





BioConsommActeurs


BULLETIN D'INFORMATION


3/2011


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 CO2 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
FEED NO FOOD	page 4
LES AVANTAGES DU BIO	page 6
BRÈVES	page 8
WWW.BIOCONSUMMACTEURS.CH	page 10
VOS PRIVILÈGES	page 11
IMPRESSUM	page 16

Découvrez comment notre championne de la nature voit succomber ses sœurs, tombe éperdument amoureuse et acquiert une saveur tout en rondeur.

Sur www.bio-suisse.ch/champions



Bourgeon Bio.  **Le goût du vrai.**
BIO SUISSE

EDITORIAL

Concurrence alimentaire, que faire ?

Tout le monde le sait, mais seule une minorité s'en inquiète : Nous produisons et importons de très grandes quantités d'aliments fourragers qui sont souvent des denrées bonnes pour l'alimentation humaine. Soja, manioc, céréales... Tant qu'on affourage des sous-produits de l'industrie agroalimentaire, tout va bien. Là où ça se corse, c'est quand on déforeste et défriche – souvent par le feu – pour cultiver p. ex. du soja pour nos vaches ou, pire encore, quand on détourne des cultures vivrières comme p. ex. le manioc africain pour nourrir des bœufs d'engraissement en Europe. Et on ne parle même pas des expulsions de petits paysans pour faire place aux cultures industrielles pour l'exportation !

Quand on pense à la phénoménale surconsommation de viande, d'œufs et de produits laitiers qui oblige nos pays développés à industrialiser la production animale au risque d'affamer certaines populations et au point de polluer gravement l'environnement, on se demande ce qu'on peut faire pour que ça change.

L'agriculture biologique a toujours exigé que l'alimentation animale concurrence le moins possible l'alimentation humaine, et le label Bourgeon limite p. ex. à 10 % la proportion d'aliments concentrés (céréales, soja etc.) dans l'alimentation des ruminants. On peut – et même on doit – bien sûr diminuer notre consommation de viande (les porcs et les volailles ne peuvent manger que de petites quantités de fourrages grossiers), mais pour les ruminants il y a d'autres moyens : le projet Feed No Food de l'Institut de recherche de l'agriculture biologique (FiBL) a pour ambition d'aller encore beaucoup plus loin

dans la diminution des quantités de concentrés. Nous reprenons aussi aux pages suivantes deux articles du FiBL qui montrent bien que cette préoccupation est réelle en bio et que des solutions concrètes existent déjà.

Nous aurons assurément bientôt des produits, surtout bio, labellisés Feed No Food, De Prairie etc. : ce sera alors à nous d'exercer notre pouvoir de BioConsommActeurs en orientant nos choix vers ces productions toujours plus respectueuses de l'environnement, de la nature et du climat.

Manuel Perret, Président



Vous avez ou allez déménager ? Dites-le nous !

Une des plus grandes difficultés que notre secrétariat doit résoudre est la recherche des nouvelles adresses de nos membres qui ont déménagé et pour lesquels le délai de réexpédition du courrier est expiré... Cela nous prend énormément de temps, et certains contrôles des habitants auxquels nous devons nous adresser quand tous les annuaires ont perdu votre trace nous facturent des émoluments que nous sommes obligés de vous refacturer. Nous vous prions donc instamment de nous communiquer au plus vite tout changement d'adresse ! Merci d'avance !

Et si, pour une fois, la vache du riche mangeait autre chose que la nourriture du pauvre ?

La vache est faite pour manger de l'herbe et du foin...

... et pas du soja brésilien et des céréales. Élémentaire, mais pourtant dans la pratique ce n'est pas si simple de revenir à une alimentation des bovins basée presque exclusivement sur les fourrages riches en fibres (herbe, foin, ...) que notre pays produit en suffisance. Les organisations bio et l'Institut de recherche de l'agriculture biologique (FiBL) y travaillent actuellement dans le cadre du projet « Feed No Food ». Notons que les vaches labellisées Bio Suisse mangent déjà au minimum 90 % de fourrages riches en fibres et au maximum 10 % de fourrages concentrés tels que le soja et les céréales. Le projet Feed No Food permettra de diminuer à beaucoup moins que 10 % la part de fourrages concentrés.

Et les porcs et les poules ?

Ces animaux mangent aussi des céréales et du soja ! Contrairement aux bovins, ils ne peuvent manger qu'un tout petit peu d'herbe et de foin ! Or nous produisons en Suisse très peu de céréales et de soja destiné aux animaux. Nous en importons la plus grande partie !

Des solutions, il y en a et nous y travaillons !

Bio Genève, les autres organisations bio et le FiBL travaillent aux solutions agronomiques et politiques mais, si nous ne voulons plus que l'animal soit un concurrent pour l'homme, il faut également travailler à diminuer la

consommation de viande dans les pays riches, même si c'est difficile !

Source : FiBL et Bio Genève, Maurice Clerc

Produire du lait sans ressources extérieures, ça marche : un exemple belge

EN BELGIQUE, UN PAYSAN BIO A ATTEINT L'AUTONOMIE FOURRAGÈRE TOTALE POUR SA FERME LAITIÈRE. SON INGÉNIEUX SYSTÈME MONTRÉ QU'IL EST POSSIBLE DE SE PASSER D'ALIMENTS FOURRAGERS DE L'EXTÉRIEUR, MAIS AUSSI QUE LA PRODUCTION LAITIÈRE HERBAGÈRE N'EST PAS UNE MAROTTE PASSAGÈRE SPÉCIFIQUEMENT SUISSE. CAR C'EST VRAI, TOUT LE MONDE EN PARLE ET VEUT FAIRE DU MARKETING AVEC...

En résumé, l'herbe enflamme la Suisse. Que ce soit au bistrot du coin, dans les organisations ou en politique, tout le monde parle de lait d'herbe ou de prairie. L'industrie des aliments fourragers et les organisations environnementales se livrent d'ailleurs dans les médias agricoles à une véritable guerre verbale à coups de chiffres et de thèses contradictoires.

On pourrait donc penser que la production laitière herbagère est une question de foi et qu'on est soit pour soit contre, mais il s'agit en réalité du plus simple et plus ancien de tous les principes de la production animale : nourrir les vaches avec la production des prairies et des pâturages de la ferme.

Un système agricole astucieux et élégant

Dans le sud de la Wallonie, cela fait dix ans que

Daniel Roque cultive avec son fils les 45 hectares de sa ferme laitière de manière à être totalement autonome pour les fourrages. Voilà des décennies qu'il cherche corps et âme à gérer sa ferme de manière à consommer le moins possible de ressources.

Son astucieux système de pâturage permanent fascine par la simplicité de sa conception : tous les enclos font exactement un demi-hectare. Y pâturent brièvement d'abord les vaches puis les génisses, puis on change de parc et on continue. Il y a bien sûr aussi des prairies de fauche pour produire les fourrages pour l'hiver.

Daniel Roque atteint de très bons rendements laitiers (7400 kg de lait par vache et par année) avec seulement 2 kg par jour d'un concentré maison composé de triticale, d'avoine et de pois

est aussi celle de la recherche biologique belge, comme le montre l'étude « Quels modes de production et de gestion pour une production laitière durable ? » du projet étatique DuraLait. Par rapport à 320 exploitations françaises et belges de référence, la ferme de Daniel Roque utilise trois à quatre fois moins de pétrole par litre de lait produit, ses sols séquestrent plus de CO₂ et son bilan azoté est meilleur, mais c'est sur le plan économique qu'elle se démarque particulièrement : Daniel Roque produit beaucoup plus de lait par heure de travail, par hectare et par unité de capital investi que les exploitations de référence. Il est financièrement plus autonome, et les subventions – qui continuent de favoriser dans l'UE les systèmes basés sur le maïs – ne représentent que 0,2 %



protéagineux que Roque produit en culture associée en rotation avec du blé d'automne et deux à trois ans de prairie temporaire ou de luzerne. La forte proportion de légumineuses dans la rotation permet à Roque de ne pas acheter d'engrais.

Écologiquement, économiquement et socialement meilleur

Bref, c'est un système durable, et cette conclusion

des recettes du domaine. S'y rajoute encore la composante sociale : Roque ne connaît pas le surmenage et sa famille est contente d'avoir trouvé l'idéal pour sa ferme. Ce que les voisins, les organisations et la politique en pensent lui importe assez peu.

Source : Ursina Galbusera, bio actualités 6/2011
traduction et adaptation : Manuel Perret

Mais au fond, pourquoi préférer les produits bio (suite) ?

NOUS CONTINUONS LE VASTE TOUR D'HORIZON DES ARGUMENTS QUI PLAIDENT EN FAVEUR DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET DES PRODUITS QU'ELLE NOUS FOURNIT. ICI ET AILLEURS. NOUS AVIONS COMMENCÉ PAR LES GRANDES BASES ÉCOLOGIQUES, ET NOUS REGARDONS MAINTENANT CE QUI SE PASSE AU NIVEAU DU SYSTÈME AGRICOLE LUI-MÊME. AU PROCHAIN NUMÉRO : LA GARANTIE PAR LES CONTRÔLES.



Le bio est plus sûr

Les légumes-feuilles bio contiennent moins de nitrates :

Des études bibliographiques de la littérature scientifique des années 1962 à 1998 sur la qualité des produits bio montrent que les légumes-feuilles bio contiennent entre 10 et 40 % de nitrate en moins. Les fruits et les légumes contiennent tendanciellement plus de vitamines. Les produits bio s'en sortent en général mieux lors des essais d'affouragement et de libre-choix des aliments fourragers

Les produits bio ne contiennent pas de résidus de pesticides (ou tout au plus ceux qui proviennent de la pollution environnementale générale) :

Les fruits et légumes bio contiennent en moyenne 550 à 700 fois moins de résidus de pesticides que les produits conventionnels.

Les produits bio ne contiennent pas d'intrants interdits :

Les produits bio sont rarement contaminés par des intrants interdits en bio, et si cela arrive ils n'en contiennent que des traces infimes causées p. ex. par la dérive des traitements des parcelles voisines. Par contre, un fruit et un légume conventionnels sur deux contiennent des pesticides.

Les plantes bio sont épargnées par les produits chimiques de synthèse :

Les produits phytosanitaires chimiques de synthèse sont interdits en agriculture biologique, ce qui donne une grande assurance que les produits bio ne contiennent pas de résidus.

L'inventivité remplace la chimie : Le bio perturbe l'accouplement des pucerons

En agriculture biologique, on atteint souvent le but par des voies détournées et des idées astucieuses.

Les producteurs bio renoncent aux désherbants chimiques de synthèse

Les herbicides sont interdits en agriculture biologique. Les agriculteurs bio désherbent avec des machines ou à la main et ameublissent en même temps le sol.

Pas de produits miracles chimiques de synthèse dans les champs bio

L'utilisation de régulateurs de croissance (raccourcisseurs de tiges, éclaircisseurs de fruits, ramollisseurs de pédoncules, etc.) est contraire à la nature et provoque des résidus. Ces produits sont donc interdits en agriculture biologique.

Les mouches des étables sont combattues avec des produits naturels

Seules des matières actives naturelles peuvent être utilisées pour lutter contre les mouches.

Le bio renonce aux manipulations génétiques

Les paysans bio veulent produire de manière naturelle:

L'ingénierie génétique contredit le principe agrobiologique de la production la plus naturelle possible. Les plantes, les animaux et les intrants transgéniques sont donc interdits en agriculture biologique.

Les animaux et les plantes sont plus qu'une collection de gènes:

L'agriculture biologique est basée sur une considération globale des systèmes naturels. On considère les organismes vivants dans leur ensemble et pas seulement comme la somme de ses gènes. La dignité de la créature revêt une grande importance.

Le bio est cohérent

Les producteurs bio utilisent des semences bio :

Les fermes bio doivent utiliser des semences et des plants produits en bio. Les jeunes plantes sont donc dès le départ adaptées à l'agriculture biologique.

Les paysans bio achètent des bêtes bio, c.-à-d. qu'elles doivent provenir d'autres fermes bio :

Toutes les nouvelles fermes bio doivent faire deux années de reconversion
Les directives bio doivent déjà être respectées

intégralement pendant cette période. Ce « délai d'attente » donne une grande assurance que les produits bio ne contiendront pas de résidus de produits phytosanitaires. Les produits des fermes en reconversion sont déclarés spécialement.

La ferme bio forme un tout :

Toutes les entreprises agricoles de Bio Suisse doivent être entièrement bio. Les demi-mesures ne sont donc pas possibles, et seuls les agriculteurs convaincus se reconvertisent. Cela donne une grande assurance que tout fonctionne correctement dans les fermes bio.

Les bêtes bio mangent des aliments bio :

La nourriture des cochons et des volailles doit être à 90 % bio, et celle des ruminants à 95 % bio.



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

« EquiTable »

« EquiTable » est le nom d'un nouveau projet du grand chef Freddy Christandel et du conseiller en commerce équitable Roland Jenni. Ce projet a pour but de contribuer au développement durable et à la diminution de la pauvreté tout en misant sur une cuisine de pointe pour améliorer les parts de marché et la notoriété des produits bio, fairtrade, régionaux et originaux. Pour en savoir plus : www.equi-table.ch.

« EquiTable » prévoit de se lancer aussi dans le service traiteur.

comm./mp

Bio Genève :

Prix du développement durable 2011

Il y a trois ans, Maurice Clerc de l'Institut de recherche de l'agriculture biologique (FiBL) et René Stalder, président de Bio Genève, ont démarré un projet pilote sur les cultures associées à Vandoeuvres GE. Bio Genève a reçu l'un des deux premiers prix du concours du développement durable du Canton de Genève. Quelle est l'histoire de ce succès ?

Le jury a principalement été convaincu par l'argument des deux experts en agriculture bio qu'une plus grande proportion de légumineuses dans la rotation serait positive. Les légumineuses permettraient de fournir au sol et aux plantes d'énormes quantités d'azote. Les cultures associées constituent en premier pas dans la bonne direction. 100 millions de tonnes d'azote synthétique sont fabriquées dans le monde, ce qui correspond à 1 % des énergies fossiles utilisées au niveau mondial. Or une meilleure utilisation des légumineuses permettrait de produire 140 millions de tonnes d'azote sans nuire à l'environnement, selon le FiBL et d'autres instituts de recherche.

Source : FiBL, Maurice Clerc

**Massages Sonores
et Energétiques
aux Bols Chantants Planétaires**

Détente et Bien-être

Adultes, Enfants, Femmes
enceintes et Sportifs

Sur RDV
0041792716192

Nathalie Michlig
1072 Coren Lavaux

SHOP ONLINE BIO



langes - soin - hygiène - lessive
textiles - ménage - peinture - bricolage - aliments

10%
remise permanente

pour tous les **BioConsommActeurs**
sur l'ensemble de notre assortiment
en utilisant le code suivant: **ECO1711**

ECOVISIONS Sàrl. - Rte Durrenberg 48 - CH-1735 Chevrollles FR
tél. 026/418 20 02 fax 021/544 13 info@ecovisions.ch www.ecovisions.ch

www.mescosmetiquesbio.ch

Les meilleurs cosmétiques bio sont sur



mes
cosmétiques
bio

En tant que BioConsommActeur,
bénéficiez d'une remise
permanente de 10 % sur
l'ensemble de notre assortiment
en utilisant le code suivant

RSGB7710

www.mescosmetiquesbio.ch



Facebook

Amis facebookiens, ça y est : les BioConsommActeurs ont fait le mur ! Eh oui, notre association est depuis peu sur Facebook. Nous y posterons progressivement de plus en plus d'informations et de liens utiles. Venez vous y déclarer être nos amis, et invitez vos connaissances à en faire autant !

Entre deux numéros du bulletin, venez voir notre site internet !

Le site internet de notre Association des BioConsommActeurs s'enrichit toujours davantage : il y a de temps en temps de nouvelles rubriques, notamment celle sur la restauration bio (ou du moins les restaurants qui utilisent au moins quelques produits bio...), mais en tout cas toujours de nouvelles informations... et un agenda où vous trouverez une sélection d'événements qui peuvent vous intéresser et qui sont étroitement reliés à notre identité et à nos activités.

www.bioconsommacteurs.ch

Pour économiser le papier et diminuer la pollution...

Il va sans dire que notre Association des BioConsommActeurs se veut écologique et qu'elle se préoccupe activement de ménager l'environnement, l'énergie et les ressources naturelles. La meilleure alternative à l'envoi postal du bulletin imprimé sur papier est évidemment sa distribution électronique par courriel. Pour participer à cet effort, rien de plus simple : il suffit de nous envoyer un courriel à info@bioconsommacteurs.ch en indiquant « Veuillez SVP m'envoyer les prochains bulletins de l'Association par courriel à l'adresse suivante : xxx@yyy.zz. » ainsi bien sûr que votre nom, prénom et adresse pour que nous puissions vous identifier sans erreur possible. Au nom de l'environnement,

un grand merci d'avance à toutes celles et ceux qui feront cet effort ! Les numéros précédents de notre bulletin d'information sont disponibles sur Internet. Les nouveaux membres qui n'ont pas reçu les premiers bulletins d'information de notre Association peuvent s'ils le désirent les télécharger gratuitement au format PDF depuis notre site internet :

[www.bioconsommacteurs.ch/Bulletin d'information](http://www.bioconsommacteurs.ch/Bulletin_d'information).



L'Ancienne Ecole

L'Ancienne Ecole est un lieu, une entité qui réunit des êtres passionnés proposant des soins et des formations dans diverses approches énergétiques.

L'idée
Rechercher une complémentarité, les utiliser, les développer et les transmettre.

Les approches
Éthérique, aura, médium, reiki, messages, projections extra-sensitives, géobiologie, chamanisme, astrologie, ...

Les soins
Soins énergétiques, soins en deux médiums/partielliers, soins en deux médiums/partielliers, soins géobiologiques, soins chamaniques, ...

Les formations

1. Soins énergétiques	7. Soins en médium
2. Soins "éthérique 1"	8. Soins "éthérique 2"
3. Soins "éthérique 2"	9. Astrologie
4. Transmission de l'aura	10. Géobiologie
5. Pratiques de soins énergétiques	11. Soins en médium
6. Pratiques extra-sensitives	12. Soins et ateliers divers

Les formations sont généralement données à L'Ancienne Ecole, et sur rendez-vous possible à un organisme dans d'autres régions sur demande.

www.ancienneecole.ch

Voici les privilèges actuels dont bénéficient les membres de l'association des BioConsommActeurs :

MAGASINS AVEC PRODUITS BIO:

Le supermarché BIO «MagBio»,

Route de Neuchâtel 2, 1032 Romanel-sur-Lausanne VD, tél. 021 729 00 56, www.magbio.ch: Rabais permanent de 10 % sur la plus grande partie de l'assortiment.

Magasin d'alimentation naturelle Arpèche de l'association La Branche,

32 chemin de la Branche, 1073 Mollie-Margot VD, tél. 021 612 41 30, magasin@labranche.ch, www.labranche.ch: Le magasin est conjoint à la cafétéria, ouvert de 13 à 18 h en semaine et de 11 à 18 h samedi et dimanche. Rabais permanent 10 % sur l'assortiment.

L'épicerie Bio et le tea room Saveur Bio,

Rue de l'Eglise 92, 1680 Romont FR tél. 026 652 22 11
L'épicerie offre un rabais de 10 % sur les huiles essentielles ainsi que sur les marques Florame, Ecodoo et Douce Nature.

Le tea-room offre spécialement à nos membres le café ou le thé après chaque repas ainsi que des rabais sur les cours organisés dans le cadre de Saveur Bio.

«<http://www.saveurbio.blogspot.com>»

LeShopbio.Ch,

La Pâtissière 1880 Bex VD, tél. 024 463 14 86, www.leshopbio.ch: Épicerie bio en ligne, avec légumes bio et biodynamiques, produits laitiers bio et autre produits frais et congelés bio: 10 % de rabais remise non cumulable avec rabais de quantité ou offres spéciales.

Pharmacies Populaires, www.pharmapop.ch,

1000 Lausanne VD: Rue de l'Alce 40 = tél. 021 312 35 73, Bd de Grancy 4 = tél. 021 616 38 62, Av. d'Echallens 61 = tél. 021 624 08 70, Rte d'Oron 4 = tél. 021 652 48 70: Rabais de 10 % sur tous les produits bio et sur tous les produits naturels.

Shop Online Bio Ecovisions :

langes – soin – hygiène – lessive – textile – ménage – peinture – bricolage – aliments. Ecovisions Sàrl. Rte Durrenberg 48 1735 Chevilles FR Tél. 026 418 20 02 Fax. 021 544 13 HYPERLINK «<http://www.ecovisions.ch>» www.ecovisions.ch HYPERLINK «<mailto:info@ecovisions.ch>» info@ecovisions.ch Remise permanente 10% pour tous les BioConsommActeurs.

PRODUCTEURS BIO (VENTE DIRECTE):

Domaine La Capitaine,

Reynald Parmelin, En Marcins, 1268 Begnins VD, tél. 022 366 08 46, www.lacapitaine.ch: Rabais général et permanent de 10 % sur tout l'assortiment (pas cumulable avec d'autres rabais).

Les Paniers Gawapi

(abonnements de paniers de légumes et de fruits bio), Chemin des Serres 2, 1443 Essert-sous-Champvent VD, tél. 024 447 03 91, fax. 024 447 03 00, contact@gawapi.ch, www.gawapi.ch: 1 abonnement de 6 paniers offert à tout membre de BioConsommActeurs qui crée un lieu de distribution regroupant au moins 10 nouveaux abonnements.

AUTRES PARTENAIRES:

«Mes Cosmétiques Bio»:

Remise permanente de 10 % sur l'ensemble du catalogue de la boutique en ligne sur www.mescosmetiquesbio.ch.

Meige Matériaux-habitat vivant,

Route de St-Loup 1, 1318 Pompaples VD, tél. 021 866 60 32, www.meige.ch: 10 % rabais sur les peintures à l'huile de lin Biofa & Aquamarijn, sur les sols en liège et linoléum Ziro.

Fermexplore,

loisirs et découvertes à la ferme, 1035 Bournens VD, tél. 079 330 58 11, www.fermexplore.ch: Rabais de 10 % sur les visites accompagnées et les ateliers pour les enfants.

Coaching Nutrition et Cuisine Végétarienne, Birgit Boislard,

Coach Nutrition et Santé diplômée, Chemin des Avelines 7, 1004 Lausanne VD, tél. 079 368 62 01, birgit.boislard@coach-nutrition.ch: 10 % de rabais sur les cours de cuisine, les cours Mince Attitude et toutes les consultations individuelles, selon le programme sur www.coach-nutrition.ch.

Naturopathie Fleur de Vie: Isabelle Sutherland,

10 Rte de Lausanne, 1033 Cheseaux-sur-Lausanne VD, tél. 079 261 51 01, isabelle.sutherland@bluewin.ch: Bilan santé, nutrition, chromothérapie, reiki, fleurs de Bach. Rabais 10% sur le premier rendez-vous (bilan de santé).

Art de Vie, Katrin Fabbri,

Thérapeute diplômée, Chemin de Sorécot 23, 1033 Cheseaux-sur-Lausanne VD, tél. 079 332

38 09, www.artdevie.ch: Rabais de 10 % sur les cours de cuisine saine et naturelle et sur les thérapies de soins.

Massages et Réflexologie, Nathalie Perret,

Masseuse et Réflexologue diplômée, Chemin Champ du Clos 12, 1418 Vuarrens VD, tél. 021 887 89 75, www.massages-nathalieperret.abcweb.ch: Rabais de 10 % sur tous les massages, la réflexologie plantaire et le drainage lymphatique manuel (sauf si remboursés par l'assurance maladie complémentaire).

Nostra Gaïa – Soins énergétiques (reiki, aurathérapie), Mélanie Buillot

Massages aux pierres fines, Kinésiologie, Thérapies pour animaux, Mélanie Buillot, Route de Lausanne 53, 1020 Renens VD, tél. 076 526 56 34, nostra.gaia@gmail.com, www.nostragaia.ch: Rabais de 10 % sur ces thérapies (sauf si remboursées par les assurances maladies complémentaires ou les assurances pour animaux).

Institut Relax, Claude Resin,

homéopathe et phytothérapeute, 1870 Orges VD, tél. 024 445 17 75, ciresin@bluewin.ch: Rabais de 5 % sur tous les produits bio Santarome + conseils gratuits.

Hydrothérapie du côlon,

Centre de Nutrition Holistique, 1116 Cottens VD (10 mn. Morges 20 mn. Lausanne), Denise Kruger Fantoli, infirmière indépendante, denise.kruger@me.com, 079 371 39 43 www.nutrition-holistique.ch, CHF. 20.- offert sur la première séance d'hydrothérapie ou sur un bilan en nutrition GAPS (hyperactivité, autisme, maladies auto-immunes, etc).

Accueillir un enfant / Procréation naturelle, www.cadodelavie.ch:

deux thérapies simultanées avec **Pierrette Aguet Kinésologue**, tél. 021 647 54 45, Fuchs Cendrine chromothérapeute, tél. 021 905 49 92 à Crissier – Lausanne – Moudon: Rabais de 20.- Fr. sur la 1ère consultation puis de 10 % sur les suivantes, de 10 % sur les cours vie, santé et couleurs-lumières, de 10 % sur les cours de préparation à devenir parents et de 5 % sur les cours de psychobiogénéalogie.

Borlan Fiduciaire Sàrl, Pierre Alain Gruaz,

Chemin du Champ du Clos 14, 1418 Vuarrens VD, tél. 079 549 83 38 ou 021 887 82 58, gruaborlan@bluewin.ch: Rabais de 10 % sur les comptabilités et les feuilles d'impôt.

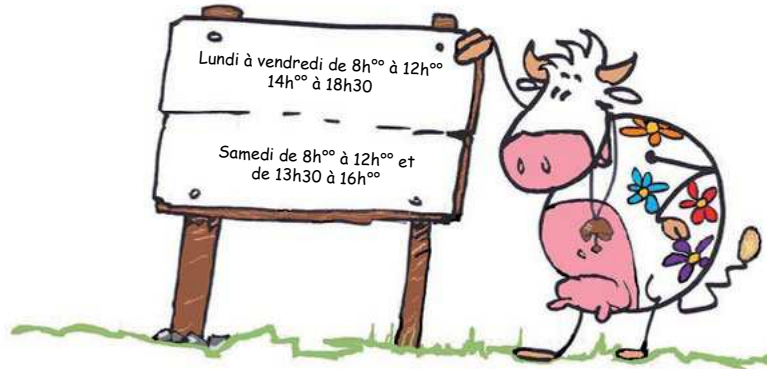
Atelier d'impression Kurz SA,

Chemin du Faubourg-de-Cruseilles, 1227 Carouge GE, tél. 02 736 66 03, fax 02 736 26 11, kurz@capp.ch, www.kurz.ch: 10 % sur vos travaux d'imprimerie réalisés avec des encres végétales sur papier FSC ou recyclé.

Ancienne Ecole

Soins, formations, conseils. Bioénergie, magnétisme, stages en nature, perceptions extrasensorielles, massages, géobiologie, dynamisation d'eau, astrologie... Fabio Maimone, Fort Lambert 11, 1697 Les Ecasseys. (tel. 079/432 87 14) L'Ancienne Ecole offre 1 Bon de 50 Frs (non cumulable) à faire valoir sur un soin ou une formation dans l'année en cours sur présentation de la carte de membre BioconsommActeurs. plus d'infos : www.ancienneecole.ch





www.suisse4bio.ch
 Produits Bio, diététiques, sans gluten et du terroir
 A. & M. Baeriswyl · Route d'Yverdon 2 · 1040 Echallens
 021 881 38 04 021 881 38 16



Votre publicité pourrait être ici!
 Pour réserver cet emplacement
 contacter M. Daniel Jaccard
 Tél. 079 427 42 69

courriel info@bioconsommacteurs.ch
 site web www.bioconsommacteurs.ch

Massages Sonores aux Bols chantants planétaires.

Bien être et Détente pour adultes, enfants, sportifs, femmes enceintes. Nathalie Michlig, Rte de Lausanne 2, 1072 Forel/ Lavaux, tél. 079 271 61 92
 HYPERLINK «mailto:nathaliemichlig@yahoo.fr» nathaliemichlig@yahoo.fr Offre privilèges avec la carte BioConsommActeurs : Massage découverte : fr.30.– les 30 minutes : et après Rabais 10 % sur les massages.

Le désir d'être,

Thérapeute-Consultante, agréée ASCA. Olivia Bessaud Rue de Lausanne 42b1030 Bussigny Tél.079 685 32 29 HYPERLINK «http://www.desirdetre.ch» www.desirdetre.ch Offre privilèges : rabais de 10 % sur les thérapies, bilan santé, ateliers et séminaires.

Cours de Sophrologie, cours pour mieux vivre :

sa vie, sa maternité, dans sa famille et à l'école, son deuil, et pour se libérer de la fumée. Roger Gogniat Plan des Marais 34 1642 Sorens Tél.026 915 00 94 Natel. 079 633 76 32 HYPERLINK «http://www.sosphren.ch» www.sosphren.ch HYPERLINK «mailto:roger@sosphren.ch» roger@sosphren.ch Séance d'info gratuite + bon 100.– Frs. Sur tous les cours et sur présentation de la carte BioConsommActeurs.

Nature et Médecine – Thérapie florale.

Fleurs de Bach et élixirs floraux californiens. Consultations pour enfants et adultes. Isaline Prêtre, médecin diplômé, reconnaissance par l'ASCA. Rue du Temple 8, 1304 Cossonay Tél. 076 396 04 17 HYPERLINK «http://www.nature-et-medecine.ch» www.nature-et-medecine.ch Rabais 10% sur toutes les consultations (hormis celles bénéficiant déjà du rabais famille).

Partenariats privilèges
 Vous êtes membre des BioConsommActeurs et vous vendez des produits alimentaires biologiques et/ou p. ex. des produits d'entretien écologiques, ou vous proposez des prestations intéressantes pour nos membres ? Vous désirez vous faire de la publicité gratuite en devenant partenaire privilège ? Contactez notre secrétaire Daniel Jaccard, tél. 079 427 42 69, «mailto:info@bioconsommacteurs.ch» info@bioconsommacteurs.ch pour savoir comment faire !



FORMATIONS PSYCH-K®

POUR

Libérez votre Mental de Croyances limitantes !

- ✓ Pour résoudre des mémoires douloureuses dues à des deuils, traumatismes, divorce, burn-out, stress, chômage etc..
- ✓ Pour retrouver harmonie et paix intérieure.
- ✓ Pour réécrire le disque dur de votre subconscient.

Le PSYCH-K®, très utilisé aux USA, utilise des techniques simples, rapides et extrêmement efficaces.

Formations Basic, Advance en octobre 2011 à Morges.

Pour en savoir plus, consultez : www.adamael-therapeute.ch
 ou contactez : +41(0)78 618 58 41

Bulletin d'information de l'Association BioConsommActeurs

3ème année

Parution quatre fois par année

Tirage

2000 exemplaires

Distribution

Aux membres de l'Association et à ses partenaires

Éditeur

Association BioConsommActeurs, Route de Cronay 1, 1412 Ursins, tél. 024 435 10 61, fax 024 435 10 63, courriel info@bioconsommacteurs.ch

Rédaction

Manuel Perret

Graphisme

Alain Perret

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, Route de Cronay 1, 1412 Ursins, tél. 079 427 42 69, fax 024 435 10 63, courriel info@bioconsommacteurs.ch

Association BioConsommacteurs • Route de Cronay 1, CH-1412 Ursins
Téléphone + 41 24 435 10 61 - Fax + 41 24 435 10 63 - info@bioconsommacteurs.ch
www.bioconsommacteurs.ch

Populaire Pharmacies Populaires

Votre santé au meilleur prix!



Dermaclay[®]
COSMÉTIQUE ACTIVE

Rue de l'Alle 40
021 312 35 73

Bd de Grancy 4
021 616 38 62

Av. d'Echallens 61
021 624 08 70

Rte d'Oron 4
021 652 48 70

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



Bâtir, transformer, rénover, décorer...

Laissez-vous inspirer par la nature pour vous créer un habitat vivant à votre mesure.

MEIGE matériaux commercialise des matériaux de construction renouvelables et offre un conseil personnalisé aux artisans, architectes et particuliers désireux de construire ou rénover de manière durable et respectueuse de l'environnement.



parquet en chêne huilé