

Prix: 8.00 CHF



# BioConsommActeurs

BULLETIN D'INFORMATION

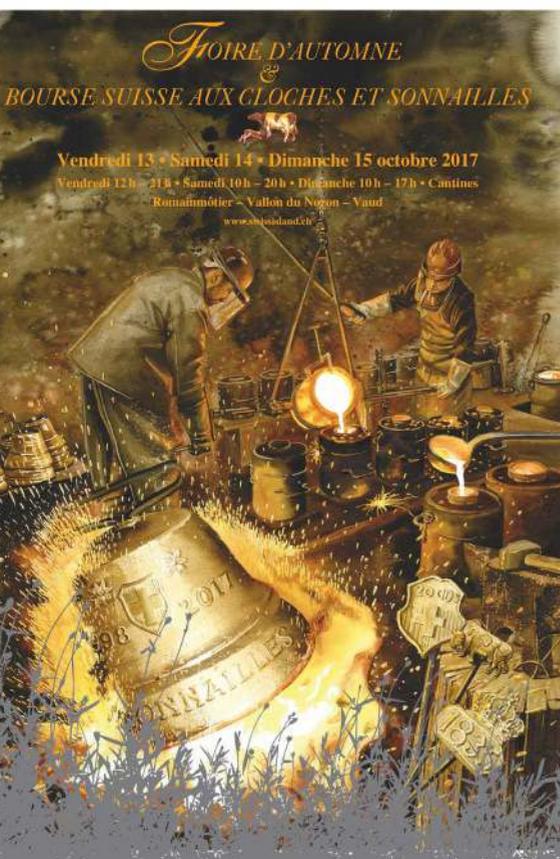
3/2017



**13-15 octobre 2017**

**Romainmôtier**

Foire d'automne  
& Bourse aux sonnailles



Nous y serons!

Les  
agriculteurs  
Bio

Plus de bio  
moins de  
pesticides



SOMMAIRE

ÉDITORIAL

JARDINAGE BIOLOGIQUE

APICULTURE

RECETTE

RANDONNÉE

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

PUBLIREPORTAGE

PRIVILÈGES

page 3

page 4

page 6

page 8

page 10

PAGE 12

PAGE 14

PAGE 16

# JOURNÉES ROMANDES DES MAGASINS BIO 3 ET 4 NOVEMBRE 2017

10 %

SUR TOUT  
L'ASSORTIMENT BIO



LE BIO EN FÊTE  
PROTÉGEONS LA NATURE  
EN AYANT LE PLAISIR DE MANGER BIO !

  
**BioConsommActeurs**

## ÉDITORIAL

### BIO OU PAS BIO, TELLE EST LA QUESTION !

La question reste la même au fil du temps: Le bio est-il oui ou non meilleur pour la santé animale et humaine? On répond bien sûr intuitivement oui, cela va de soi, c'est le bon sens même! Or nous devons un peu nuancer cet enthousiasme (rien n'est jamais tout blanc ou tout noir!). Une des meilleurs formulations trouvées à ce jour à ce sujet vient de Bio Suisse, qui, si elle est bien consciente de ses mérites, elle connaît aussi les progrès qui restent encore à faire: «Se nourrir sainement signifie manger beaucoup de légumes et de fruits, boire beaucoup d'eau, préférer les céréales complètes, consommer très peu de mets et de boissons sucrés, et enfin cuisiner soi-même des produits frais au lieu d'acheter des produits tout prêts. Il est tout à fait possible de mal se nourrir avec des produits bio – exactement comme on peut se nourrir sainement avec des produits conventionnels non transformés. Même s'il n'a pas encore été possible de prouver scientifiquement un lien direct entre la nourriture biologique et l'état de santé, les produits biologiques possèdent des avantages évidents dans le cadre d'une alimentation saine. Il a en effet par contre été prouvé que les produits bio contiennent nettement plus de composants bénéfiques et seulement de rares traces de résidus nocifs provenant de la pollution environnementale.»

Ce qui reste aussi sûr, et de nombreuses études l'ont démontré par tous les bouts, c'est que l'agriculture biologique est plus durable, meilleure pour l'environnement, la nature, les sols, l'air, l'eau, les animaux et les hommes (oui, les producteurs agricoles se sentent revivre quand ils passent au bio, et ce qui est super c'est qu'ils le disent lors de leurs assemblées). Et même

si les normes varient et que certaines vont plus loin que d'autres, disons-le tout net: l'agriculture biologique est bonne partout où on la pratique dans le monde. Alors ne baissons pas la garde et continuons de faire avancer les choses en achetant bio, car c'est la demande qui suscite l'offre. Le pouvoir des BioConsommActeurs est plus grand qu'ils ne le pensent souvent.

Manuel Perret  
Président

Les BioConsommActeurs vous invitent à la Journée Romande des Magasins Bio

**Vendredi 3 & samedi  
4 novembre 2017**

Flâner dans 40 magasins bio  
Découvrir des produits régionaux  
Déguster des saveurs 100 % nature

**– 10 % sur vos achats**

Votre magasin bio local et indépendant

Bioconsommacteurs encourage l'apiculture bio, soutenez- nous – pour du miel 100 % nature !

Plus d'infos sur le site  
[bioconsommacteurs.ch/apiculture](http://bioconsommacteurs.ch/apiculture)

## CAHIER DE DESIGN - GUIDE POUR CRÉER SON DESIGN COMPLET

Le Design est un outil extraordinaire qui nous permet d'atteindre plusieurs objectifs:

- Accélérer les processus naturels, nous faisant gagner du temps dans la création d'un habitat approprié
- Améliorer le bien-être à long terme, nous aidant à transformer nos idées en réalités et à manifester ainsi nos rêves
- Limiter la perte d'énergie, en créant des connexions bénéfiques pour garder l'énergie qui entre le plus longuement dans le système
- Minimiser l'influence des facteurs limitants tout en ralentissant et limitant l'entropie
- Réduire le travail répétitif, l'utilisation de la technologie et l'usage d'énergies non-renouvelables
- Atteindre le plus grand rendement avec un minimum d'effort et de dépense d'énergie-finances-temps
- Proposer des solutions créatives, simples et souvent invisibles, tout en évitant de perturber un processus qui fonctionne
- Reconnaître et faciliter le changement, nous aidant à développer la capacité de voir des nouvelles possibilités

Le Design n'est pas une recette mais un processus continu d'adaptation, non-définitif et résilient, qui nous guide afin de créer un système

complexe, stable et abondant, adapté au lieu et qui demande peu d'entretien. Suite à l'article paru dans le bulletin 2/2017, voici quelques considérations qui forment une première suite dans cette série.

### Une fleur de la permaculture: Les domaines en interaction dans un design

Les domaines sont les champs d'actions de la vie quotidienne concernés par l'action permacole. Ils sont liés à son éthique et à ses principes. Les interactions et les connexions entre les domaines permettent de mettre en place une Permaculture dans sa globalité. L'étude de chaque domaine permet d'identifier les actions justes pour la mise en place d'un lieu permacole harmonieux et équilibré.

L'éthique est le socle de la conception. Les principes, les méthodes, les stratégies pour optimiser les investissements et les charges vont rendre durable le projet et lui permettre d'amener l'abondance. La Permaculture est une suite d'actions sages qui prennent soin de la Terre et des Humains. Elle évolue du cadre personnel et local jusqu'au collectif et global. Voici donc une liste des Domaines à explorer pour mettre en place un projet permacole.

**Ressources naturelles:** Terre, eau, air, lumière, chaleur; Agriculture naturelle, conservation des graines, de la nature et de sa biodiversité animale et végétale

**Ressources humaines:** Femme, homme, enfant, famille, tribu, clan, ethnie, nation

**Lieu de vie:** Rénovation, construction écologique;

**Réflexion sur les déchets:** Réduction, réutilisation, réparation, recyclage; Matériaux écologiques ou économiques; Les énergies: Eau, vent, lumière, chaleur

**Moyens, structures et infrastructures:** Voies de communication: Route, chemin, pont; Anciens et nouveaux métiers, machines et technologie durables

**Éducation, socialisation:** École adaptée à la transition, la coopération, la créativité et la prévention; Formations pratiques et théoriques: Rencontres, cours etc., la liberté individuelle et dans un groupe

**Santé et bien-être:** L'hygiène de vie par l'alimentation; Développement personnel alliant le corps et l'esprit; Culture indigène en lien avec la nature; Dignité à la naissance et à la mort,

**Finances, éthique, économique:** Les échanges et les partages (covoiturage, jardin...), sel et monnaie locale et complémentaire, prêts solidaires; Une économie écologique sociale et solidaire, commerce équitable Bilan carbone, économie circulaire

**Gouvernance, lois, règlements, chartes:** Pouvoir politique, juridique, influence religieuse, ethnique, historique; Politique locale, régionale, nationale; Les lois (exemple sur l'aménagement du territoire zone agricole) Les devoirs et les droits à chaque niveau, jusqu'à votre projet Pratique du cercle de parole et du consensus en réunion La communauté, les associations, coopératives, habitat collectif

### Effet de bordure

La définition classique d'une bordure est ce qui

sert à marquer la limite, qui borde et délimite voire enrichit un contour. En permaculture, la bordure est la limite entre deux écosystèmes. C'est comme une ligne qui délimite deux espaces aux caractéristiques distinctes comm p. ex. la ligne de démarcation entre les allées et le potager, la barrière entre son jardin et celui du voisin, le bord d'un mur, les rives d'un ruisseau, etc.

Cette notion est complétée par celle d'interface. Si la bordure est une ligne, l'interface est quand à elle un secteur qui délimite deux écosystèmes bien distincts. On parle alors d'effet de bordure. Exemples: le sol, interface entre l'atmosphère et la terre, les berges, interface entre l'eau et la terre de la rive, la clairière, interface entre la forêt et la prairie, tronc d'arbre au sol, interface entre prairie et hôtel à insectes, tas de pierre au sol, interface entre prairie et habitat à reptiles, etc.

Ces interfaces et ces lignes sont des écosystèmes à part entière, car ils bénéficient de manière synergique des caractéristiques des deux écosystèmes qu'ils délimitent. Ils possèdent donc à la fois la faune et la flore de l'un et de l'autre, formant des zones d'accueil avec une biodiversité accrue.  $1 + 1 = 3$  (voir plus). Ces bordures et interfaces sont des espaces ressources, riches en échanges, et peuvent également posséder de nombreuses fonctions en même temps. Suite au prochain numéro...

Pierre-Alain Indermühle  
www.ecojardinage.ch  
Voir vos privilèges à la page 22

## NOTRE 1<sup>ER</sup> APICULTEUR BIO CERTIFIÉ!

LE MARDI 23 MAI 2017, PAR UNE BELLE APRÈS-MIDI ENSOLEILLÉE, LES REPRÉSENTANTS DE L'ASSOCIATION BIOCONSOMMATEURS SE SONT DÉPLACÉS À AUBONNE POUR COURONNER LA LICENCE BIO BOURGEON AVEC UN CHÈQUE DE SOUTIEN DE 500 FRANCS. CETTE AIDE SUBSTANTIELLE RÉCOMPENSE GUILLAUME SCHNEIDER, PRÉSIDENT DE L'ASSOCIATION MELLIFERA [HTTP://ASSOCIATION-MELLIFERA.CH/](http://ASSOCIATION-MELLIFERA.CH/), QUI A RELEVÉ LE DÉFI D'UN VIRAGE EXIGEANT: LA RECONVERSION AU BIO. EN SUISSE ROMANDE, ILS NE SONT QUE TROIS À ÊTRE APICULTEURS BIO SUISSE.

Rochettes à Aubonne, bénéficie d'une situation privilégiée, non loin de vignes et surtout aux abords de l'Arboretum. Notre apiculteur n'a pas seulement relevé le défi bio, mais il en a totalement adopté la philosophie. Dans un premier temps, il pousse l'exigence jusqu'à nourrir ses abeilles pour l'hiver avec une majeure partie de miel plutôt que du sucre bio. Ensuite, il s'implique personnellement: «Soyons bio jusqu'au bout! Rien ne sert de produire du miel bio si c'est pour qu'il soit distribué à force de carburant polluant»



Nous avons également rendez-vous avec une journaliste et un photographe du journal «La Côte» de Nyon pour immortaliser cet instant au milieu des ruches en pleine activité. Il en a résulté un bel article qui est paru dans le journal du vendredi 26 mai 2017 <http://www.lacote.ch/articles/regions/district-de-morges/le-seul-miel-bio-de-la-cote-c-est-le-sien-673477> Le domaine de Guillaume, les ruches des

s'exprime-t-il. Les livraisons de ses pots de miel se font en effet à bicyclette dans leur presque totalité. Par année, cela représente environ 1200 km à la force des mollets. Un moindre effort quand on considère qu'une abeille, pour produire un kilo de miel, doit parcourir 400 000 km, soit dix fois le tour de la terre. L'ouvrière ailée est indispensable à notre système naturel: on lui doit le 30% de la production de nos fruits et légumes.

Autrefois, les champs étaient plus diversifiés et les abeilles trouvaient du pollen et du nectar qui leur apportaient les différentes vitamines nécessaires à leur bon développement. À notre échelle de citoyen-ne-s, nous pouvons leur faciliter la vie et garantir leur prospérité en plantant un parterre fleuri plutôt qu'un gazon uniforme. Pensez à ne tondre ou à ne faucher qu'après le 21 juin afin que les abeilles aient pu récolter de quoi vivre.

remercier ses généreux membres donateurs qui ont contribué au soutien de cet apiculteur passionné et passionnant! C'est grâce à vous que ce grand mouvement en faveur de l'apiculture Bio Bourgeon et Demeter en Suisse romande a pu voir le jour, notamment au travers de la création de cours pour les apiculteurs! Guillaume Schneider est le premier mais certainement pas le dernier apiculteur romand certifié bio avec l'aide de BioConsommActeurs.

Anne Pécoud-Girardet

Le comité de BioConsommActeurs tient à



## AU FIL DES SAISONS

**Vente directe Producteur & Jardinier**  
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)

## SALADE DE LÉGUMES VERTS MARINÉS

VOICI UNE BELLE SALADE DE LÉGUMES VERTS DE SAISON QUI ALLIE LE CUIT ET LE CRU. POUR GARDER L'ESPRIT DES INGRÉDIENTS CRUS TOUT EN LES RENDANT DIGESTES, NOUS LES MARINERONS!

La marinade est un processus qui consiste à laisser des aliments tremper dans un assaisonnement typiquement constitué d'un mélange d'un acide, d'huile, de sel et de condiments.

Elle ramollit les aliments et diffuse les arômes, créant ainsi l'impression d'une nourriture cuite. La sauce doit donc être suffisamment abondante afin de submerger les légumes dans le plus de liquide possible.

Remarque: Le Shiro miso (pâte de soja fermentée 7 jours, de couleur claire, à la saveur douce) et la purée d'Umeboshi (prunes japonaises en saumure) salent la préparation. La purée remplace aussi le vinaigre. Ces deux ingrédients sont fermentés et contribuent à la saveur marinée du plat ainsi qu'à sa conservation. Ils peuvent être remplacés par un vinaigre et un sel de votre choix.

### Ingrédients pour 8 personnes:

- 300 g de haricots verts
- Un colrave vert de taille moyenne
- Une courgette de taille moyenne
- Un demi-concombre
- 2 branches de chou plume ou «kale»
- Une branche de céleri
- 20 g d'algues wakamé fraîche
- 20 g d'algues laitue de mer fraîche
- bouquet de persil plat
- 4 cuillères à soupe d'huile de cameline bio de première pression à froid
- 2 cuillères à thé de purée d'Umeboshi
- 2 cuillères à thé de Shiro Miso
- 2 cuillères à thé de moutarde
- Év. rajouter un peu de sel marin

### Préparation:

- Laver les légumes et enlever les parties terminales. Et déposer un à un les légumes préparés dans un grand saladier.
- Séparer la nervure centrale des «feuilles» du chou plume. Un peu dure sous la dent, elle

est cuite avec les haricots. Refroidie, Elle sera alors coupée en tronçon de 1 cm.

- Cuire à la vapeur douce les haricots al dente pendant env. 15 min. Rafrâichir immédiatement à l'eau glacée pour stopper la cuisson et préserver la couleur.
- Une fois froids, les haricots sont coupés en tronçon de 3 cm.
- Émincer les «feuilles» de chou kale en tronçons de 2 cm.
- Couper la courgette en lanières d'env. 5 cm.
- Couper la branche de céleri en fines rondelles.
- Couper le colrave et le concombre en bâtonnets.
- Dessaler les deux sortes d'algues et les couper grossièrement.
- Les placer dans un bol mixeur et rajouter les éléments de la sauce: huile végétale,

moutarde, purée d'Umeboshi, Shiro miso, jus de citron.

- Mixer les algues et les éléments de la sauce jusqu'à obtenir un mélange bien onctueux.
- Verser sur les légumes et mélanger intimement.
- Laisser reposer entre 30 min et une nuit au frais.
- Parsemer de persil plat ciselé.
- Se garde au frais quelques jours.

Bon appétit!

Katrin Fabbri, thérapeute diplômée. Atelier de cuisine végétarienne vitalité. [www.artdevie.ch](http://www.artdevie.ch)  
Voir votre privilège à la page 21



**Vitalité Santé**  
*Le pas vers la vitalité et la santé naturellement*

**Polarity Thérapie**  
Equilibre corps coeur esprit

**Bilans oligo-éléments métaux lourds**  
**Massages**  
«Breuss» relaxant profond du dos  
Ambre et pierres semi-précieuses  
Taoïste

**Danse - Expression corporelle**  
Enfants & ados  
Méthode Margaret Morris

Sylviane Buchilly  
Thérapeute diplômée - Agréée ASCA  
Rue du Pont 22 - 1003 Lausanne  
[www.vitalitesante.ch](http://www.vitalitesante.ch)  
Tel : 077 410 42 82

**Les Savons du Haras**  
savons bio artisanaux  
sans huile de palme  
issus de produits indigènes bio  
[www.pascaleresin.ch](http://www.pascaleresin.ch)  
1430 Orges  
079 310 55 22

## RANDONNÉE À LA CABANE BIETSCHHORNHÜTTE

SUITE À LA PARUTION DE L'ARTICLE «UNE EXPÉRIENCE EN CABANE DANS LA VALLÉE MAGIQUE» DU BULLETIN D'INFORMATION BIOCONSOMMATEURS 2/2017, NOUS AVONS EU TRÈS ENVIE DE DÉCOUVRIR EN FAMILLE CETTE RÉGION. C'EST AUSSI L'OCCASION DE RETROUVER LA CHARMANTE ET DYNAMIQUE FAMILLE ROULET QUI GARDIENNE DÉSORMAIS CETTE CABANE. AUPARAVANT, ILS TENAIENT LA CABANE D'AYROZ AU-DESSUS DE CONTHEY ET AVAIT RÉUSSI LE PARI FOU DE FAIRE CERTIFIER EN BIO LA TÈRE CABANE DE SUISSE. TOUJOURS ATTENTIFS AUX BONS PRODUITS BIO ET LOCAUX DANS LA MESURE DU POSSIBLE, ILS ONT ÉGALEMENT FAIT LES DÉMARCHES AUPRÈS DE BIO SUISSE POUR FAIRE CERTIFIER EN BIO CETTE CABANE HISTORIQUE ET PLEINE DE CHARME DU LÖTSCHENTAL.

Arrivés au parking du village de Ried par une belle journée d'été ensoleillée, nous voilà fin prêt à marcher et à gravir les plus de 1'100 mètres de dénivelé positif pour atteindre en fin d'après-midi cette cabane haut perchée à 2565 mètres d'altitude. C'est un lieu qui se mérite et où vous retrouverez uniquement des randonneurs, car il

n'existe pas de télécabines ou d'autres moyens de transport pour y accéder.

Après avoir traversé la rivière Lonza, nous voilà sur un joli sentier de randonnée qui serpente et qui grimpe au milieu de la forêt. L'endroit est calme, reposant, sauvage et nous offre même en chemin des myrtilles dont nous nous régaloons. Plus nous montons, plus les arbres se font rares pour laisser la place à un décor de haute montagne. Nous croisons quelques randonneurs qui redescendent dans la vallée. Soudain, peu avant d'arriver à la cabane, le ciel devient menaçant et c'est l'averse qui commence. En montagne, il faut toujours être bien équipé et prêt à affronter une météo changeante.

Comme une récompense, après tous nos efforts, voici que, dans un ultime contour, nous apercevons enfin la cabane isolée et adossée à la montagne. Un refuge simple, douillet et bien-venu pour se restaurer et passer la nuit. Judith Roulet, la gardienne des lieux, nous guette et nous accueille très chaleureusement pour nous faire découvrir les lieux de vie de cette très jolie

et historique cabane d'une capacité de 22 places. On se retrouve très vite devant une excellente bière blanche artisanale de la région au goût inimitable et une délicieuse tranche de gâteau fait maison.

Quel challenge et quel engagement inédit de proposer à cette altitude de délicieuses spécialités de la région et une cuisine bio faite maison! Ils mettent un point d'honneur à proposer des produits bio, régionaux et privilégient les petits producteurs du Haut-Valais. Bravo aux gardiens et à ceux qui les secondent pour leur belle façon d'accueillir leurs hôtes! À table, au souper, nous nous retrouvons à partager joyeusement les



plats avec d'autres randonneurs bien aguerris. En tant que randonneurs du dimanche, nous sommes impressionnés par ce que d'autres entreprennent, et notamment un guide et son client qui vont gravir le Bietschhorn au petit matin (lever à 2h00).

Après une bonne nuit calme dans notre dortoir, quel plaisir le matin au réveil de se rafraîchir le visage à l'eau glacée de la fontaine. Ensuite, rien de tel qu'une petite pause pour admirer le calme et la vue panoramique! Après un excellent et copieux petit-déjeuner et quelques bons échanges avec Judith et Yann Roulet, voici venu le temps de redescendre dans la vallée. En retrouvant avec délice la forêt, ses fourmilières, ses fleurs sauvages et son écosystème, nous avons la chance de trouver de magnifiques chanterelles cachées sous la mousse. Celles-ci nous feront un délicieux risotto dès notre retour à la maison.

Tout randonneur débutant, en bonne santé, bien chaussé et bien équipé peut sans problème entreprendre cette course de montagne avec un chemin bien praticable et très bien balisé. Il faut juste prendre son temps, faire des haltes pour reprendre son souffle et profiter d'admirer la vue. Quant aux randonneurs confirmés, ils pourront sans soucis faire l'aller et retour le même jour.

Anne Pécod-Girardet

Infos pratiques pour celles et ceux qui sont motivés à découvrir cette cabane:

Accès en voiture depuis le Bas-Valais par l'Ag jusqu'à Sierre, puis la route cantonale jusqu'à Steg. Il faut ensuite prendre la direction du Lötschental. Parking à Wiler, Ried et Blatten. Accès en train CFF jusqu'à Gampel-Steg puis car postal direct jusqu'à Wiler, Ried ou Blatten.

Contact: Bietschhornhütte AACB 3918 Wiler +41 (0) 27 510 22 55

<http://bietschhornhuetten.ch/fr/die-bietschhornhuetten/> Gardien:

Yann Roulet – Sportplatzweg 34 – 3904 Naters (079 609 11 89)  
Cabane ouverte 7/7 de mi-juin à début octobre  
Voir votre privilège à la page 19



**Le Shop Bio.ch** demeter

**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**

## ASSEMBLEE GENERALE DU SAMEDI 17 JUIN 2017

CETTE ANNÉE, C'EST LE BUCOLIQUE DOMAINE DE TERRE Ô FÉES À ENGOLLON [HTTP://TERREEFFES.CH/](http://terreeffees.ch/) DANS LE CANTON DE NEUCHÂTEL QUI NOUS ACCUEILLE DANS SON ÉCRIN DE VERDURE ET DE TRANQUILLITÉ POUR NOTRE TRADITIONNELLE ASSEMBLÉE GÉNÉRALE.

C'est chaque fois l'occasion pour nos membres participants de suivre nos activités tout en découvrant un domaine biologique et ses propriétaires. À la fin de l'assemblée, nous offrons la possibilité de prolonger la journée de manière conviviale en dégustant un repas bio avec des gens sensibles à notre cause, à l'éthique et au respect de la terre.

Gratifiés par une météo radieuse, nous avons eu le plaisir d'accueillir nos membres fidèles

l'association avec notamment 2 séances d'information et la création de cours d'apiculture bio, le soutien financier de notre 1er apiculteur bio certifié, Guillaume Schneider à Aubonne (Vaud), les journées romandes des magasins bio des 28 et 29 octobre 2016, la nouvelle formule de notre site internet avec la publication d'articles, entre autres.

Ensuite, le propriétaire du domaine, Monsieur Bertrand Comtesse, nous a emmené visiter ses terres tournées vers la culture de céréales tout en nous parlant de son parcours de vie qui l'a amené à tourner le dos à l'agriculture conventionnelle. Il prend le risque en 2003 de changer complètement de cap et de se défaire des dik-tats et du joug des bureaucrates. Tout comme Cédric Chezeaux dans son film documentaire



ainsi qu'une bonne délégation de membres du canton de Neuchâtel. Deux représentants de Bio Neuchâtel, un apiculteur neuchâtelois ainsi que la représentante du FIBL se sont également joints à notre assemblée.

Notre Président a passé en revue les actions de

« Révolution Silencieuse », il prend du recul, se remet en question, observe, devient à l'écoute de son sol et revient au plus près de ses racines paysannes. Il a décidé de vivre l'agriculture avec ses tripes et de manière indépendante. Inspiré par la philosophie bouddhiste, celtique et

amérindienne, il imagine un concept personnel : l'Agriculture Féérique pour ne pas dire biologique ou biodynamique. Il crée également des partenariats et des alliances avec d'autres agriculteurs de la région. Voici le beau message de réflexion de la famille Comtesse : « Nous ressentons une responsabilité à rester en lien avec la Terre, unis les uns aux autres ». Quel bonheur de rencontrer de telles personnalités !

Après cette belle visite enrichissante et ressourçante, le restaurant du domaine, Kfée-restaurant Terre Ô Fées, nous a concocté un magnifique apéritif inventif offert par l'association. Ce restaurant propose une cuisine gastronomique, faite maison, locale avec des produits bio dans un cadre enchanteur qui alléchera bien des palais. Le



repas qui a suivi était succulent, magnifiquement présenté et chacun avait le choix entre un plat avec viande ou végétarien. Nous ne pouvons que vous recommander cette adresse originale pour vos repas en famille (enfants bienvenus) ou entre amis. Ils proposent également une chambre d'hôtes, des soins de réflexologie, des cours de vannerie et toute une philosophie à partager lors de votre venue à Terre Ô fées.

Après cette magnifique journée d'information, de découverte, d'échange et de bonne chère, tout le monde est reparti enchanté en se réjouissant de découvrir un autre domaine de Suisse romande lors de notre prochaine Assemblée Générale le samedi 16 juin 2018.

Anne Pécoud-Girardet  
Voir votre privilège à la page 20

**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](http://www.pousse-nature.ch)  
+41 24 472 28 83

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

## DU NOUVEAU DANS LA DISTRIBUTION BIO EN SUISSE

ON CROYAIT QUE LE PAYSAGE DE LA DISTRIBUTION DES PRODUITS BIO EN SUISSE ÉTAIT FIGÉ ET QUE LES MAGASINS BIO ROMANDS ALLAIENT RESTER INFÉODÉS À QUELQUES RARES DISTRIBUTEURS DONT LES PRINCIPAUX SONT EN SUISSE ALLEMANDE. OR VOILÀ QUE ÇA BOUGE!

Il y a en effet une nouvelle importante à vous communiquer: Un nouveau partenaire fournisseur de produits biologiques se lance en Suisse romande! Il s'agit de Ma Ligne Bio, avec notamment l'ensemble de la gamme de la marque Celnat.

Nous, les BioConsommActeurs, avons le plaisir d'annoncer ce partenariat complet. Ma Ligne Bio va participer à plein aux Journées Romandes des magasins bio des 3 et 4 novembre 2017 en les aidant avec des rabais. Ma Ligne Bio nous aide aussi financièrement pour la publicité payante pour ces journées promotionnelles. Un grand merci de rejoindre les rangs des partenaires fournisseurs qui font déjà cet effort avec nous!

Vous trouverez tous les renseignements sur l'assortiment de Ma Ligne Bio sur son site internet: [www.maligne.bio](http://www.maligne.bio). Demandez ces produits, c.-à-d. la marque Celnat, dans votre magasin bio préféré, ça en vaut la peine. Vous en avez un aperçu ci-contre, et Olivier Chazalon, le directeur de Ma Ligne Bio, a bien voulu répondre à quelques questions.

**BioConsommActeurs:** Monsieur Chazalon, MLB, c'est quoi?

**Olivier Chazalon:** MLB est l'acronyme de Ma Ligne Bio, la société que j'ai créée ici en Suisse

romande à Lausanne pour distribuer entre autres les produits de la gamme Celnat.

**BioConsommActeurs:** N'est-ce pas dommage pour nous que vous vous concentriez sur une gamme française?

**Olivier Chazalon:** Je conçois cela comme un début, et je suis ouvert aux produits locaux, bien sûr ! Il y a différents partenariats envisageables qui vont de la distribution classique à la fourniture de services logistiques. Je pense qu'il y a beaucoup à faire en bio et pour le bio, et je compte bien y contribuer !

**BioConsommActeurs:** Avez-vous un message à faire passer aux consommateurs bio d'ici?

**Olivier Chazalon:** Oui, bien sûr! Notre ambition avec l'ensemble de la gamme des produits Celnat c'est de rendre le Bio accessible au plus grand nombre au travers d'un réseau de magasin Bio mais aussi en pratiquant des prix extrêmement raisonnables ! Et pour cela je les invite à chercher et à demander l'ensemble des produits de la gamme Celnat dans leurs magasins bio habituels

**BioConsommActeurs:** Avez-vous un message à faire passer aux producteurs agricoles bio d'ici?

**Olivier Chazalon:** Mais oui! Et il est tout simple: Contactez-moi et nous verrons ce qu'on peut faire ensemble pour faire progresser le bio d'ici et d'ailleurs en accordant la place belle aux produits de proximité.

Un publireportage de BioConsommActeurs

Avec **MLB** l'ensemble de la gamme Celnat est disponible  
Dans vos magasins **BIO** habituels



### La gamme complète :

- **Petit Déjeuner** Muesli, Crunchy, Crousti, Soufflées, Porridges, Flakes
- **Farines, Flocons** Sons, Gluten, Fécules, Kouzou, Graines
- **Végétariens** Céréales, Riz, Pâtes, Couscous, Semoules, Boulgour
- **Solutions Repas** Galettines, Soupes, Plats complets, Boulgour
- **Produits Japonais** Algues, Macrobiotique, Nouilles, Miso, Sauces, Thés
- **Produits diététiques** Compléments alim, Nigari, sels min.

- **Des Valeurs fortes**
- **Membre et partenaire**



- **Etre associé aux journées des magasins Bio 2017**



- **MLB est certifiée sous le numéro 34318**

## FRIBOURG : MAGASINS AVEC PRODUITS BIO

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

**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 Cretegn, 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 : BIEN ÊTRE ET SANTÉ

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

**Porrentruy**, Au jour le Jour, Thérapie naturelles, Aurore Früh, Rte Gustave Amweg 16 (2ème étage), 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 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**, 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

### 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

**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 en action

**Sion**, Magasin Aux Semailles, 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 5 % sur tout l'assortiment

### 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 Temporie 4 (2ème étage), Veuillez téléphoner avant de venir au 079 723 32 36, www.lessimples.ch : Rabais de 10 % sur les sirops

### 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.tadaima.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.

**Wiler**, Bietschhornhütte AACB 2565m, Yann Roulet, tél. 027 510 22 55, 079 609 11 89, info@bietschhornhuetten.ch, www.bietschhornhuetten.ch, Rabais jusqu'à 20 % sur la carte de restauration 11h-16h ou 1 bouteille de petite Arvine 50cl Bio avec la nuitée

**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

### 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 Schüssel, Route de Bois-Genoud 36, tél. 021 646 57 26. Rabais de 10 % sur nos produits ou la gamme du mois

**Echallens**, Epicerie Challengenoise Obio 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, 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

**Oron-la-Ville**, Magasin Saveurs d'Origine, Bernard Peytrignet, info@saveurshop.ch Rue de Palézieux 3, tél. 021 907 25 20, Rabais 5 % sur tout l'assortiment Bio.

**Pully**, Magasin Marcheret Fromage, Rue de la Gare 1, tél. 021 728 13 29, Rabais 5 % sur tout l'assortiment

**Pully**, Wad, Patrick Deegbe, Av.C.F.Ramuz 101, tél. 021 626 18 15, 078 803 04 84, www.wadco.ch wad@wadco.ch Ouverture Mercredi 14h à 18h. Vendredi 10h à 13h30 et 16h30 à 19h00 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

**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.rufbio.ch](http://www.rufbio.ch)

**Yverdon**, Diététique-Santé, Rue du lac 1, Marianne Schwab-Hofer, tél. 024 425 13 34, Facebook : droguerie-herboristerie Hofer [www.droguerie-dietetique.ch](http://www.droguerie-dietetique.ch) : Rabais de 5 % sur l'assortiment

**Yverdon**, Epicerie Diététique, Rue de la Plaine 54, Françoise Lopez tél. 024 425 30 73 : Rabais de 5 % sur l'assortiment

**Yverdon**, Magasin biologique, L'esprit Libre, Rue du Collège 11, Burhan Uçak tél. 024 425 05 88, [www.lespritlibre.ch](http://www.lespritlibre.ch) Rabais de 10 % sur l'assortiment (non cumulable),

### VAUD : PRODUCTEURS BIO (VENTE DIRECTE)

**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 son Echoppe et son Shop en ligne, Rte des Placettes 16, J.-L. et A.-F. Nanchen, 079 290 67 15, 079 705 37 49 [www.La Ferme de Bornuit.ch](http://www.La Ferme de Bornuit.ch), Œufs, légumes, issus de notre production, alimentation Bio: Rabais 10 % sur tous l'assortiment

**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 : [www.aucoingourmand.ch](http://www.aucoingourmand.ch) , [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

**Suchy**, La Ferme du Petit Noyer, Stéphane Deytard, Route d'Épendes 4 tél. 079 361 62 66, [www.fermealanoix.ch](http://www.fermealanoix.ch) [info@fermealanoix.ch](mailto: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](http://www.traiteur-bio.ch), [traiteur-local@traiteur-local.ch](mailto:traiteur-local@traiteur-local.ch) Offert avec une commande d'apéritifs : cake aux carottes

### VAUD : CONFECTION ET ACCESSOIRES

**Lausanne**, Boutique Alkena, Planète nature, Textiles naturels et biologique, Rue du Valentin 15, tél. 021 311 63 54, [www.alkena.com](http://www.alkena.com) [info@alkena.com](mailto:info@alkena.com) Facebook : [www.facebook.com/alkenalausanne](https://www.facebook.com/alkenalausanne) Rabais 10% Confection et accessoires, femmes, bébés, et enfants.

### 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, Massages santé, bien-être, thérapeutique et Yoga du Rire, Nathalie de Carli, Ch. De la Saugé 5, tél. 079 464 48 04 [www.parenthesepoursoi.ch](http://www.parenthesepoursoi.ch) [info@parenthesepoursoi.ch](mailto: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](mailto:nathalie.laffaire-ischer@dc-formation.ch) : 1 h de coaching offerte

**Chermex**, 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.ch](http://www.ortho-bionomy-ch.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

**Epalinges**, Centre Eveil, Sylvie Rinsoz Chevallaz, naturopathe, micronutritionniste, Chemin de Florimont 3, 1066 Epalinges, 021 652 79 43, [www.centre-veil.ch](http://www.centre-veil.ch), sur un abonnement de 10 séances, la 11ème est offerte

**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)

**Lausanne**, Cabinet de soins énergétiques, Tony Brancato, Rue Vinet 25, tél. 078 626 98 71, [www.soinse-nergetique.ch](http://www.soinse-nergetique.ch) , [info@soinsenergetique.ch](mailto: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](http://www.espritzen.net) : Rabais de 20.- sur la première séance

## VOS PRIVILÈGES

**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 aurique 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 Peau Lys, Mme Joan Vannieuwenhoven, Ch de champ-soleil 34, tél. 079 489 23 68, [www.peaulys](http://www.peaulys) Rabais de 20 % sur le premier rendez-vous et 10% permanent aux membres Bioconsommacteurs sur les soins et les produits cosmétiques biologiques « Estime & Sens ».

**Lausanne**, Institut de Beauté, Nadia Spanhauser, 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

**Lausanne**, Centre de thérapie naturelle, Cosimina Gualbino, Rue du Pont 22, tél. 079 274 07 88 [www.chamadot.org](http://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](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

**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](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.

**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

**Lausanne**, EASY DATA SAFE. Pour une protection optimale de vos données informatiques. tél. 078 664 51 51, [www.easydatasafe.ch](http://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](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, Moulin Bornu, 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.

**Babygreen.ch**, soins bio et jouets écologiques pour bébés et mamans, rue Basse 15, 1422 Grandson, Tél: 076 543 0 543, [www.babygreen.ch](http://www.babygreen.ch), [contact@babygreen.ch](mailto: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](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, 2028 Vaumarcus, 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



**CENTRE EVEIL**

Sylvie Rinsoz Chevallaz  
Naturopathe  
Agréée ASCA - NVS - RME - SPAK  
Tel: 021 652 79 43  
Chemin de Florimont 3  
1066 Epalinges

[www.centre-eveil.ch](http://www.centre-eveil.ch)

Naturopathie  
Micronutrition  
Diététique  
Massages  
Réflexologie  
Lecture de pieds  
Reboutologie  
Approche holistique

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

#### 8ème année

Parution quatre fois par année

#### Tirage

3'100 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)

#### 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 31

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

# Marché bio de Morges

*Samedi 30 septembre 2017  
9h-17h, Place du Casino*

Producteurs bio locaux  
Animaux  
Contes  
Musique  
Petite  
restauration

**Plus de bio  
moins de  
pesticides**

