



Prix: 8.00 CHF

BioConsommActeurs

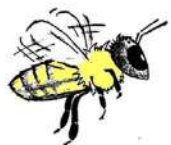
BULLETIN D'INFORMATION

3/2016



Marché bio de Morges

*Samedi 24 septembre 2016
9h-17h, Place du Casino*



Thème spécial
Biodiversité

Producteurs bio locaux
Animaux
Contes
Musique
Petite
restauration



SOMMAIRE

ÉDITORIAL

JARDINAGE BIOLOGIQUE

LA VIE DE L'ASSOCIATION

PORTRAIT

MARCHÉS D'AUTOMNE

BRÈVES

VOS PRIVILÈGES

page 3

page 5

page 11

page 14

page 16

page 18

page 20

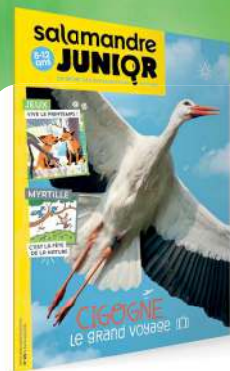
Êtes-vous curieux **de nature ?**



► **La Petite Salamandre**

La revue qui offre aux tout-petits les clefs pour comprendre et aimer la nature !

+ un super poster !



► **La Salamandre junior**

LA REVUE DES ENFANTS QUI EXPLORENT LA NATURE AVEC LEURS HÉROS PRÉFÉRÉS.

+ des fiches d'activités à collectionner



► **La Salamandre**

Un rendez-vous à ne pas manquer pour vivre près de chez vous mille rencontres insolites au fil des saisons !

+ un guide de poche



Feuilletez nos revues et abonnez-vous sur **abo.salamandre.net** en entrant le code promo **BCA16**

Pour tout renseignement : 032 710 08 25

ÉDITORIAL

ET LES ABEILLES, ALORS?

Cela fait un bon moment qu'on parle des abeilles et de tous les problèmes qu'elles subissent du fait de l'agriculture conventionnelle, des parasites venus d'ailleurs et des changements climatiques. Et cela fait aussi un bon moment que notre Association a décidé de faire bouger les choses en encourageant les apiculteurs à se reconverter au bio. Pour avoir davantage de miel bio d'ici, de chez nous, mais aussi pour faire progresser la conscience de l'importance du bio dans les cercles de l'apiculture, qui, du moins en Romandie, sont encore très conventionnels.

Nous vous avons demandé de nous verser des dons pour faire ce travail, et vous avez été très généreux. Un très grand merci à tous nos donateurs, car le fonds à disposition nous a déjà permis de faire réaliser une check-list pour la reconversion et de lancer un groupe de travail pour faire progresser les choses. Suite à la séance

d'hier, je peux vous dire qu'une grosse dizaine d'apicultrices et d'apiculteurs sont intéressés par la démarche et recevront notre subvention de 500 francs s'ils réussissent la reconversion ainsi que le contrôle et la certification Bio Bourgeon ou Demeter, que des cours sont en train de se mettre en place pour eux début 2017 et que le groupe de travail, qui comprend notre Association, Bio Suisse, l'Institut de recherche de l'agriculture biologique (FiBL), un représentant de BioVaud et deux professionnels de l'apiculture bio, planche sur ces cours et est en train d'établir les contacts nécessaires avec les instances apicoles de Suisse romande. Gageons que, suite au mouvement que nous avons lancé, la Romandie aura bientôt de nombreux apiculteurs bio. Pour le bien de tous, des abeilles et de l'environnement.

Manuel Perret, Président

CHERS MEMBRES, FAITES-NOUS DES MEMBRES!

Notre Association se porte bien et elle progresse, mais trop lentement. Nous avons impérativement besoin d'être encore plus nombreux pour mieux nous faire entendre et pour pouvoir faire plus de travail pour encourager l'agriculture biologique en Suisse romande, mais nous n'arrivons pas à franchir le cap des 3'000 membres. J'en appelle donc à vous toutes et tous, chers membres. Utilisez le prospectus ci-joint pour qu'un ami ou un parent rejoigne nos rangs et nous soutienne. Toute nouvelle cotisation sera valable immédiatement et jusqu'à fin 2017. Et s'il vous faut davantage de prospectus, n'hésitez pas à nous contacter, nous vous en enverrons (les coordonnées du secrétariat se trouvent à la page 28). Un très grand merci d'avance pour votre engagement!

Pasta tessinois avec de l'eau de source pure en qualité Demeter.



VANADIS

Aliments de haute qualité – certifiés Demeter

JARDINAGE BIOLOGIQUE

PERMACULTURE CHEZ SOI – UN APPROFONDISSEMENT

SOINS À LA TERRE

MAIS PAR QUOI COMMENCER?

LA MEILLEURE TERRE, C'EST CELLE QUE L'ON A!

La terre doit être vivante pour conserver sa structure et donc sa capacité à accumuler eau et nutriments puis à les mettre à disposition des plantes selon leurs besoins.

Il faut donc éviter tout ce qui diminue la vie de la terre:

- pesticides, herbicides, engrais chimiques
- travailler la terre mouillée ou trop sèche labour profond
- exposition à la pluie (déstructuration mécanique par la force du poids de l'eau qui tombe sur la terre)
- exposition au vent qui peut, si la terre est sèche, emporter la pellicule supérieure qui est normalement la plus fertile
- laisser le sol nu
- les excès, même de produits naturels comme le cuivre et le soufre. Quant aux extraits fermentés, bien les diluer, car trop concentrés ils ont un effet de blocage
- prendre soin de son sol

Si on trouve son sol trop compact on peut le décompacter sans le retourner en profondeur grâce à la grelinette.

Lui donner des revitalisants

- Extrait fermenté du mélange idéal pour le sol: ortie, consoude, bardane (si vous n'avez pas de bardane, ce n'est pas grave). En mettre au printemps dès que la terre se réchauffe puis au maximum tous les 15 jours. Les extraits fermentés mis sur le sol

doivent être dilués à 1 part d'extrait pour 9 parts d'eau.

- La préparation biodynamique «Bouse de corne» ou l'élixir «Amour Terre», aussi dès que la terre se réchauffe et au minimum une fois au printemps et une fois en automne. Voir «Bouse de Corne» et «Amour Terre».

Le protéger

- Pour qu'il puisse se régénérer, se guérir lui-même, lui apporter des plantes qui captent ou transforment des éléments ou de la matière organique en décomposition, que les vers de terre et les micro-organismes du sol vont transformer (voir ci-après paillage etc.).
- Toujours bien couvert!
- Paillage, mulching, engrais vert.

Avantages et rôles de la couverture du sol:

- enrichissement du sol en matières organiques
- enrichissement du sol en éléments nutritifs
- amélioration de la structure du sol
- limitation du développement des adventices

Mulching ou paillage

C'est l'action de couvrir le sol, sur 5 à 10 cm d'épaisseur, autour d'une plante, avec un matériau léger et poreux qui laisse passer l'air et l'eau (écorces, paille, paillette de lin, etc.) tout en limitant l'évaporation de l'eau du sol et en empêchant la levée des «mauvaises herbes».

Les différents types de mulching

- paille (céréale, foin, lin, chanvre)
- copeaux (résineux, feuillus) à décomposition très lente (plusieurs années)
- BRF (Bois Raméal Fragmenté): jeunes rameaux (1 à 2 ans) peu lignifiés, qui se décomposent facilement

Le BRF consiste à recouvrir le sol de broyage de rameaux de bois jeunes sur une couche de 1 à 2 cm. Cette méthode favorise la décomposition naturelle comme celle qui se produit sous le couvert forestier.

Qu'est-ce qu'un engrais vert?

C'est une culture temporaire qu'on sème pour couvrir le sol entre deux cultures ou entre deux saisons. Ensuite les plantes sont broyées et incorporées au sol ou mises au compost.

Quelques espèces en images



Phacélie *Phacelia tanacetifolia* - Hydrophyllaceae



Moutarde *Sinapis alba* - Brassicaceae



Vesce ou poisette d'été *Vicia sativa* - Fabaceae

Quelles plantes choisir?

Multiples possibilités selon les conditions de sol, du climat et des cultures. Les producteurs de graines locaux ont des catalogues bien expliqués.



www.zolinger-samen.ch



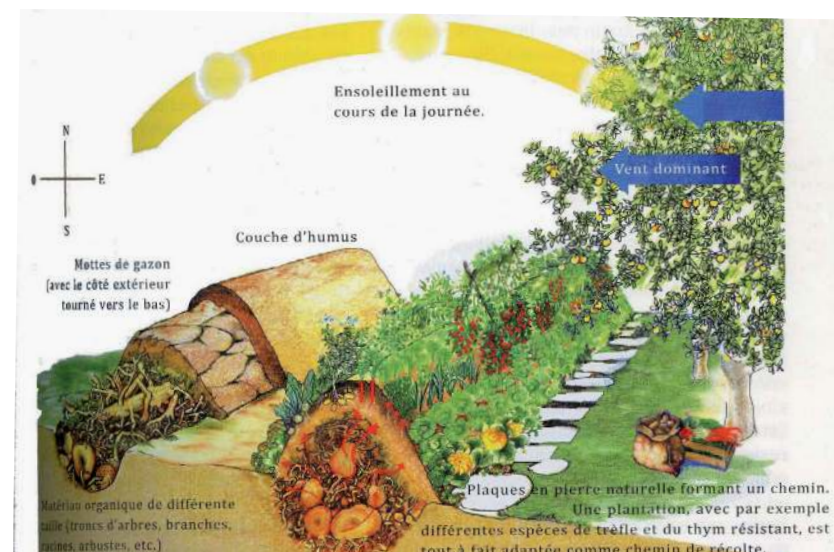
www.sativa-rheinau.ch



www.kokopelli.ch

Mise en place et valorisation de l'engrais vert

1. La préparation du sol, travail superficiel du sol sur 5 à 10 cm. Possibilité d'incorporer du compost mûr avant le semis.
2. Le semis à la volée effectué en jour feuille va favoriser le développement foliaire, en jours racines le développement des racines. Il faut enfouir les graines superficiellement.
3. L'incorporation de l'engrais vert se fait lors du travail du sol, au printemps. Si l'engrais vert est bien vivant, un broyage est indispensable.
4. L'incorporation avec un motoculteur ou une bêche en lune descendante est idéale, le faire au moins quatre à cinq semaines avant la culture suivante.



Une butte en permaculture

Ce terme de «butte» a un grand nombre de significations et de variantes dans la pratique. Pour illustrer voici déjà quelques modèles. On voit que les formes sont très diverses selon les besoins et les envies des permaculteurs.

Le but d'une butte!

En tout premier lieu, faire quelque chose qui nous plaise à nous.

Dans un climat tempéré comme la Suisse, la culture sur butte est très bien adaptée. Lors de fortes averses, un des grands avantages est que la partie supérieure de la butte ne sera jamais inondée. La forme de la butte permet également de gagner de la surface cultivable. Suivant l'orientation de la butte on peut créer des microclimats, ce qui favorisera la diversité dans les cultures. L'idée est de mettre en place une surface de culture qui sera pérenne, qu'on va nourrir généreusement de matière organique et qui sera toujours couverte

pour protéger le sol et la vie du sol.

Personnellement j'en ai installé là où le terrain manquait cruellement de vitalité, pour recréer des zones de bordures riches et fertiles généralement bien exposées.

On devra respecter les 5 lois de la fertilité:

- Pas de labour (on décompacte le sol, et on travaille – éventuellement – seulement les 5 à 7 premiers centimètres)
- Pas de tassement (on ne mettra jamais les pieds sur cette partie cultivée)
- Sol toujours couvert
- Biodiversité ou association de plusieurs cultures
- On laisse se décomposer les racines à leur place, sans les arracher

De cette manière, notre sol va devenir très rapidement meuble et riche en nutriments mis à disposition de nos plantes, car on ne nourrit pas

les plantes mais le sol, et sur un bon terrain les plantes seront saines et vigoureuse.

Dans la pratique, on doit faire des choix – aussi selon ses envies – mais il faut penser impérativement au temps que l'on va s'accorder pour s'occuper de son jardin. C'est ce qui va définir si on peut donner les formes les plus extraordinaires ou si l'on va être rationnel pour rendre le travail facile et pratique.

Quelques principes avant de se lancer dans la conception:

- La largeur sera de deux fois la longueur de notre bras, soit environ 120 cm.
- La forme devrait permettre une fluidité des déplacements, éventuellement prévoir une largeur de brouette sur les chemins principaux, selon la grandeur et la longueur du terrain.
- Pour garder cette fluidité de déplacement, la longueur devrait être coupée par des petits chemins si elle est importante.
- La hauteur va dépendre de votre souplesse, de votre capacité à vous baisser, sinon des buttes surélevées sont idéale pour jardiner à tout âge.
- Elle peut être plate ou bombée, ce qui peut, selon l'orientation et la hauteur de l'arrondi, influencer légèrement le microclimat entre le flanc nord ou le flanc sud.
- Plus elle sera horizontale et moins la terre aura tendance à descendre quand on la travaille (même très légèrement).
- Imaginer un système simple pour l'arrosage ou simplement la récupération de l'eau de pluie.
- Imaginer la possibilité de la couvrir avec des arceaux pour gagner un peu de temps sur la période de production au printemps et

en automne.

Comment construire les buttes?

Le type de matières végétales qu'on va pouvoir intégrer va dépendre de la texture de votre sol (voir l'article dans le bulletin précédent). En bref: si votre sol est très argileux, il ne faudra pas enfouir des bois de gros diamètre car ils ne se décomposeront pas en anaérobiose.



Si vous voulez faire un gros apport de matière organique pour surélever ou arrondir votre butte, je vous conseillerai d'être patient, pour permettre de mettre des couches successive de branches, d'herbes, de compost, de fumier, de terre, etc. sur plusieurs années. Ne pas oublier un bon mélange pour un compostage idéal. Vous pouvez donc la faire sur plusieurs années, ce

qui ne vous empêche pas d'y cultiver quelques légumes annuels pour vous nourrir.

Des bordures ne sont pas obligatoires, mais elles permettent de bien différencier les buttes des passages, elles sont nécessaires pour des buttes surélevées; penser à la durée de vie du matériel utilisé (une planche en bois sera vite pourrie et le travail sera à recommencer!).

FINANCEMENT PARTICIPATIF DIRECT ÉTHIQUE ET SOLIDAIRE

Le Financement Participatif Direct, qu'est-ce que c'est?

La Fondation Écojardinage, de par le Financement participatif direct (ou FPD), propose une plateforme de financement en circuit court destinée à promouvoir et à faciliter la réalisation sur le territoire suisse de projets qui œuvrent pour une agriculture et une alimentation durables, c'est à dire écologiques, viables économiquement, sources d'emplois et de liens sociaux.

Nous avons choisi d'utiliser les modules existants de notre site internet afin d'optimiser le travail, de diminuer les frais et d'offrir ce service presque gratuitement alors que la grande majorité des sites de financements participatifs déduisent 8 à 10 % des fonds récoltés par le porteur du projet, en grosse partie suite aux frais de cartes bancaires etc...

Les dons et versements se font de préférence sur IBAN pour éviter les frais des bulletins de versement, merci.

Le FPD facilite la mise en relation entre les acteurs suivants:

- les porteurs de projets, afin de leur

permettre de trouver les financements et l'accompagnement dont ils ont besoin

- les citoyens, en leur offrant la possibilité de participer à la réalisation de projets vertueux;
- en leur apportant un soutien financier (remboursable) à partir de CHF 100.00
- en donnant à partir de CHF 20.00
- les opérateurs de terrain, qui identifient, structurent et accompagnent la mise en place des projets (permaculture certifiée, bureau d'étude spécialisé, fonds d'investissement, etc.)

En bref, le FPD, c'est le financement citoyen du monde de demain, avec une forte dimension agricole car, de toutes les activités humaines c'est l'agriculture qui est la plus indispensable puisqu'aucun être humain ne peut se passer de nourriture. C'est aussi l'activité économique qui nous relie le plus à la nature.

Avec le FPD, tout le monde est gagnant! Le porteur de projet peut réaliser son projet, le citoyen peut gagner de l'argent (de l'ordre de 2 % par an), et le FPD permet de continuer à vous proposer de nouveaux projets!

Enclenchons ensemble un cercle vertueux: davantage de personnes sensibilisées, davantage de projets financés, davantage de bénéfices économiques, sociaux et environnementaux pour la Planète, ses habitants et les générations à venir.

Pierre-Alain Indermühle, Fondation Écojardinage
(voir vos privilèges à la page 26)

14-16 octobre 2016

Romainmôtier

Foire d'automne & Bourse aux sonnailles

Nous y serons!

Les
agriculteurs
Bio

Thème spécial
Biodiversité



BIO SUISSSE Bourgeon Bio. Le goût du vrai.

L'ASSOCIATION BIOCONSOMMATEURS ORGANISE POUR LA 3ÈME ANNÉE CONSÉCUTIVE LES JOURNÉES ROMANDES DES MAGASINS BIO QUI SE DÉROULERONT CETTE FOIS-CI LE VENDREDI 28 ET LE SAMEDI 29 OCTOBRE 2016, D'AILLEURS EN MÊME TEMPS QUE LEUR PENDANT SUISSE ALLEMAND, LE «BIOLADENTAG». LES CONSOMMATEURS CURIEUX POURRONT DÉCOUVRIR DE NOMBREUX PRODUITS D'ICI ET D'AILLEURS, DE HAUTE QUALITÉ ET EXCELLENTS POUR LA SANTÉ ET DONT LA PRODUCTION RESPECTE L'ENVIRONNEMENT, LE CLIMAT ET LES ANIMAUX.

Pendant ces 2 jours, le bio sera en fête dans plus de 35 lieux de Suisse romande! La liste complète des magasins qui participent à cette opération sera publiée prochainement sur notre site internet www.bioconsommateurs.ch (qui vient d'ailleurs de faire peau neuve en ayant été entièrement restructuré pour faire la part belle au flux d'articles d'actualité – avec catégories, moteur de recherche et tout et tout!) À cette occasion, un rabais de 10 % sur les produits bio sera accordé aux clients des magasins partenaires. Tout ceci a pu voir le jour grâce à un grand travail de terrain pour fédérer tous ces magasins et au soutien des fournisseurs des magasins qui sponsorisent généreusement ces 2 journées du bio en fête.

En lieu et place du concours, des informations vous seront distribuées sur notre grand projet de soutien à l'apiculture bio en Suisse romande. Grâce à vos généreux dons, nous sommes déjà en mesure d'offrir un soutien financier pour la labellisation Bio Bourgeon ou Demeter à plus d'une dizaine d'apiculteurs intéressés. En Suisse, nous ne comptons actuellement qu'un pourcent d'apiculteurs certifiés bio. Soutenir l'apiculture bio, c'est aussi favoriser l'agriculture bio notamment lors de l'achat de sucre bio! Le but est que d'ici quelques mois, vous retrouviez sur les étagères de votre magasin bio une plus large palette de miels bio du pays et si possible de votre région.

À cette occasion, nous espérons vous voir nombreux dans les magasins bio de Suisse romande! Votre action permettra de soutenir les petits commerces de proximité, leur indépendance et la diversité de choix au niveau des produits bio. Que le succès soit au rendez-vous grâce à vous, chers membres BioConsommAteurs!

Anne Péroud-Girardet

**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.pousse nature.ch
+41 24 472 28 83

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

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DU SAMEDI 18 JUIN 2016

LE SUCCÈS A ÉTÉ AU RENDEZ-VOUS CETTE ANNÉE LORS DE NOTRE ASSEMBLÉE GÉNÉRALE AU «DOMAINE LA CAPITAINÉ» À BEGNINS QUI A ATTIRÉ PLUS DE 65 MEMBRES! AU PROGRAMME: ASSEMBLÉE, APÉRITIF, VISITE GUIDÉE DE LA CAVE PAR SON PROPRIÉTAIRE REYNALD PARMELIN ET BUFFET CONCOCTÉ PAR LE CUISINIER DE «TRAITEUR BIO», VOTRE PARTENAIRE POUR COCKTAILS DÎNATOIRES BASÉ À BELMONT-SUR-LAUSANNE.

Notre Président a passé en revue toutes les actions de l'association avec notamment notre grande campagne de soutien en faveur de l'apiculture biologique labellisée Bourgeon et Demeter en Suisse romande. Grâce à vos généreux dons, nous allons pouvoir mettre en place des cours d'apiculture bio et soutenir financièrement des apiculteurs en vue de l'obtention d'un des deux labels. Attention la subvention de 500 francs ne sera accordée qu'en cas de réussite du contrôle et de la labellisation.



L'association a eu beaucoup de plaisir à participer au succès de la 1ère Foire Agricole Romande en relayant l'information par le biais de notre bulletin, de notre site internet, de notre page Facebook et celle créée spécialement pour la

Foire Agricole Romande ainsi que notre présence sur place. Cette manifestation réunissant tous les acteurs de la scène bio se tiendra à l'avenir tous les 2 ans sur le domaine Agrilogie de Grange-Verney.

Nous allons également reconduire les «Journées Romandes des Magasins Bio» les vendredi 28 octobre et samedi 29 octobre 2016 avec un rabais de 10 % sur les produits bio.

D'autre part, notre site internet est en train de faire peau neuve et va devenir une vraie plateforme d'information avec des articles réguliers : à l'heure où vous lirez ces lignes vous pourrez aller le visiter, c'est toujours www.bioconsommacteurs.ch.



Lors de l'apéritif qui a suivi, notre hôte Reynald Parmelin, vigneron-encaveur du Domaine La Capitaine, nous a présenté ses vins renommés et a capté l'attention de l'audience en contant l'épopée de son grand-oncle Agénor Parmelin, pionnier de l'aviation. C'est le premier aviateur suisse à avoir franchi le Mont-Blanc par la voie

des airs en 1914! Suite à cet exploit, il a été engagé par l'armée suisse pour constituer la première escadrille volante de notre pays. Reynald Parmelin a rendu hommage à cet illustre aïeul en dédiant une cuvée spéciale nommée la collection Agénor. Pour accompagner la dégustation, les délicieuses flûtes au beurre offertes par Bio Partner ont été très appréciées et nous en profitons pour les remercier pour leur générosité!

Ensuite, c'est le cuisinier de Traiteur Bio qui s'est chargé de nous concocter un bon repas familial servi dans la bonne humeur avec cette fois-ci une variante pour les végétariens.

Nous tenons à remercier Reynald Parmelin pour son chaleureux accueil, sa disponibilité, sa générosité et les cafés offerts pour clore cette

belle journée d'échange et de partage entre BioConsommActeurs. Grâce à leur avantage de membre, beaucoup sont repartis chez eux en emportant leur commande.

Nous espérons avoir pu démontrer le dynamisme de l'association au travers des nombreuses activités passées, présentes et à venir.

Nous vous donnons rendez-vous l'année prochaine pour notre Assemblée Générale dans un autre Domaine bio de Suisse romande. Réservez en conséquence la date du samedi 17 juin 2017.

Anne Pécoud-Girardet

1^{er} vin Bio vaudois (1994)

- 3 fois élu Meilleur Vin Bio de Suisse
- 15 vins certifiés Bio/Biodynamiques
- 3 salles de réception
(max. 100 places assises)



www.lacapitaine.ch



LA SALAMANDRE – UN ÉCOSYSTÈME UNIQUE

LA SALAMANDRE, C'EST D'ABORD UN JOURNAL UNIQUE CRÉÉ IL Y A 33 ANS PAR UN ENFANT DE 11 ANS QUI DÉSIRAIT PARTAGER SA PASSION POUR LA NATURE. PUIS VIENDRONT LA PETITE SALAMANDRE, LA SALAMANDRE JUNIOR, DES FILMS, DES LIVRES ET AUJOURD'HUI UN SITE INTERNET, WWW.SALAMANDRE.NET BOURRÉ D'INFORMATIONS, DE BELLES PHOTOS ET DE VIDÉOS PASSIONNANTES.



Sous l'impulsion de son fondateur, Julien Perrot, la Salamandre est en effet devenue au fil des années une référence pour tous les esprits curieux de nature. Cette maison d'édition suisse, indépendante et sans but lucratif, réunit une équipe d'une quinzaine de passionnés. 33 ans plus tard, l'intention fondatrice de réconcilier l'homme avec la vie sauvage est toujours d'actualité. Le premier objectif de la Salamandre reste de faire connaître, aimer et respecter la nature auprès d'un large public... Car la nature est belle! La Salamandre c'est d'abord la revue d'origine. Tous les deux mois, elle propose de découvrir la nature qui vit et pétille tout autour de chez vous. La sensibilité des textes, la richesse des nombreuses illustrations, la qualité des photos et de l'impression, tout cela sans aucune page de publicité, en font aujourd'hui une référence reconnue aux quatre coins de Suisse romande et même dans toute la France.



Du côté des enfants, la Petite Salamandre destinée aux enfants curieux de nature a bien évolué depuis sa création en 1998. Initialement destinée aux enfants de 6 à 10 ans, elle a été scindée en deux en août 2015 afin de répondre plus précisément aux aptitudes des différentes tranches d'âge. Dorénavant, la Petite Salamandre s'adresse aux 4 à 7 ans, et les 8 à 12 ans ne sont pas en reste avec la Salamandre Junior. En parallèle

une riche gamme de livres, de cahiers pratiques et de coffrets d'activités nature sont édités pour les enfants.

En accord avec ses valeurs, La Salamandre s'efforce de diminuer le plus possible son empreinte écologique. Les choix des papiers, des encres, des fournisseurs, des prestataires et des modes de diffusion sont étudiés à la loupe. L'imprimerie du journal est une entreprise familiale exemplaire en matière d'exigences environnementales dont la chaîne graphique est entièrement compensée en CO₂.

L'engagement de la Salamandre ne s'arrête pas là. De manière générale, elle s'efforce de privilégier des collaborations avec des dessinateurs, des photographes et des cinéastes qui

agissent et observent de manière respectueuse leurs sujets sauvages. Elle a créé son propre label «Photographie nature responsable» qui certifie désormais tous les livres de la collection Histoires d'images. Les publications portant ce logo attestent d'une photographie naturaliste respectueuse des espèces et des milieux.

La Salamandre est enfin à l'origine de la Fête de la nature en Suisse romande dont elle a organisé les premières éditions ainsi que du Festival Salamandre qui a lieu chaque automne à Morges: un rendez-vous nature incontournable!

Si vous désirez en savoir plus sur l'univers de la Salamandre, rendez-vous sur notre site internet: www.salamandre.net



C'EST BIENTÔT LES TRADITIONNELLES MANIFESTATIONS D'AUTOMNE POUR FAIRE SES EMPLETTES BIO ET LOCALES ! MARCHÉ BIO À MORGES, SAMEDI 24 SEPTEMBRE

Comme chaque année, l'association vaudoise des agriculteurs bio (Bio Vaud) organise un Marché bio, à l'occasion du grand marché d'automne de Morges qui anime toute la vieille ville le dernier samedi de septembre. Pour le marché bio, rendez-vous sur la place/rue du Casino toute la journée. Une quinzaine de stands tenus par des agriculteurs et artisans bio et locaux proposent une très grande diversité de produits : entre autres fruits et légumes, pain, fromages, viandes fraîches et saucisses (bœuf et agneau), on trouvera aussi des œufs, des farines de toutes



sortes, des huiles, vinaigres, chutneys, ainsi que des cosmétiques... Certains présenteront en direct leurs outils de travail comme une presse à huile.

Autres animations : la présence des BioConsommActeurs, une exposition sur l'importance de la biodiversité pour notre agriculture, un atelier bouillon pour illustrer la diversité de légumes que l'on produit en Suisse, notre profil de sol avec ses galeries de verres de terre, ainsi qu'un spécialiste du compost pour présenter l'importance d'un bon compost pour nourrir la terre. Oui ! un sol en bonne santé est la condition essentielle pour la production



de plantes saines, d'animaux sains et donc d'aliments sains !

Les enfants pourront écouter des contes et caresser poneys et ânes. La petite restauration fraîchement préparée avec les produits bio de la région délectera nos papilles, dans une ambiance festive et conviviale.

Bienvenue à tous !

Stand de Bio Vaud à la foire d'automne de Romainmôtier, 14 au 16 octobre



15 jours plus tard, du 14 au 16 octobre, Bio Vaud tiendra comme d'habitude, un stand à la belle et sonnante foire d'automne et bourse aux sonnaillies de Romainmôtier.

On y trouve les produits de nos membres de la région des 3 Vallons (céréales, farines de céréales anciennes, huiles, fromages de toutes sortes,

dont ceux de brebis du Sapalet, du pays d'Enhaut, grand gagnant de l'AgroPrix en 2013 !

Vous pourrez également vous asseoir pour déguster la petite restauration proposée.

Saveurs et senteurs seront au rendez-vous au milieu des sonnaillies !

Plus d'info sur : www.biovaud.ch



au jour le jour

Aurore Früh

thérapeute ASCA / RME

Rte de Rochefort 45 – 2824 Vicques

Massage classique, reiki et
réflexologie tridimensionnelle.

Sur rendez-vous au 079 839 55 25

www.aujourlejour.ch



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 - contact@afds.ch

Encore 85 ans pour «La Suisse, Pays Bio»?

Environ 12,7 % de la surface agricole suisse sont cultivés en bio. La Suisse se trouve ainsi au septième rang du classement mondial publié dans les statistiques bio annuelles du FiBL «The World of Organic Agriculture 2016». La surface ayant augmenté de 2,4 % pour atteindre 133 973 ha en 2014, à cette vitesse il faudra encore 85 ans pour «La Suisse, pays Bio». Les comportements des consommateurs changent quant à eux plus rapidement: En Suède, les ventes de produits bio dans le commerce de détail ont augmenté de plus de 40 % en 2014.

Source: Bioactualités

www.organic-world.net

Le coton bio GM bientôt fini en Afrique?

Le Burkina Faso est un des rares pays d'Afrique à cultiver des variétés de coton GM. Selon un communiqué, les agriculteurs et les marchands ne sont satisfaits ni de la qualité des fibres ni des rendements de ces variétés GM (génétiquement modifié) et le pays est en train d'abandonner complètement la production de coton GM. Cela pourrait avoir des répercussions sur d'autres pays africains qui réfléchissaient à la possibilité d'introduire des plantes ayant subi des manipulations génétiques. Selon l'hebdomadaire «Jeune Afrique», cette sortie de l'ingénierie génétique devrait s'effectuer progressivement au cours des trois prochaines années.

Source: Bioactualités

Le glyphosate est mauvais pour les vers de terre

L'Université de Vienne pour la culture du sol (Universität für Bodenkultur, Boku) a étudié de

plus près les effets de la matière active herbicide glyphosate. Sous serre, les chercheurs ont rempli



des pots avec de la terre, les ont ensemencés avec une flore adventice naturelle et des individus de ver de terre commun (*Lumbricus terrestris*) et du ver de terre endogé (qui creuse à l'horizontale) *Apporectodea caliginosa*. Comme le communique la Boku, les pots ont ensuite été exposés à un traitement usuel au glyphosate, puis les chercheurs ont étudié l'activité et la reproduction des vers de terre. Après le traitement, ceux qui étaient dans les pots traités ont produit moins de turricules que ceux des pots de contrôle. Le traitement au glyphosate a aussi influencé le taux d'éclosion des cocons. Les chercheurs ont compté les vers fraîchement éclos 15 semaines après le traitement. Pour les vers de terre endogés, 30 pourcents des cocons ont produit des jeunes vers dans les pots traités contre 70 pourcents dans les pots non traités.

Source: Bioactualités

UE: le Parlement contre le brevetage des plantes

Le Parlement de l'UE exige l'arrêt du brevetage des plantes issues de la sélection conventionnelle. Les plantes, les semences, les caractéristiques héréditaires et les ressources génétiques doivent être déclarées non brevetables pour que les sélectionneurs puissent y accéder librement, a annoncé la coalition internationale «Pas de

brevets sur les semences!». L'Office européen des brevets (OEB) a récemment octroyé des brevets sur des tomates, des poivrons et des brocolis de sélection normale. Ces brevets contournent les interdictions inscrites dans les lois sur les brevets qui excluent explicitement du brevetage les

variétés de plantes et les procédés biologiques de sélection. La Commission européenne et les gouvernements des états membres doivent maintenant veiller à ce que l'OEB cesse d'interpréter la loi de manière abusive.

Source: Bioactualités



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

LA FERME DE BORNUIT



AF. & JL. Nanchen

Vente à la ferme et Shop en ligne

1880 Bex

www.lafermedebornuit.ch

lafermedebornuit@gmail.com

024 463 29 40 - 079 290 67 15

#ourgeon Bio. L'équilibre entre l'homme, l'animal et la nature.  BIOSUISSE



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

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

Bulle, La Trame thérapeutique, Françoise Vermot, Praticienne diplômée, Les Ailes de la Vie (Riaz), tél. 079 156 65 16, www.la-trame.com : Rabais permanent de 10 % sur les consultations

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

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

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 Cérès, Elisabeth Rohrer-Choffat, Rue des Tanneurs 3, tél. 032 466 47 29, jardin.ceres@bluewin.ch Rabais 3 % sur tout l'assortiment

JURA : BIEN ÊTRE ET SANTÉ

Vicques, Réflexologie tridimensionnelle et hygiène de vie ASCA-RME. Arbo&Sens. Loïc Voelker, Route de Rochefort 45, tel. 079 462 60 68, www.arboretsens.biz loic.voelker@gmail.com Rabais 20% premier soin si pas de complémentaire ou rabais égal au montant non remboursé par votre assurance.

Vicques, Au jour le jour, Thérapie naturelles, Aurore Früh, Rte de Rochefort 45, tél. 079 839 55 25
www.aujourlejour.ch fruh.aurore@gmail.com Rabais 10% sur les soins.

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 Cérès, Liengme Vincent, Place du Marché 4, tél. 032 913 26 68 vincente-leone@bluewin.ch Rabais 3 % sur tout l'assortiment

Montézaillon, 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 Friand, 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, Cérès Autrement, Catherine Matthey, Place des Halles 5, tél. 032 725 26 37, ceresautrement@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.terreoffees.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)

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 Tempore 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 Énergétiques, 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, les traitements 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 Laurels 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, 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 : 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 : Rabais de 3 % sur tout l'assortiment

Mollie-Margot, Magasin « Arpège et Restaurant » de l'association La Branche, Chemin de la Branche 32,

tél. 021 612 41 30, 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 : Rabais de 10 % sur l'assortiment et les soins esthétiques, code internet : BIOCONSO13

Nyon, votre espace bio et naturel, Lilly's Green Market, Rue neuve 7, tél. 022 362 39 83, Lilly's 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, www.epicerietournesol.ch : Rabais de 10 % sur les produits de soin, cosmétiques et compléments alimentaires

Romanet-sur-Lausanne, Le supermarché BIO « MagBio », Route de Neuchâtel 2, tél. 021 729 00 56, 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, 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.rufbio.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 : 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, marchedesbiolettes@hotmail.com, marché au domaine le jeudi de 16h30 à 19h00 : Rabais de 10 % (pas cumulable avec d'autres rabais)

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

Bex, La Ferme de Bornuit son Echoppe et son Shop en ligne, Rte des Placettes 16, J.-L. et A.-F. Nanchen, tél. 024 463 32 43, 079 750 37 49 www.patissosn.ch, Œufs, légumes, issus de notre production, alimentation Bio: Rabais 10 % sur tous l'assortiment et sur présentation de la carte BioConsommActeurs.

Bonvillars, Domaine de la Coudre, Frank Siffert, Rue des Juifs 10, tél. 079 210 75 41, fax. 024 436 14 73, 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 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 : www.aucoingourmand.ch, 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 : 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 Rabais 5 % sur pain, farine, pâtes et huile de colza

Suchy, La Ferme du Petit Noyer, Stéphane Deytard, Route d'Ependes 4 tél. 079 361 62 66, www.fermealanoix.ch info@fermealanoix.ch Rabais 5% farines, huiles, pâtes, et produits de la ferme, vente directe tous les jeudis de 17h. à 19h.

VAUD : RESTAURANTS ET TRAITEURS BIO

Lausanne, Traiteur Bio, Traiteur-Local, Hélène Lischer Chemin de Bérée 8A, tél. 078 755 39 49, www.traiteur-bio.ch, traiteur-local@traiteur-local.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 : Rabais de 10 % premier rendez-vous (bilan santé)

Bussigny, Parenthèse pour soi, Nathalie de Carli, Ch. De la Sauge 5, tél. 079 464 48 04 www.parenthesepoursoi.ch info@parenthesepoursoi.ch Rabais : 10% sur Massages relaxant ou sportif

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 : 1 h de coaching offerte

Chernex, Coach Holistique, Thérapies énergétiques, Alimentation Vivante, Yasmine Perreten Shaarawi, 078.797.54.39, info@lalicornedelumiere.ch 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 : 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 : 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 : Rabais de 40.- sur la première séance

Crissier, Chromothérapie couleur et conscience, 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 : Rabais de 20.- sur la 1ère séance d'hydrothérapie ou sur un bilan GAPS

Forel/Lavaux, Soins énergétiques aux Bols chantants, Nathalie Michlig, Route de Lausanne 2, tél. 079 271 61 92, 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 : 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

Lausanne, Cabinet de soins énergétiques, Tony Brancato, Rue Vinet 25, tél. 078 626 98 71, www.soinse-nergetique.ch, info@soinsenergetique.ch : Rabais de 10 % sur la première séance

Lausanne, Esprit Zen, agrégation ASCA, Céline Maquelin, Rue Marterey 36, tél. 021 647 52 21 ou 079 699 05 38, 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 : Rabais de 50 % sur la 1ère séance

VOS PRIVILÈGES

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, 1ère séance rabais de 20.- et spray aurique offert

Lausanne, Polarity Thérapie, Massages Sylviane Buchilly, dipl. Agrée ASCA Rue du Pont 22, tél. 077 410 42 82, 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 Spanhauser, Av. de cour 32, tél. 079 725 09 30, www.institutde-beautenadia.com nadia.spanhauer@hotmail.com Rabais de 10 % sur les produits Melvita et Couleur Caramel et 10% sur le premier rendez-vous

Lausanne, Centre de thérapie naturelle, Cosimina Gualbino, Rue du Pont 22, tél. 079 274 07 88 www.chamadot.org Rabais fr. 20.- sur la première séance.

Orges, Institut Relax, Claude Resin, homéopathe et phytothérapeute, tél. 024 445 17 75, 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 : Rabais de 15 % sur les consultations

Préverenges, Massage énergétique en mouvements de 8 avec huiles essentielles. Sandra Décaillet, tél. 079 316 77 01. Rabais 30.- fr. sur première séance.

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, Massothérapeute diplômée, agrégation ASCA, Sandrine Jaquet, Ruelle Vautier 10, tél. 079 887 62 16, www.massage-ekilibre.ch : Rabais de 30.- sur la première séance (sauf si pris par l'assurance)

Yverdon, Réflexologie Aromajik, agréée ASCA, Martina Lavanchy, Rue du Lac 25, tél. 076 582 26 83 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.

Bex, Fondation Ecojardinage, Route de la Pâtisserie 2, tél. 021 463 14 86 : Rabais de 5 % sur les cours, accès au site 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 : Rabais de 10 % sur les visites accompagnées et les ateliers pour enfants

Lausanne, EASY DATA SAFE. Pour une protection optimale de vos données informatiques. tél. 078 664 51 51, www.easydatasafe.ch : Rabais de 10 % sur l'analyse

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 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 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 : 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 : 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 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.

Babygreen.ch, soins bio et jouets écologiques pour bébés et mamans, rue Basse 15, 1422 Grandson, Tél: 076 543 0 543, www.babygreen.ch, contact@babygreen.ch, livraison gratuite avec le code : Bioconso0916

Crêpes Gourmandes, crêpes, apéritifs et desserts bio à domicile. Jeanne Froidevaux, tél. : 079 831 62 13, 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 aufildelanature@gmail.com Rabais de 10% sur l'assortiment, code promotion : BioconsommActeurs

LeShopbio.Ch, La Pâtisserie, 1880 Bex, tél. 024 463 14 86, 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 Delémont, tél. 032 423 33 15, www.natecoshop.ch Rabais de 10 % sur les commandes effectuées en ligne, non cumulable



LeShopBio.ch  

**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

BULLETIN D'INFORMATION DE L'ASSOCIATION BIOCONSUMMACTEURS

8ème année

Parution quatre fois par année

Tirage

2'500 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, Anne Pécoud-Girardet

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
Lausanne

Tél. 021 312 35 73

Bd de Grancy
Lausanne

Tél. 021 616 38 62

Av. d'Echallens 61
Lausanne

Tél. 021 624 08 70

Rte d'Oron 4
Lausanne

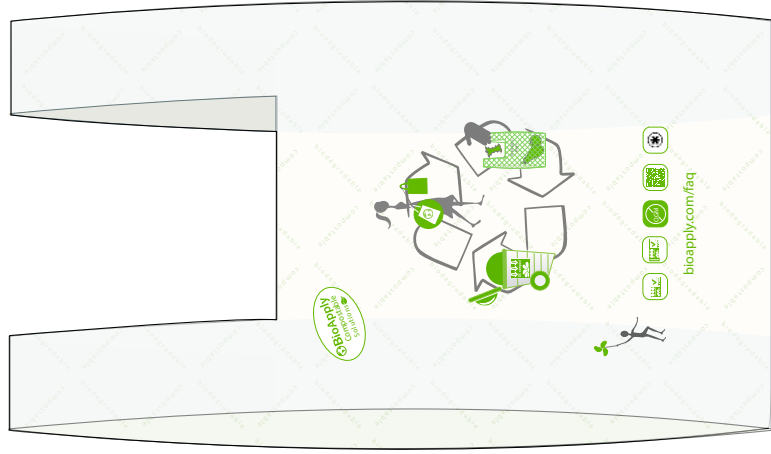
Tél. 021 652 48 70

Grand-Rue 100
Morges

Tél. 021 801 27 34

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



Commandez dès maintenant
vos sacs compostables

rabais spécial de 10%

sur notre shop en ligne:

www.bioapply.com

Code promotionnel *999

Offre valable jusqu'au 30 Octobre 2016