindre l'équipe, il vous suffit de vous inscrire en envoyant un courriel à foireagricole@biovaud.ch, en indiquant vos nom, prénom, adresse et numéro de portable ou de téléphone. Nous vous donnerons les détails de l'organisation, les compensations prévues, ainsi que les possibilités d'aide sur le site. Merci d'avance à tous ceux qui prendront le temps de nous écrire ! À tout bientôt !  
Pour le comité d'organisation,  
Frank Siffert



## RÉVISION DES « ARGUMENTS EN FAVEUR DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE »

De nombreuses bonnes raisons parlent en faveur de l'agriculture biologique. Le FiBL les a rassemblées dans la publication « 100 arguments en faveur de l'agriculture biologique », dont les 16 chapitres éclairent différents aspects de



l'agriculture et de la transformation biologiques. Les arguments sont justifiés par des résultats

scientifiques et par des directives tirées des ordonnances et des cahiers des charges en vigueur. La première édition datait de 2007 et la révision est maintenant disponible en allemand et en français. La 2ème édition du dépliant illustré sur cette page, dont le choix d'arguments permet d'entrer rapidement dans la thématique, est aussi disponible dans ces deux langues. Vous pouvez commander le dépliant gratuitement par la boutique du FiBL pour le distribuer dans vos magasins, fêtes etc., et on peut aussi y commander ou télécharger gratuitement la publication complète.

comm./mp  
www.shop.fibl.org N° commande 1445 (dépliant)  
www.shop.fibl.org N° commande 1441 (complet)

## UN FONGICIDE NATUREL DÉCOUVERT AU GROENLAND

Des chercheurs danois de l'université de Copenhague ont découvert dans le sud du Groenland une bactérie dotée de propriétés fongicides (c.-à-d. qui permettent de lutter contre les maladies des plantes qui sont causées par des champignons). Comme l'annonce le « Frankfurter Allgemeine Zeitung », les cultures de pomme de terre y sont confrontées chaque année à de fortes attaques de mildiou. Les chercheurs révèlent qu'une symbiose entre les racines des pommes de terre et cette bactérie semble rendre les plantes résistantes à cette maladie. La lutte contre le mildiou recourt actuellement à des pesticides chimiques qui coûtent cher et ont des effets secondaires environnementaux indésirables. Cette découverte devrait permettre de développer des produits biologiques qui rendraient l'agriculture plus écologique et plus respectueuse de l'environnement.

Source : Bioactualités

## LE BOURGEON DANS LA FORMATION HÔTELIÈRE

La Swiss School of Tourism and Hospitality (SSTH) de Passugg GR mise sur un développement plus durable. Sur ce sujet elle collabore avec Bio Suisse. Le secteur de la restauration commence à utiliser des produits Bourgeon et la formation présentera les avantages de l'agriculture biologique. Il y aura régulièrement des visites de fermes bio pour relier la théorie et la pratique. La coopération entre Bio Suisse et la SSTH est une nouveauté dans la formation pour la restauration, communiquant les deux partenaires. Bio Suisse poursuit l'objectif d'améliorer la pénétration des produits Bourgeon dans le secteur de la restauration. Les consommateurs réclament de plus en plus de produits bio quand ils mangent en dehors de chez eux. Et ils veulent savoir d'où viennent les produits qu'on leur sert.

Source : Bioactualités

## LA 6000<sup>ÈME</sup> FERME BOURGEON SE TROUVE À MEX VD

Claude Péguiron de Mex VD est en effet le 6000ème agriculteur à cultiver son domaine selon le Cahier des charges de Bio Suisse. En

Suisse, la proportion de fermes bio est actuellement de 12,5 % et continue d'augmenter. En Romandie, le plus gros potentiel se trouve dans les domaines de grandes cultures. « J'ai d'abord testé la reconversion sur une seule parcelle de blé, et j'ai vu que je pouvais maîtriser la mauvaise herbe sans chimie. » Il est maintenant heureux d'avoir choisi l'agriculture biologique et de pouvoir ainsi améliorer la situation pour lui et les générations futures, p. ex. sur le plan de la fertilité des sols et de la propreté des eaux. Avec sa femme Laurence et leurs trois enfants, Claude Péguiron cultive à Mex 37 ha dont 26 de grandes cultures – blé, tournesol, colza, maïs grain, mélange d'orge et de pois. Il élève aussi 50 têtes de bétail.

Bio Suisse a d'ailleurs ouvert un bureau à Lausanne pour encourager le développement de l'agriculture biologique en Romandie et y trouver à long terme de nouveaux producteurs et transformateurs bio. À la Maison du Paysan, Pascal Olivier dirige l'Antenne Romande depuis le mois de mai de cette année.

Source : Bioactualités

**Vous cherchez une autre façon de cultiver, je suis là pour vous apporter une solution qui vous convienne.**

- Entretien
- Création
- Taille douce
- Potager
- Cours
- Traitements
- Ateliers
- Conseils
- Suivi saisonnier



**Pousse Nature Sàrl**  
1870 Monthey  
[www.poussenature.ch](http://www.poussenature.ch)  
+41 24 472 28 83

**les solutions vertes**  
pour vos cultures et vos jardins  
**bio ou biodynamique**

## FRIBOURG : MAGASINS AVEC PRODUITS BIO

**Bulle**, Gaïa Alimentation Biologique, Marie-Claude Quartier, Rue Victor Tissot 2-4, tél. 026 912 99 20  
Rabais 5 % sur les huiles alimentaires

**Fribourg**, Magasin Biona, Trudy Tinguely, Place de la Gare, tél. 026 322 55 85 Rabais 3 % sur tout l'assortiment

**Fribourg**, Prosana, Damien Eichenberger, Rue Hans-Geiler 2, tél. 026 321 46 93,  
www.naturopathie-fribourg.ch info@naturopathie-fribourg.ch Rabais 3 % sur tout l'assortiment

**Fribourg**, Le Petit Paradis, Alexandre Robatel, Place du Petit Paradis 24, tél. 026 323 32 80  
lepetitparadis@bluewin.ch Rabais 5 % sur les fruits secs en vrac et noix et 5% sur le remplissage des produits de nettoyage

**Marly**, Pharmacie la Jonction, Nicolas Sieber, Rte de Fribourg 15, tél. 026 436 31 56  
201729@ovan.ch Rabais 5 % sur les flacons d'huiles essentielles Nabio, Ariès et Farfalla

## FRIBOURG : PRODUCTEURS BIO (VENTE DIRECTE)

**Romont**, Au clair de lune, ferme et laiterie biodynamique, Myriam Hurni, Rte de Massonnens 52, tél. 079 352 10 60, www.auclairdelune.ch Nuitées dans une yourte mongole avec dégustation produits de la ferme. Vente directe, privilège 10% sur les conserves et sirops de la ferme.

**Villarepos**, Bergerie de Chandossel, Reto Fivian, Chandossel 9, tél./fax 026 675 30 72,  
www.agneau-bio-lamm.ch : Rabais de 5 % sur les commandes de viande d'agneau

## FRIBOURG : BIEN-ÊTRE ET SANTÉ

**Sorens**, Cours de Sophrologie, cours pour mieux vivre, Roger Gogniat, Plan des Marais 34,  
tél. 026 915 00 94 ou 079 633 76 32, www.sosphren.ch : Séance d'info gratuite + bon de 100.- sur les cours



## GENÈVE: MAGASINS AVEC PRODUITS BIO

**Carouge**, Relais Nature, Yves Keiffelin, Place de l'Octroi 10, tél. 022 342 96 21, fax 022 300 24 38,  
Rabais 5 % sur l'assortiment sauf les produits frais

**Genève**, Le Marché de Vie, Muriel Bramaz-Cornaz, Rue des Eaux-Vives 25, tél. 022 735 44 34,  
Rabais 5 % sur tout l'assortiment sauf sur les produits frais

## GENÈVE : PRODUCTEURS BIO (VENTE DIRECTE)

**Genève**, (Petit-Saconnex), Ferme de Budé, Chemin Moïse-Duboule 2, tél. 076 224 82 85,  
www.ferme-de-bude.ch, Marché à la ferme : Rabais de 5 % sur tout l'assortiment du marché

**Meinier**, Ferme Jaquet, Marc Jaquet, Route des Carres 17, tél. 022 750 15 22, marc-jaquet@bluewin.ch :  
Rabais de 20.- sur les cabas de 12 kg de viande de bœuf et de 10 % sur le vin rouge

**Satigny**, Vins, Domaine de la Devinière, Willy Cretegny, Route du Mandement 101, tél. 022 753 22 87 ou  
079 626 08 25, www.la-deviniere.ch : Rabais de 10 % sur tout l'assortiment

## GENÈVE : HABITAT, JARDINS, LOISIRS, SERVICES, ETC.

**Carouge**, Atelier d'impression Kurz SA, Ch. du Faubourg-de-Cruseilles 17, tél. 022 736 66 03,  
www.kurz.ch : Rabais de 10 % sur les travaux d'imprimerie avec encres végétales sur papier FSC

## GENÈVE : BIEN-ÊTRE ET SANTÉ

**Carouge**, Masseur-Rebouteux-Nutrition, ASCA –RME, Hervé Bendelé, tél. 076 581 01 87, www.tadaima.ch  
herve.bendele@gmail.com, Rue saint-Joseph 9, Rabais 20% si pas d'assurance pour le premier soin,  
rabais égal au montant non remboursé par votre complémentaire .

**Genève**, Joyma, Coiffure et beauté, Rue des Pâquis 10 tél. 022 731 21 21, Rabais 10 % sur la gamme des produits cosmétiques bio.



## JURA : MAGASINS AVEC PRODUITS BIO

**Delémont**, Magasin bio&co, Corinne Winkelmann, Rue des Pinsons 17, 032 423 03 08, www.bioetco.ch  
Rabais 10 % sur toute la gamme cosmétique, les huiles essentielles ainsi que les hydrolats.

**Porrentruy**, Au Jardin de Cérés, Elisabeth Rohrer-Choffat, Rue des Tanneurs 3, tél. 032 466 47 29, jardin.ceres@bluewin.ch Rabais 3 % sur tout l'assortiment

## JURA BERNOIS: MAGASINS AVEC PRODUITS BIO

**St.-Imier**, Oasis santé, Sandra Agatolio Rihs, Rue du Dr.Schwab 14, tél/fax. 032 941 44 51,  
oasis-sante@bluewin.ch lundi fermé. Rabais 3% sur tout l'assortiment.



## NEUCHÂTEL : MAGASINS AVEC PRODUITS BIO

**Fleurier**, La Ruche Royale, Hedi Balmas, Rue de la Gare 5a, tél. 078 627 26 78, larucheroyale@gmail.com  
Rabais 3 % sur tout l'assortiment

**La Chaux-de-Fonds**, Magasin Terrame, Jade Lavergnat, Passage Léopold-Robert 4, tél. 032 968 22 88,  
jade-terrame@hotmail.ch , Rabais 5 % sur tout l'assortiment

**La Chaux-de-Fonds**, Magasin Cérés, Liengme Vincent, Place du Marché 4, tél. 032 913 26 68 vincente-leone@bluewin.ch Rabais 3 % sur tout l'assortiment

**Montézellon**, Boutique-Magasin l'Aubier, Christoph Condes, Les Murailles 5, tél. 032 732 22 11 contact@aubier.ch www.aubier.ch 1 café ou 1 thé offert dans notre restaurant à partir de CHF 30.- d'achat

**Neuchâtel**, Au Friend, produits sans gluten, Catherine Bachmann, Faubourg de l'Hôpital 1, tél. 032 725 43 52 Rabais 3 % sur l'assortiment

**Neuchâtel**, Bio-Source, Martin Krähenbühl, Rue Gibraltar 20, tél. 032 725 14 13, fax 032 721 29 50, www.bio-source.ch bio-source@bluewin.ch Rabais 3 % sur l'assortiment (excepté sandwiches)

**Neuchâtel**, Cérés Autrement, Catherine Matthey, Place des Halles 5, tél. 032 725 26 37, cerasautrement@gmail.com Rabais 3 % sur tout l'assortiment

**Neuchâtel**, Coopérative des Halles, Nelly Favez, Place des Halles 13, tél. 032 724 46 14, coopdeshalles@bluewin.ch Rabais 3 % sur tout l'assortiment

**Peseux**, Magasin Bio-Mag, Flavio Proserpi, Rue E.-Roulet 3, tél. 032 730 10 72, Rabais 2 % sur l'assortiment, sauf fruits, légumes et produits laitiers

### NEUCHÂTEL : PRODUCTEURS BIO (VENTE DIRECTE)

**St-Aubin-Sauges**, Vin, Caves de la Béroche, Domaine des Coccinelles, Crêt-de-la-fin 1-2, tél. 032 835 11 89 info@caves-beroches.ch www.caves-beroches.ch Rabais : 1 chopine offerte à l'achat de vins du Domaine des Coccinelles, montant min. CHF 100.- (valeur marchandise).

### NEUCHÂTEL : RESTAURANTS ET TRAITEUR BIO

**Engollon**, Kfée-Restaurant, Bertrand et Sylvie Comtesse, Rue de l'Eglise 4, tél. 032 852 04 93, www.terreofees.ch, ouverture du jeudi au dimanche. Offert un sirop maison avec le repas.



### VALAIS : MAGASINS AVEC PRODUITS BIO

**Conthey**, Magasin Naturellement Vôtre, Sylvie Sommer, Route des Rottes 26, tél. 027 306 18 00, naturellementvotre@romandie.com : Rabais 10 % sur les huiles essentielles et l'aromathérapie

**Monthey**, La Pomme d'Api, Maxime Knupfer, Avenue de la Gare 12, tél. fax. 024 471 22 54, www.lapommedapi.ch : Rabais de 10 % sur les huiles essentielles

**Sion**, Magasin Le Verger Solaire, Suzanne Bétrisey, Place du Midi 39, tél. 027 322 69 36 : Rabais de 3 % sur tout l'assortiment, sauf produits frais (fruits, légumes, produits laitiers, etc.) et produits en action

**Sion**, Magasin Aux Semaines, Dina Vashdev, Porte-Neuve 7 tél. 079 791 13 60, vashdev.dina@gmail.com Rabais 8 % sur les huiles essentielles et parfums d'ambiance

**Vétroz**, Biofruits SA, Olivier Cordey, Route du Rhône 12, tél. 027 345 39 39, fax 027 345 39 49, www.biofruits.ch : Rabais de 10 % sur les pommes, les poires et les jus de fruits maison

### VALAIS : PRODUCTEURS BIO (VENTE DIRECTE)

**Choëx**, Viande Bio, La Ferme du Nant, Aimé Gay, Route de Choëx 80, tél. 024 471 02 63, www.ferme-du-nant.ch : Rabais de 10 %, sauf sur œufs, huile de noix, saucisses sèches et viande séchée

**Miège**, Vins, Biocave, Famille Elisabeth et René Güntert-Schindler, Ancienne route de Sierre 17, tél. 027 455 83 21, www.biocave.ch : Rabais de 10 % sur les vins et le jus de raisin achetés à la cave

**Pont-de-la-Morge**, Les Simples, Isabelle Gabioud, Rue de la Temporie 4 (2ème étage), Veuillez téléphoner avant de venir au 079 723 32 36, www.lessimples.ch : Rabais de 10 % sur les sirops

**Riddes**, Maître-Maraîcher bio, Lionel Favre, Route des Fruits, Zone industrielle d'Écône, tél. 027 306 92 34 ou 079 441 63 88, www.bio-valais.ch : Rabais de 10 % sur les fruits et légumes en vente directe

**Susten**, ValNature, Felix Küchler, Waldstrasse 26, tél. 027 473 22 43 ou 079 752 41 10 : Rabais de 10 % sur tous les produits au verjus, www.verjusbio.ch, indiquer le code de remise suivant : bioconsom

### VALAIS : BIEN-ÊTRE ET SANTÉ

**Martigny**, Formation Thérapies Energétiques, Cours d'Alimentation Vivante, Yasmine Perreten Shaarawi, Espace Mahana, Rue du Rhône 5, 078.797.54.39, info@lalicornedelumiere.ch, www.lalicornedelumiere.ch Rabais de 10 % sur les soins énergétiques et cours d'Alimentation Vivante

**Sion**, Masseur-Rebouteux-Nutrition, ASCA –RME, Hervé Bendelé, tél. 076 581 01 87, www.tadama.ch, herve.bendele@gmail.com, Rue de Condémines 14, Rabais 20 % si pas d'assurance pour le premier soin, rabais égal au montant non remboursé par votre complémentaire

### VALAIS : HABITAT, JARDINS, LOISIRS, SERVICES, ETC.

**Conthey**, Cabane d'Ayroz, Alpage d'Ayroz-Flore, Yann Roulet, tél. 079 609 11 89 info@cabane-bio.com, www.cabane-bio.com, Rabais jusqu'à 30 % sur la nuitée avec demi-pension ou 1 jus de pomme offert avec le repas de midi

**Monthey**, Pousse Nature (jardins bio), tél. 024 472 28 83, www.poussenature.ch : Rabais de 10 % sur les aménagements bio et le coaching et réduction de 10.- à 200.- sur les cours

**Vétroz**, Gîte des Vergers, Av. des Vergers 70, 1963 Vétroz, 078 971 50 20, info@gitedesvergers.ch, www.gitedesvergers.ch : Rabais de 15 % sur chambre d'hôte avec petit déjeuner, 1 litre de jus de fruits offert pour tout achat de plus de 50 francs dans la boutique.



### VAUD : MAGASINS AVEC PRODUITS BIO

**Cossonay**, Chez Karolina, Rue des Laurelles 6, Caroline Kluvers, tél. +fax 021 861 16 23 www.chez-karolina.ch, chez-karolina@bluewin.ch, Rabais 5% sur l'assortiment, sauf sur les produits frais.

**Crissier**, Les Frondaisons de Bois-Genoud, Magasin Bio, Tania Schüsselé, Route de Bois-Genoud 36, tél. 021 646 57 26. Rabais de 10% sur nos produits ou la gamme du mois

**Echallens**, Magasin MBIO, A & M. Baeriswyl, Route d'Yverdon 2, tél. 021 881 38 04, www.suisse4bio.ch, Produits bio, diététiques, sans gluten et du terroir : Rabais de 2 % sur l'assortiment

**La Tour-de-Peilz**, Mini-magBio, Av. de la Gare 10, tél. 021 944 15 75 Rabais permanent de 10 % sur la plus grande partie de l'assortiment

**Lausanne**, Un amour de peau, Cosmétiques Bio et 100 % naturels, Laurence de Crousaz, Rue de Bourg 11, tél./fax : 021 312 33 01 www.unamourdepeau.ch, laurence@unamourdepeau.ch, (fermé le lundi) : Rabais de 10 % sur tout l'assortiment

**Lausanne**, Chougarou bio-éco-design pour les enfants de 0 à 4 ans, Rue de la Grotte 8, tél. 076 512 50 58, www.chougarou.com : Rabais de 10 % sur la boutique en ligne, code : ChouBio2012

**Lausanne**, Magasin Topinambour, produits biologiques, Avenue William-Fraisse 9, tél. 021 616 37 42 : Rabais de 10 % sur l'huile d'olive de Ligurie

**Lausanne**, Magasin La Biotique Ayer, Av. Montchoisi 3, tél. 021 616 74 22, www.biotique.ch, shop@biotique.ch, Rabais de 8 % sur les compléments alimentaires

**Lausanne, Morges**, Pharmacies Populaires, www.pharmapop.ch : Rabais de 10 % sur tous les produits bio et naturels

**Le Mont-sur-Lausanne**, Marché du Grand Mont, Route du Grand-Mont 16, tél. 021 653 24 49,



[www.terroirgourmand.ch](http://www.terroirgourmand.ch) : Rabais de 5 % sur l'assortiment BIO sauf produits laitiers

**Lonay**, Au fil des Saisons, jardinerie, producteur : Légumes, fruits, plantons, terreaux, engrais bio, graines. Route de Denges 21-23, tél. 021 804 11 58, [www.afds.ch](http://www.afds.ch) : Rabais de 3 % sur tout l'assortiment

**Mollie-Margot**, Magasin « Arpège » de l'association La Branche, Chemin de la Branche 32, tél. 021 612 41 30, [www.labranche.ch](http://www.labranche.ch) : Rabais permanent de 7 % sur l'assortiment, horaires sur internet

**Morges**, Espace Renaissance, Rue de Couvaloup 18, tél. 021 802 37 23, [www.espace-renaissance.com](http://www.espace-renaissance.com) : Rabais de 10 % sur l'assortiment et les soins esthétiques, code internet : BIOCONSO13

**Morges**, Magasin Laurent & Magalie, Rue Louis de Savoie 54 1110 Morges, tél. 021 801 08 22 [www.laurentetmagalie.ch](http://www.laurentetmagalie.ch) : Rabais de 2 % sur tout l'assortiment du magasin

**Nyon**, votre espace bio et naturel, Lilly's Green Market, Rue neuve 7, tél. 022 362 39 83, Lilly's [www.facebook.com/lillysgreenmarket](http://www.facebook.com/lillysgreenmarket) : Rabais de 10 % sur tout l'assortiment

**Pully**, Magasin Le Coin du Fromager, Rue de la Gare 1, tél. 021 728 13 29, Rabais 5 % sur tout l'assortiment

**Rolle**, Epicerie Tournesol, Grand'Rue 31, tél. 021 826 14 06 fax 021 826 14 07, [epicerietournesol@bluewin.ch](mailto:epicerietournesol@bluewin.ch), [www.epicerietournesol.ch](http://www.epicerietournesol.ch) : Rabais de 10 % sur les produits de soin, cosmétiques et compléments alimentaires

**Romanel-sur-Lausanne**, Le supermarché BIO « MagBio », Route de Neuchâtel 2, tél. 021 729 00 56, [www.magbio.ch](http://www.magbio.ch) : Rabais permanent de 10 % sur la plus grande partie de l'assortiment

**Vevey**, Quinte & Sens, Nancy Bader, Rue de l'Hôtel de ville 11, tél. 021 921 71 71, [boutique@quinte-et-sens.bio](mailto:boutique@quinte-et-sens.bio), [www.quinte-et-sens.bio](http://www.quinte-et-sens.bio) : Rabais 10 % sur toute la gamme cosmétique

**Villeneuve**, La P'tite Boutique du Bien-Être, Grand-Rue 11, tél. 021 922 38 38 : Rabais de 5 % sur l'assortiment dans la boutique et sur le site [www.ruffbio.ch](http://www.ruffbio.ch)

**Yverdon**, Diététique-Santé, Rue du lac 1, et Droguerie-Herboristerie, Rue du Milieu 2, Marianne Schwab-Hofer, tél. 024 425 13 34, [www.droguerie-dietetique.ch](http://www.droguerie-dietetique.ch) : Rabais de 3 % sur l'assortiment

**Yverdon**, Epicerie Diététique, Rue de la Plaine 54, Françoise Lopez tél. 024 425 30 73 : Rabais de 3 % sur l'assortiment

## VAUD : PRODUCTEURS BIO (VENTE DIRECTE)

**Ballens**, Marché des Biolettes, Gilles et Pascale Roch, Chemin de la Prélaz, tél. 021 809 56 29, [marche-desbiolettes@hotmail.com](mailto:marche-desbiolettes@hotmail.com), marché au domaine le jeudi de 16h30 à 19h00 : Rabais de 10 %

**Begnins**, Vins, Domaine La Capitaine, Reynald Parmelin, En Marcins, tél. 022 366 08 46, [www.lacapitaine.ch](http://www.lacapitaine.ch) : Rabais de 10 % sur tout l'assortiment (pas cumulable avec d'autres rabais)

**Bex**, La Ferme de Bornuit et son Shop en ligne, Rte des Placettes 16, J.-L. et A.-F. Nanchen, tél. 024 463 32 43, [www.patisson.ch](http://www.patisson.ch), légumes, fruits issus de notre production, vente à la ferme rabais : 5 % sur tous les articles de notre échoppe

**Bonvillars**, Domaine de la Coudre, Frank Siffert, Rue des Juifs 10, tél. 079 210 75 41, fax. 024 436 14 73, [www.coudre.ch](http://www.coudre.ch) : Rabais de 10 % sur tout l'assortiment

**Cugy**, Marché Vaney, Christian Vaney, Rue du Village 32, tél. 021 731 26 49, [www.marchevaney.com](http://www.marchevaney.com) [marchevaney@gmail.com](mailto:marchevaney@gmail.com) Horaire : vendredi 15h.-19h. Samedi 8h.-12h. Rabais de 5 % à partir de CHF 50.- d'achat à la boucherie

**Froideville**, Au Coin Gourmand, Glaces Bio, Thierry Niederhauser, Derrière la ville 6, tél. 079 519 95 64 Rabais de 5 %, liste des glaces par courriel : [tniederhauser@sunrise.ch](mailto:tniederhauser@sunrise.ch)

**Montherod**, La Ferme de l'Aronia, Jean-Luc Tschabold, Route de la Chaussée 3, tél. 021 802 53 66 ou 079

352 62 93, [www.aronia-bio.ch](http://www.aronia-bio.ch) : Rabais de 10 % sur tout l'assortiment

**Pomy**, La Ferme des Terres Rouges, Caroline et Fabien Thubert-Richardet, Terres Rouges 1 tél. 078 678 40 35, [www.ferme-des-terres-rouges.ch](http://www.ferme-des-terres-rouges.ch) Rabais 5 % sur pain, farine, pâtes et huile de colza

**Villars-sous-Yens**, Vins, Domaine du Cotrable, Eric et Anne Petit, rte de Lavigny 4, tél. 021 800 32 67, [marche@domaineducotrable.ch](mailto:marche@domaineducotrable.ch), [www.domaineducotrable.ch](http://www.domaineducotrable.ch) Rabais de 10 % sur tout l'assortiment (pas cumulable avec d'autres rabais)

## VAUD : RESTAURANTS ET TRAITEURS BIO

**Belmont sur Lausanne**, Traiteur Bio , Hélène Lischer, Rte de la Métraude 8, tél. 079 752 34 29, [www.traiteur-bio.ch](http://www.traiteur-bio.ch), [hpl@traiteur-bio.ch](mailto:hpl@traiteur-bio.ch) Offert avec une commande d'apéritifs : cake aux carottes

## VAUD : BIEN-ÊTRE ET SANTÉ

**Assens**, Naturopathie Fleur de Vie, Isabelle Sutherland, Route du Jura 1, tél. 079 261 51 01, [www.natu-rofleurdevie.ch/index.html](http://www.natu-rofleurdevie.ch/index.html) : Rabais de 10 % premier rendez-vous (bilan santé)

**Bussigny**, Parenthèse pour soi, Nathalie de Carli, Ch. De la Saugé 5, tél. 079 464 48 04 [www.parenthese-poursoi.ch](http://www.parenthese-poursoi.ch) [info@parenthese-poursoi.ch](mailto:info@parenthese-poursoi.ch) Rabais : 10 % sur Massages ou ayurvédique

**Chapelle-sur-Moudon**, Nutrition, coaching de vie et séminaires, Nathalie Laffaire-Ischer, Nutritionniste ASCA, tél. 078 676 45 47, [nathalie.laffaire-ischer@dc-formation.ch](mailto:nathalie.laffaire-ischer@dc-formation.ch) : 1 h de coaching offerte

**Chernex**, Coach Holistique, Thérapies énergétiques, Alimentation Vivante, Yasmine Perreten Shaarawi, 078.797.54.39, [info@lalicornedelumiere.ch](mailto:info@lalicornedelumiere.ch) [www.lalicornedelumiere.ch](http://www.lalicornedelumiere.ch), Rabais de 10 % sur les soins énergétiques et cours d'Alimentation Vivante

**Cheseaux-sur-Lausanne**, Art de Vie, Katrin Fabbri, Thérapeute diplômée, Chemin de Sorécot 23, tél. 079 332 38 09, [www.artdevie.ch](http://www.artdevie.ch) : Rabais de 10 % sur les cours de cuisine saine et les thérapies

**Cheseaux-sur-Lausanne**, Ortho-Bionomy®, agrégation ASCA, Natalie Klay, Ch. de Bellevue 1, tél. 021 731 50 94, [www.ortho-bionomy.ch](http://www.ortho-bionomy.ch) : Rabais de 20 % (sauf si remboursé par l'assurance maladie)

**Combremont-le-Petit**, Coream, massage et réflexologie, agrégation ASCA et RME, Jocelyne Monnerat, rte de Lucens 6, tél. 026 666 11 40 [www.coream.ch](http://www.coream.ch) : Rabais de 40.- sur la première séance

**Crissier**, Chromothérapie couleur et conscience, [www.cadodelavie.ch](http://www.cadodelavie.ch), Cendrine Fuchs, tél. 079 488 39 09 : Rabais de 10% sur cours Chromot et 10 % sur les séances

**Cottens**, Hydrothérapie du côlon, Nutrition Holistique, Denise Kruger Fantoli, tél. 079 371 39 43, [www.nutrition-holistique.ch](http://www.nutrition-holistique.ch) : Rabais de 20.- sur la 1ère séance d'hydrothérapie ou sur un bilan GAPS

**Épalinges**, La Trame thérapeutique, Françoise Vermot, Praticienne diplômée, Le Grand Chemin 88, tél. 021 544 40 40, [www.la-trame.com](http://www.la-trame.com) : Rabais permanent de 10 % sur les consultations

**Forel/Lavaux**, Soins énergétiques aux Bols chantants, Nathalie Michlig, Route de Lausanne 2, tél. 079 271 61 92, [www.rythmelavie.ch](http://www.rythmelavie.ch) : Rabais de 10 % sur les soins et sur les Cérémonies sur mesure des passages de la vie (naissance, mariage, funérailles)

**Lausanne**, Animalement Vôtre by Evelyne Akribas, Soins énergétiques pour animaux à domicile, tél. 021 320 53 53, [www.animalement-votre.ch](http://www.animalement-votre.ch) : Rabais de 25.- sur la 1ère séance et 1 élixir floral offert

**Lausanne**, Coaching Nutrition et Cuisine Végétarienne, Birgit Boislard, Chemin des Avelines 7, tél. 079 368 62 01 : Rabais de 10 % sur les cours selon le programme sur [www.coach-nutrition.ch](http://www.coach-nutrition.ch)

## VOS PRIVILÈGES

**Lausanne**, Esprit Zen, agrégation ASCA, Céline Maquelin, Rue Marterey 36, tél. 021 647 52 21 ou 079 699 05 38, [www.espritzen.net](http://www.espritzen.net) : Rabais de 20.– sur la première séance

**Lausanne**, Kinergetix, cabinet de Kinésiologie, Matrix Energetics, agrégation ASCA, Laurent Gheller, Rue de Mauborget 1, tél. 079 929 19 40, [www.kinergetix.ch](http://www.kinergetix.ch) : Rabais de 50 % sur la 1ère séance

**Lausanne**, Kinésiologie/ développement personnel/ brain gym/ travail sur l'arbre généalogique. Pierrette Aguet, Ch. du bois-Gentil 80, tél. 076 489 20 31, [www.genelibre.ch](http://www.genelibre.ch) , 1ère séance rabais de 20.– et spray auriqre offert

**Lausanne**, Polarity Thérapie, Massages Sylviane Buchilly, dipl. Agrée ASCA Rue du Pont 22, tél 077 410 42 82, [www.vitalitesante.ch](http://www.vitalitesante.ch) : Rabais de 20 % sur la 1ère séance de Polarité, et sur les massages aux cristaux ou à l'ambre (sauf si remboursé par l'assurance)

**Lausanne**, Institut de Beauté, Nadia Spanhauer, Av. de cour 32, tél. 079 725 09 30, [www.institutde-beautenadia.com](http://www.institutde-beautenadia.com) [nadia.spanhauer@hotmail.com](mailto:nadia.spanhauer@hotmail.com) Rabais de 10 % sur les produits Melvita et Couleur Caramel et 10% sur le premier rendez-vous

**Orges**, Institut Relax, Claude Resin, homéopathe et phytothérapeute, tél. 024 445 17 75, [clresin@bluewin.ch](mailto:clresin@bluewin.ch) : Rabais de 10 % sur tous les produits bio Santarome + conseils gratuits

**Prangins**, Nutrition/Spagyrie, Cristel Haenggeli, Chemin de Bellevue 1, tél. 079 510 70 55, [www.nutrition-sante-gland.ch](http://www.nutrition-sante-gland.ch) : Rabais de 15 % sur les consultations

**Vuarrens** Massages, drainage et réflexologie, agrégation ASCA et RME, Nathalie Perret, Ch. Champ du Clos 12, tél. 024 435 13 19 : Rabais de 10 % sur tous les massages et soins pas remboursés

**Yverdon et Lausanne**, Massothérapeute diplômée, agrégation ASCA, Sandrine Jaquet, tél. 079 887 62 16, [www.massage-ekilibre.ch](http://www.massage-ekilibre.ch) : Rabais de 30.– sur la première séance (sauf si pris par l'assurance)

**Yverdon**, Réflexologie Aromajik, agrée ASCA, Martina Lavanchy, Rue du Lac 25, tél. 076 582 26 83 [www.aromajik.ch](http://www.aromajik.ch) : Rabais de 10 % sur massages et soins pas remboursés, 5 % sur les préparations aux huiles essentielles

### VAUD : HABITAT, JARDINS, LOISIRS, SERVICES, ETC.

**Aubonne**, Arboretum, L'Arbr'Espace, Chemin de Plan 92, Christophe Reymond, tél. 021 808 51 83, [www.espace-arboretum.ch](http://www.espace-arboretum.ch), [creymond@arboretum.ch](mailto:creymond@arboretum.ch) : Rabais de 50 % sur les visites guidées thématiques du dimanche et 30 % sur la location du Refuge

**Bex**, Fondation Ecojardinage, Route de la Pâtissière 2, tél. 021 463 14 86 : Rabais de 5 % sur les cours, accès au site [www.ecojardinage.ch](http://www.ecojardinage.ch) avec un niveau 1 intranet pour des informations

**Bournens**, Fermexplore, Loisirs et découvertes à la ferme, tél. 079 330 58 11, [www.fermexplore.ch](http://www.fermexplore.ch) : Rabais de 10 % sur les visites accompagnées et les ateliers pour enfants

**Montreux**, Secrets d'Atelier, Produits de rénovation naturels et biodégradables. Anne Lamoureux, Rlle de la Baye 2, tél. 021 961 28 08 [www.secrets-d-atelier.ch](http://www.secrets-d-atelier.ch) Rabais 10 % sur la gamme des produits cuir

**Paudex**, GreenCars-Rental, location écologique de voitures livrées à l'adresse de votre choix, tél. 021 558 67 96 [www.greencars-rental.ch](http://www.greencars-rental.ch) Rabais de 10 % dès 1 jour de location et 20 % pour une location dès 2 jours et plus

**Pompaples**, Meige Matériaux, Route de St-Loup 1, tél. 021 866 60 32, [www.meige.ch](http://www.meige.ch) : Rabais de 10 % sur les peintures à l'huile de lin Biofa & Aquamarijn, sur les sols en liège et le linoléum Ziro

**Romainmôtier**, Atelier de La Baleine, literie bio, Evelyne De Icco, Rue du Pont Couvert 14, tél. 024 453 30 29 ou 079 311 07 24, [www.atelierdelabaleine.com](http://www.atelierdelabaleine.com) : 10 % sur les coussins et 5 % sur les matelas

### ROMANDIE / INTERNET

**AromaCos**, Schenevey Sébastien, Impasse du Raffort 11, 1695 Rueyres-St-Laurent, tél. 026 411 66 11 [www.aromacos.ch](http://www.aromacos.ch) [info@aromacos.ch](mailto:info@aromacos.ch) (tél. avant de passer votre commande ou dans notre magasin ouvert sur RDV. Huiles essentielles, hydrolats et huiles végétales, produits naturels, cosmétiques. Rabais 10% sur les huiles essentielles, hydrolats et huiles végétales. Offre valable sur notre shop en ligne.

**Crêpes Gourmandes**, crêpes, apéritifs et desserts bio à domicile. Jeanne Froidevaux, tél. : 079 831 62 13, [www.crepesgourmandes.ch](http://www.crepesgourmandes.ch) / Facebook : Crêpes Gourmandes. Rabais de 10 % pour votre événement : Apéritif d'entreprise, portes-ouvertes, fête de famille, anniversaire etc.

**Tissu et Mercerie Ecologique, Au fil de la Nature**, Gaëlle Morend Jaquet, 1081 Montpreveyres, 079 387 06 29, [www.aufildelanature.ch](http://www.aufildelanature.ch) [aufildelanature@gmail.com](mailto:aufildelanature@gmail.com) Rabais de 10% sur l'assortiment, code promotion : BioconsommActeurs

**LeShopbio.Ch**, La Pâtissière, 1880 Bex, tél 024 463 14 86, [www.leshopbio.ch](http://www.leshopbio.ch), Épicerie bio en ligne, légumes bio et biodynamiques : 10 % de rabais, non cumulable avec rabais de quantité

**Votre boutique Bio en Ligne**, NATECO shop SA, 2800 Délémont, tél. 032 423 33 15, [www.natecoshop.ch](http://www.natecoshop.ch) Rabais de 10 % sur les commandes effectuées en ligne, non cumulable

**Point Nature**  
Jardin d'enfants • Ecole & forêt • Ateliers

**Les P'tits Points**  
Jardin d'enfants en forêt. Accueil des enfants de 2½ à 5 ans pour des demi-journées d'activités créatives en forêt.

**Ecole & forêt**  
Pédagogie en forêt pour des classes en course d'école ou dans le cadre du programme scolaire.

**Ateliers créatifs**  
Découverte et activités créatives en forêt pour les enfants de 6 à 12 ans, les ados et les adultes.

Visitez notre site internet : [www.point-nature.ch](http://www.point-nature.ch)  
ou contactez-nous au 079 738 03 17

Point Nature - case postale 154 - 1350 Orbe  
[mail@point-nature.ch](mailto:mail@point-nature.ch)



### BULLETIN D'INFORMATION DE L'ASSOCIATION BIOCONSOMMACTEURS

#### 7ème année

Parution quatre fois par année

#### Tirage

1'500 exemplaires

#### Distribution

Aux membres de l'Association et à ses partenaires

#### Éditeur

Association BioConsommActeurs, Boîte postale n° 8, Route d'Yverdon 2C, 1417 Essertines-sur-Yverdon, tél. 024 435 10 61, fax 024 435 10 63, courriel info@bioconsommacteurs.ch

#### Rédaction

Manuel Perret

#### Graphisme

Alain Perret (alpgraphisme@infomaniak.ch)

#### Illustrations

Xavier Grand

#### Impression

Atelier d'impression Kurz SA, Ch. Faubourg-de-Cruseilles 17, 1227 Carouge

Ce bulletin est imprimé sur papier Satimat Green bénéficiant de la certification Ecolabel européen (60 % de fibres de vieux papier et 40 % de cellulose FSC) avec des encres végétales (pour en savoir plus, cf. notre bulletin n° 4/2010).

#### Publicité

Daniel Jaccard, Association BioConsommActeurs, Boîte postale n° 8, Route d'Yverdon 2C, 1417 Essertines-sur-Yverdon, tél. 079 427 42 69, fax 024 435 10 63, courriel info@bioconsommacteurs.ch

Association BioConsommacteurs • Boîte postale n° 8, Route d'Yverdon 2C, 1417 Essertines-sur-Yverdon  
Téléphone + 41 24 435 10 61 - Fax + 41 24 435 10 63 - ccp 17-599827-1 - info@bioconsommacteurs.ch  
www.bioconsommacteurs.ch



# Pharmacies Populaires

Votre santé au meilleur prix!

Rue de l'Ale 40 Tél. 021 312 35 73

Lausanne

Bd de Grancy Tél. 021 616 38 62

Lausanne

Av. d'Echallens 61 Tél. 021 624 08 70

Lausanne

Rte d'Oron 4 Tél. 021 652 48 70

Lausanne

Grand-Rue 100 Tél. 021 801 27 34

Morges

10% de rabais sur  
tous les produits bio  
et 10% de rabais sur  
tous les  
produits naturels  
sur présentation de  
votre carte de  
membre

www.pharmapop.ch



# VOS VACANCES D'HIVER EN VALAIS

100% plaisir à 30 min. des stations

- # CHAMBRE D'HÔTES TOUT CONFORT
- # APPARTEMENT DE VACANCES 8 LITS
- # PETIT DÉJEUNER BIO
- # BAIN NORDIQUE
- # LOCAL À SKI ET PARKING GRATUIT
- # LOUNGE APRÈS-SKI



1 nuit dès CHF 65.- / pers

1 semaine dès CHF 389.- / pers.



[www.gitedesvergers.ch](http://www.gitedesvergers.ch)

POUR UNE SOIRÉE RACLETTE  
pour 2 personnes  
Valable jusqu'au 30.04.16

**BON**