Prix: 8.00 CHF

BioConsommActeurs

BULLETIN D'INFORMATION

4/2018

BIO ME UP

Faites vos courses
100% BIO
LIVRAISON 48H
WWW.BIOMEUP.CH

10 CHF OFFERT*
CODE PROMO : BC18

*VALABLE SUR LA 1ere COMMANDE.

BioConsommActeurs
BULLETIN D'INFORMATION
4 / 2018

SOMMAIRE

ÉDITORIAL page 5
APICULTURE page 7
PARTENAIRES page 8
RECETTE page 10
PARTENAIRES page 12
APICULTURE PAGE 16
PRIVILÈGES PAGE 19

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

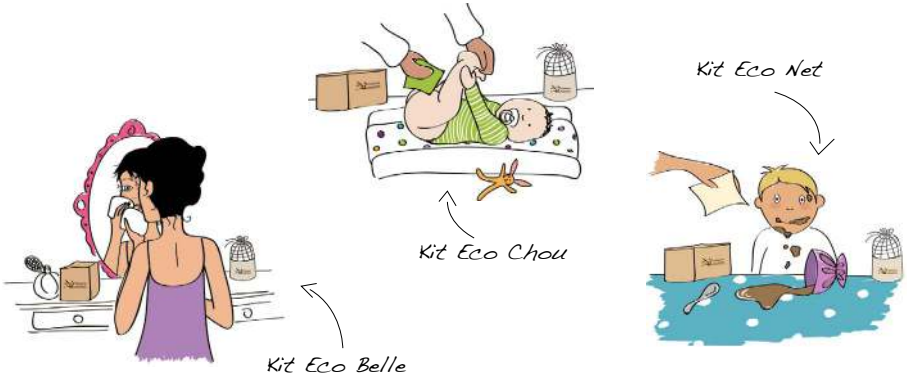
LES TENDANCES D'Emma

Réduire ses déchets, aujourd'hui une évidence !

Aujourd'hui, nous utilisons tous des sacs réutilisables, nous sommes tous sensibles à l'environnement, nous trions nos déchets...

Et si nous passions aux cotons lavables ?

Fibre écolo ou envie de moins gaspiller, envie de faire des économies ou de ne plus tomber « en panne de coton », les Tendances d'Emma proposent un concept innovant, unique et simplissime d'utilisation : **le Kit Eco**. **Coton à démaquiller (Kit Eco Belle), coton pour nettoyer les fesses de bébé (Kit Eco Chou), essuie-tout (Kit Eco Net)**... vous trouverez forcément celui qui vous convient !



Avec ces kits, vous ferez non seulement **des économies** mais reproduirez à l'identique les gestes que vous feriez avec des produits jetables : **aucune machine supplémentaire**, aucune contrainte, vous les utilisez **avec vos produits habituels**.
Disponibles en coton bio, bambou couleur ou eucalyptus, vous trouverez forcément le tissu qui vous conviendra pour passer au lavable.

Distribué en Suisse par Gabrielle Gnemmi, ces produits sont fabriqués en France, par des détenus, dans une démarche de réinsertion. L'ensemble de la démarche des Tendances d'Emma vous garantie des produits de qualité, dans une démarche éthique et durable.

www.tendances-emma.fr
Contact Suisse : **contact@bcomme.ch**

EML distribution
12 rue de Brazza - 89000 Auxerre
Tel : 09 83 36 36 93 / 06 62 74 34 40
www.tendances-emma.fr

ÉDITORIAL

UNE FIN D'ANNÉE PLACÉE SOUS LE SIGNE DU BIO

L'agriculture biologique progresse bien chez nous comme à l'étranger, et c'est un bienfait pour notre santé et celle de l'environnement. Sans parler de celle des plantes et des animaux, qui sont traités de manière très différente que dans la production conventionnelle. L'agriculture biologique découle en effet d'une vision holistique et globale des choses, et elle se considère comme un agroécosystème dynamique et complexe incluant végétaux, animaux, vers, insectes, microorganismes etc. Tout l'art de l'agriculteur biologique est donc de retrouver l'équilibre de cet agroécosystème pour l'utiliser à bon escient sans pour autant l'exploiter au point de l'épuiser. Cet effort porte ses fruits et vaut la peine d'être soutenu. Comment? En achetant le plus possible de produits bio, car sans marché bio, pas de producteurs bio, ni d'agriculture biologique. Surtout en cette période de fin d'année, avec les Fêtes qui approchent, on a tendance à faire des achats un peu plus raffinés et occasionnels. Il vaut vraiment la peine d'acheter bio, afin de contribuer de cette manière à son propre bien-être, mais aussi à celui de la nature, des animaux et des plantes.

La recherche de l'équilibre passe aussi par la diversité, et c'est dans ce sens-là que j'aimerais rappeler que votre carte de membre BioConsommActeurs vous donne droit à largement plus d'une centaine de privilèges chez nos partenaires en tout genre. Il y a des magasins bio, des shops sur Internet, des producteurs qui font de la vente directe, des traiteurs, des thérapeutes, des biens et des services. Les privilèges de fidélité qu'ils vous accordent préférentiellement puisqu'ils sont strictement réservés aux membres de notre association, les BioConsommActeurs, sont en général des rabais. Alors que la grande distribution se limite à seulement un pourcent en analysant vos habitudes d'achats, nos partenaires partent souvent de deux ou trois pourcents pour aller jusqu'à cinq voire même dix pourcents! Notre carte de membre est donc un vrai sésame qui ne récolte pas vos données personnelles à des fins commerciales et vous ouvre un monde différent de saveurs et de qualités, mais aussi de conscience des enjeux écologiques et sociaux. N'oubliez donc pas de faire vos emplettes chez nos partenaires et de convaincre vos proches et amis de rejoindre notre mouvement!

Manuel Perret

REMISE DE NOTRE CHÈQUE DE SOUTIEN AUX APICULTEURS BIO

GRÂCE À L'ENGOUEMENT DE NOS MEMBRES ET AUX NOMBREUX DONS REÇUS, NOUS AVONS PU SOUTENIR 3 NOUVEAUX APICULTEURS LABELLISÉS BIO BOURGEON DANS 3 CANTONS ROMANDS DIFFÉRENTS !

Edmond Richoz, Bulle (FR)

Mardi 25 septembre 2018, par un bel après-midi ensoleillé, Edmond Richoz, apiculteur bio de Bulle (FR), nous a accueillis chez lui pour la visite de son rucher flambant neuf qui a été récompensé d'une médaille d'or pour la circonscription de la Gruyère au concours des ruchers organisé par la SAR (Société Romande d'Apiculture). Grâce à l'aide d'un ami menuisier et apiculteur bio, il a pu construire ce nouveau rucher sur le nouvel emplacement proposé par la commune qui avait dû reprendre son ancienne parcelle. Il voit un avantage indéniable à ce nouvel endroit paisible, à la fois proche de la ville et en pleine nature avec une vue splendide. Nous avions invité la presse locale à couvrir cet événement, mais les journalistes de La Gruyère et de La Liberté n'ont

hélas pas pu se déplacer.

C'est avec plaisir que la délégation de notre association lui a remis son chèque de 500 francs pour sa labellisation Bio Bourgeon réussie !
Ayant tenu pendant 32 ans un commerce réputé de fromages avec sa femme à la Tour-de-Trême, il s'est fait un plaisir de nous offrir une belle dégustation de différents fromages pour clore cette visite instructive et fort plaisante !

Philippe Roth, Travers (NE)

Lundi 15 octobre 2018, par un bel après-midi radieux, Philippe Roth, apiculteur bio de Travers (Val de Travers, NE) et actuel président de la Fédération cantonale neuchâteloise d'apiculture, nous a d'abord emmenés visiter son rucher à Combe-Pellaton en compagnie d'un journaliste et d'un photographe du Courrier du Val-de-Travers. C'est un site paradisiaque qui offre en abondance une très grande diversité florale tout au long de la saison pour régaler les abeilles et offrir un miel d'exception. Pour plus d'informations, nous

avons mis en ligne l'article du journal sur notre site internet BioConsommActeurs.

Après avoir remercié le journaliste et le photographe pour s'être déplacés et offrir un bel article en 1ère page de leur journal, nous avons poursuivi notre route avec la visite de son 2ème rucher aux abords du Bois-des-Lattes. De retour chez lui, Philippe Roth nous a gracieusement offert une généreuse dégustation de ses miels ainsi qu'une absinthe dans la plus pure tradition locale ! Il a également décidé d'offrir un privilège aux membres sur l'achat de ses pots de miel.

Voir votre privilège à la page 21

Gaëtan Gogniat, Courgenay (JU)

Toujours gratifiés d'un temps magnifique, c'est l'après-midi du vendredi 19 octobre 2018 que Gaëtan Gogniat, apiculteur bio de Courgenay (JU) et président de la section d'apiculture d'Ajoie et du Clos du Doubs, nous a accueillis chez lui pour nous montrer ses ruches et son élevage de reines bio. Nous avons été vite rejoints par un journaliste du Quotidien Jurassien qui s'est déplacé pour couvrir cet événement et mettre en lumière la personnalité de Gaëtan Gogniat. Ensuite, nous avons pris la route tous ensemble pour une visite de son autre rucher acquis il y a 2 ans et situé à Chenevez dans un pré en haut d'une colline à l'ombre de grands arbres. Passionné de nature, d'écologie et d'environnement depuis son plus

jeune âge, il suit actuellement une formation en vue d'obtenir le Brevet Fédéral d'Apiculture. La production de miel n'est pas son unique motivation, il se plaît à observer, à étudier et à établir des statistiques sur ses colonies d'abeilles. Il souhaite aussi encourager les membres de sa section d'apiculture à se tourner vers le bio notamment en nourrissant leurs colonies avec du sucre de betteraves bio.

Nous avons mis en ligne l'article du journal Quotidien Jurassien sur notre site internet BioConsommActeurs et nous remercions leur journaliste pour le portrait de l'homme du jour.

Remerciements

Un grand MERCI à tous ces apiculteurs bio pour leur personnalité attachante, leur engagement, leur motivation et leur passion communicative ! Reste plus qu'à souhaiter fédérer toujours plus d'apiculteurs pour rejoindre le mouvement bio et ainsi offrir un avenir meilleur à notre beau pays romand !

D'autres visites sont déjà prévues et, grâce à votre généreux soutien, de nouveaux apiculteurs bio pourront être ainsi encouragés.

Anne Pécoud-Girardet
Voir uassi l'article de la page 16

LE SITE DE VENTE EN LIGNE DE PRODUITS EXCLUSIVEMENT BIO

Monsieur Kielwasser, vous êtes le président fondateur de Bio Me Up, quel est votre parcours?
Je suis diplômé de l'école hôtelière de Glion, classée régulièrement dans le top 3 des meilleures écoles du monde dans son domaine. Durant ces années, j'ai été imbibé par la recherche constante de la qualité totale. Cela se traduit notamment aujourd'hui par le fait qu'un service personnalisé est apporté à chacun de nos clients. Mon environnement familial de longue date m'a d'ailleurs permis de baigner dans ce qu'on appelle aujourd'hui la qualité totale. Ils appelaient ça autrefois «le sens du travail bien fait». C'est ainsi que très tôt la qualité de la nourriture est devenue un enjeu stratégique pour moi.

Pourquoi se lancer dans le BIO?
Le monde a pris conscience qu'on ne peut plus manger n'importe quoi et que soigner sa santé c'est soigner son bien le plus précieux. Cette culture grandissante du «manger mieux» accompagne également un besoin légitime de préserver notre environnement.

Quel rôle voulez-vous jouer dans cet environnement?
Bio Me Up souhaite être «le maillon rapide» entre les producteurs bio et les consommateurs. Le consommateur aujourd'hui est à la recherche de circuits courts. L'objectif est de limiter le nombre d'intermédiaires, c'est-à-dire de promouvoir le principe «de la graine à l'assiette».

Ou avez-vous choisi de vous installer?
Le choix a été longuement réfléchi afin d'être situé au cœur des zones de productions maraîchères et à 2 pas de nos consommateurs. Nous nous sommes donc installés à Lonay aux portes de Lausanne. Nous livrons presque toute la Suisse Romande, de Genève à Fribourg, et également jusqu'à Bienne, Berne et Sierre dans le Valais.

Il y a déjà du monde sur ce marché, qu'apportez-vous de plus?
Nous avons choisi la formule du «chez nous, tout est bio». En faisant son marché chez nous, depuis son ordinateur ou son mobile, le client a la sécurité d'esprit que tout est certifié bio. Nous lui offrons, en plus, des explications sur les différents labels bio, car il faut le reconnaître, on peut s'y perdre. Le client est donc sûr de trouver des produits de qualité.
Le site internet Bio Me Up, c'est un site internet simple et convivial qui a été étudié dans les moindres détails, avec par exemple la possibilité d'un dialogue interactif avec un collaborateur, par chat ou bien directement par téléphone. Un agenda permet également au client de choisir son jour de livraison. Nous offrons un service rapide de livraison avec la garantie de fraîcheur et celle du délai puisque nous livrons en moins de 24 heures dans les cantons de Vaud et de Genève et en moins de 48 heures dans toute le Suisse Romande. Nos commandes sont donc préparées le jour même de la livraison. Grâce à ces atouts, Bio Me Up souhaite être le maillon rapide pour se faire livrer des produits de qualité provenant de nos régions.

Quelles mesures concrètes avez-vous prises pour un haut niveau de qualité?
Nous nous sommes dès le démarrage équipés de chambres réfrigérées à température contrôlée. Les aménagements sont en inox pour garantir la sécurité sanitaire tout en respectant un cheminement imposé des marchandises, spécifique au traitement de l'alimentation. Les autorités suisses compétentes ont validé l'ensemble et des contrôles réguliers sont pratiqués. Nous sommes d'ailleurs très fier d'être labellisé par Bio Inspecta et Bio Suisse. Chaque réception de marchandise fait l'objet d'un étiquetage rigoureux pour assurer sa traçabilité du producteur au client.

Quelle est votre offre?
Elle permet de s'approvisionner sur les principaux produits alimentaires. Nous élargissons notre catalogue en fonction de l'offre et de la demande. Ils sont originaires de Suisse et de France voisine essentiellement. Bien sûr quelques entorses sont obligatoires pour obtenir des bananes, des oranges ou d'autres produits exotiques. Vous trouverez donc des produits frais de saison, de l'épicerie et du pain, des boissons, des produits laitiers, du poisson et de la viande par exemple.

Et comment voyez-vous votre futur?
Plusieurs centaines d'adeptes du Bio nous ont déjà rejoint. Des commentaires rassurants et élogieux nous incitent à poursuivre notre développement dans ce sens. Les axes de développement vont encore vers l'élargissement de notre offre tout en réduisant encore nos délais de livraison.

Renseignements utiles
Bio Me Up, Maillon entre les producteurs et les consommateurs Bio
Livraison de produits régionaux en 48 heures dans toute la Suisse Romande
021 809 55 55
contact@biomeup.ch
Route de Denges 28G, 1027 LONAY
www.biomeup.ch

LE CHOU KALE À LA DULSE

REPOPULARISÉ PAR LES STARS AMÉRICAINES QUI LE CONSIDÈRENT COMME SUPERFOOD OU SUPERALIMENT, CE LÉGUME «OUBLIÉ» REVIENT AUJOURD'HUI EN FORCE SUR LES ÉTALS. TRÈS CONSOMMÉS EN TEMPS DE DISETTE, LES ANCIENS LÉGUMES DE NOS POTAGERS MÉRITENT UN REGARD NOUVEAU, NON PAS EN RELATION AVEC LA SURABONDANCE ET LES MODES ACTUELLES EN MATIÈRE DE NUTRITION, MAIS EN RELATION AVEC DES LÉGUMES SOBRES QUI NOUS NOURRISSENT.

Le chou kale est une ancienne variété de chou sauvage, célèbre en Allemagne où il s'appelle Grünkohl. Ses feuilles frisées bouillies en soupe font partie d'un rite qui remonte au 16ème siècle. En Italie, le chou kale se décline en chou palmier «Le noir de Toscane».

En fonction de la variété, les feuilles sont violettes, vert foncé, voire vert-bleuté à vert pâle, de forme frisée à plus ou moins lisse et à rebords plus ou moins dentelés. Le chou plume, le kale noir ou le chou à mille têtes sont des choux qui ne produisent pas de pomme contrairement au chou vert ou cabus.

De nouvelles feuilles frisées et fibreuses qui peuvent mesurer plusieurs dizaines de centimètres croissent à l'extrémité supérieure de leur épais trognon pouvant atteindre une hauteur remarquable. On récolte les feuilles de bas en haut, si bien que la tige reste intacte et continue de produire de nouvelles feuilles. Ils supportent très bien les températures basses. Plus on le récolte tard, meilleur est son goût.

Ces feuilles de choux au léger goût sucré se consomment crues ou cuites. La cuisson idéale est à l'étouffée en quelques minutes. Le chou conservera alors ses propriétés nutritives et gustatives. Un filet d'huile et un peu de sel complètent la préparation.

Pour une consommation crue du chou, il suffit de les émincez assez finement car elles sont assez coriaces et enlever leur tige qui peut faire partie d'un jus de légumes «méli-mélo vert» qui sera présenté à un prochain numéro.

Pour compléter ce bol de vitamines reconstituantes, l'algue dulse s'y prête à merveille, elle est riche en oligo-éléments agissant sur le renforcement du système immunitaire.

Ingrédients pour 2 personnes:

- Deux branches de chou kale frais, une verte et une rouge
- 50 g de dulse fraîche au sel
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre bio
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin blanc bio
- 2 cuillères à soupe d'huile de colza bio de première pression à froid
- Gingembre frais
- Sel

Préparation:

- Parer le chou kale en séparant la tige des feuilles
- Couper finement les feuilles
- Préparer la sauce, vinaigres, huile, sel
- Râper le gingembre
- Rajouter le chou kale et bien mélanger
- Dessaler l'algue fraiche dulse
- L'émincer
- La rajouter à la salade, mélanger

Bon appétit!

Katrin Fabbri, thérapeute diplômée. Atelier de cuisine végétarienne vitalité. www.artdevie.ch
Voir votre privilège à la page 24

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

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

Pousse Nature Sàrl
1870 Monthey
www.poussenature.ch
+41 24 472 28 83

pousse nature

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

LE 5 JUIN DERNIER, L'EPICERIE CHALLENSOISE OBIO A FÊTÉ SON INAUGURATION

CE JOUR DE FÊTE A PERMIS UN AGRÉABLE MOMENT D'ÉCHANGES ET DE CONVIVIALITÉ. DANS LA FOULÉE DE CETTE JOURNÉE PORTES OUVERTES, DE NOMBREUSES PERSONNES ONT PU DÉCOUVRIR LES NOUVEAUX LOCAUX COMPLÈTEMENT RÉAMÉNAGÉS, PLEIN D'AUTHENTIQUES PRODUITS DE PROXIMITÉ, DE SOLIDARITÉ ET UN COIN VRAC. LES PHOTOS MONTRENT LE MAGASIN APRÈS LES TRANSFORMATIONS.

Tout cela a été possible grâce à l'appui de nombreuses personnes qui se sont mobilisées pour soutenir le magasin en intégrant l'aEbE (association des Amis de l'Épicerie bio d'Echallens). Pas seulement financier, le soutien a également été actif et physique au travers de nombreux coups de main (travaux de maçonnerie, montage de meubles, pose d'éclairages, recherche de producteurs de la région, peinture et j'en passe).

Un immense merci à toutes ces personnes qui, par leur soutien, leurs sourires et leur présence nous ont touchés en montrant que la solidarité et l'amitié ne sont pas de vains mots.

Certes, tout n'est pas fini. Il reste encore du pain sur la planche mais, grâce à l'investissement général, les principaux buts ont été atteints. Cette aventure de solidarité est en adéquation avec notre philosophie de développement puisque, toujours à la recherche de produits nouveaux, nous avons développé un réseau de producteurs de proximité. C'est fort de tout ce qui s'est passé ces dernières années que nous continuerons dans cette ligne.

Nous tenons aussi par ces quelques lignes à remercier tout particulièrement le comité de l'association et son président pour leurs investissements et leurs présences dynamisantes, ainsi que la Société de Laiterie qui a participé activement à la rénovation de notre magasin.
Pour l'anecdote, lors de cet événement, nous avons été touchés par la visite de Madame Suzy Burri qui a été la fondatrice de l'épicerie et qui défendait déjà la cause du bio il y a plus de 50 ans. Vous trouverez davantage de renseignements sur www.aebe.org

A. & M. Baeriswyl
Voir votre privilège à la page 22

Saveurs d'origine
sàrl

Le BIO à l'honneur chez Saveurs d'origine

Sur présentation de ce bon:
12% sur tout l'assortiment BIO

Un bon par personne, non cumulable

Route de Palézieux 3 • 1610 Oron-la-Ville • Tél. +41 (0)21 907 25 20 • Fax +41 (0)21 907 25 21
info@saveurshop.ch • www.saveurshop.ch

NOUVEAU MAGASIN BIO À MONTREUX !

ÔBIO EST UNE NOUVELLE ENSEIGNE DE MAGASIN BIOLOGIQUE, ISSUE D'UNE PASSION POUR LES PRODUITS DE QUALITÉ ET D'UN DÉSIR FORT DE PROMOUVOIR UNE ALIMENTATION SAINE ET ÉTHIQUE POUR TOUT UN CHACUN.

Vous trouverez une vaste gamme de produits alimentaires (fruits et légumes, grand rayon vrac, épicerie, produits frais, traiteur, boulangerie, textiles et produits cosmétiques) élaborés dans

le respect de la nature et des hommes. Nous accordons la priorité aux artisans et producteurs régionaux.

Alliant modernité, design et convivialité, notre magasin vous invite à vivre une expérience d'achat qualitative et véritablement responsable et durable.

Pour aller au bout de notre engagement pour le bio et garantir à nos clients la provenance et la qualité des produits, nous avons entrepris une démarche de certification biologique par Bio Inspecta que nous avons obtenue en 2018.
Notre ambition est de démocratiser l'accès au bio et notre vision du commerce de détail est résolument moderne et éthique. Nous privilégions les circuits de distribution les plus courts possibles et soignons nos contacts avec nos fournisseurs.

Voici notre charte et notre éthique:

- Le partenariat avec des producteurs – régionaux – qui s'engagentpour une agriculture biologique et l'élaboration de produits écologiques
- Un assortiment complet avec la recherche de variété et de fraîcheur
- Articles le moins polluant possible
- La mise en valeur des produits grâce à un merchandising unique
- La valorisation des producteurs au travers de notre communication et portraits sur notre site internet
- Le conditionnement dans le magasin avec des rayonnages en vrac pour réduire les emballages et avoir le choix de la quantité
- L'usage d'emballages réutilisables
- L'accueil convivial de notre clientèle par un personnel engagé pour son adhésion à nos valeurs
- L'encouragement de la rencontre directe entre producteurs et consommateurs lors de nos stands d'animation réguliers

S'engager avec nous, c'est:

- Contribuer concrètement au développement d'une agriculture biologique régionale et d'une production écologique d'avenir. En créant ensemble des circuits de distribution les plus courts possibles, nous démocratisons l'accès à une production écologique.
- Construire une collaboration durable et respectueuse telle qu'inscrite dans notre charte qualité. Nous cultivons un esprit de transparence, de coopération et d'équité dans nos relations commerciales.
- Faire connaître son engagement.

Nos stands d'animation sont prévus pour permettre les rencontres entre les producteurs et notre clientèle.
Nous sommes très actifs sur les réseaux sociaux et notre communication digitale permet d'impliquer directement nos partenaires.
Ceci est notre 1er magasin Ôbio sur la Riviera et un autre est en gestation à Genève. Nous ne manquerons pas de vous informer de son ouverture prochaine, afin que les consommActeurs genevois puissent s'y rendre.
Nous sommes heureux d'avoir rejoint la longue liste des partenaires-privilèges de l'association en gratifiant d'un avantage les porteurs de la carte BioConsommActeurs !

Voir votre privilège (page 23)

LE PRODUCTEUR PRÈS DE CHEZ VOUS
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

TRAITEMENT DES ALLERGIES, INTOLÉRANCE ET AUTRES PATHOLOGIES PAR LA BIORESONANCE
MÉTHODE DIFFUSÉE PAR LA TÉLÉVISION RTS
www.anikodeneriaz.ch
Renseignements au 079 293 70 00
Consultation à Sion tous les lundis

ENCOURAGEMENT DE L'APICULTURE BIO

SUITE À UNE CONSTATATION TRÈS SIMPLE: IL N'Y A QUE TRÈS PEU OU PAS DU TOUT DE MIEL BIO SUISSE DANS LES MAGASINS, LE COMITÉ DE NOTRE ASSOCIATION BIOCONSOMMACTEURS A DÉCIDÉ DE FAIRE BOUGER LES CHOSES. VOUS AVEZ MAGNIFIQUEMENT RÉPONDU À NOS APPELS DE DONS POUR CE SUJET, ET CET ARTICLE VOUS PRÉSENTE DE MANIÈRE DÉTAILLÉE CE QUE NOUS AVONS FAIT AVEC VOTRE ARGENT.

Suite à des travaux préliminaires et à l'étude de plusieurs possibilités, nous avons décidé de donner une prime de 500 francs à tout apiculteur qui dès ce moment réussirait sa certification Bourgeon (Bio Suisse) ou Demeter (Biodynamie). Nous nous sommes vite aperçus que ça n'irait pas tout seul, et le groupe de travail «abeilles et apiculture bio» s'est formé en juin 2016 sous l'impulsion de BioConsommActeurs, regroupant différents partenaires dont BioConsommActeurs évidemment, FiBL, Bio Suisse, Geneviève Burkardt (apicultrice et conseillère apicole Nord Vaudois) et BioVaud. La présence initiale de Sonia Burri-Schmassmann (présidente de la SAR) nous avait ouvert l'accès aux structures apicoles officielles. L'objectif principal de ce groupe de travail est de développer l'apiculture biologique en Suisse romande, par analogie à AGNI en Suisse alémanique. Les buts sont d'identifier, de fédérer et de coordonner les activités liées à l'apiculture biologique entre les cantons romands et les différents instituts, mais aussi de proposer des cours et des soirées d'informations par rapport aux exigences biologiques.

Le nombre de personnes participantes à ce groupe d'intérêt romand ayant évolué avec le temps, nous sommes aujourd'hui 9 personnes: Manuel Perret (président de BioConsommActeurs), Pascal Olivier (Bio Suisse), Raphaël Charles (FiBL), Frank Siffert (BioVaud), Geneviève Burkardt (apicultrice et conseillère apicole Nord Vaudois), Patrick Vogel (apiculteur et inspecteur des ruchers), Guillaume Schneider (apiculteur et futur conseiller apicole), Philippe Roth (président de la fédération neuchâteloise d'apiculture), et Jo-Anne Perret (ingénieure agronome et secrétaire du groupe de travail). Nous nous réunissons 4 fois par an.

En 2017 nous avons organisé 2 soirées d'informations: une dans le canton de Vaud et une autre dans le canton de Neuchâtel, les 26 janvier et 9 février 2017, ouvertes à toutes personnes intéressées par l'apiculture biologique. Ces 2 soirées d'informations ont remporté un fort succès, réunissant plus de 150 personnes au total. Nous avons également organisé un cours technique en vue d'une démarche de labellisation, le 1er avril 2017 à Yverdon-les-Bains, réunissant 25 personnes. Suite au cours, 15 % des inscrits ont fait une demande de labellisation.

Au printemps 2017, certains délégués du groupe de travail «abeilles et apiculture bio» ont élaboré une fiche d'information intitulée «Feuille de route pour la labellisation de l'apiculture bio». Celle-ci est désormais utilisée comme base principale des étapes à suivre pour l'obtention du label bio Bourgeon ou Demeter.

Au début 2018, le groupe de travail s'est constitué en association «Apiculture Bio.ch» (site internet en préparation), continue de travailler avec les mêmes objectifs et commence à être considéré par les instances officielles et apicoles. Trois cours ont été prévus pour 2018: deux soirées d'échanges «Agriculteurs et apiculteurs», le 23 mars à la ferme en reconversion bio de Rovéréaz à Lausanne et le 17 août chez Corentin Tissot, agriculteur bio Bourgeon à Allens VD, ainsi qu'un cours technique d'une journée complète qui a eu lieu le 17 novembre à Yverdon.

Nous sommes heureux de pouvoir tirer à ce jour un bilan positif de tous ces efforts, puisqu'au total 14 apicultrices et apiculteurs (Guillaume Schneider, Patrick Vogel, Geneviève Burkardt, Joachim Fivaz, Roger Althaus, Jennifer Rohr, Martin Weber, Quentin Voellinger, Gaëtan Gogniat, Roberto Romano, Stéphane Gunther, Philippe Roth et Angela Thode) ont réussi leur certification et ont reçu ou vont recevoir notre prime d'encouragement de 500 francs. Et ce n'est bien sûr pas fini, d'autres sont en reconversion bio ou envisagent de franchir le pas. En tout cas toutes nos félicitations à tous ces nouveaux apiculteurs-trices bio, et un très chaleureux merci à vous, nos membres, dont l'immense générosité a permis d'effectuer tout ce travail. Nos apiculteurs bio ont donc maintenant du miel bio à vous proposer: vous pouvez les contacter, leurs adresses se trouvent sur notre site internet www.bioconsommacteurs.ch > Apiculture.

Jo-Anne et Manuel Perret

Le Shop Bio.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

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
Tel : 077 410 42 82

POUR NOËL, OFFREZ NOTRE CARTE DE MEMBRE À VOS PARENTS ET AMIS

POUR SEULEMENT 30 FRANCS PAR ANNÉE !

LA CARTE DE MEMBRE BIOCONSOMMACTEURS EST VOTRE CARTE DE FIDÉLITÉ CHEZ PLUS D'UNE CENTAINE DE PARTENAIRES :

Magasins bio
Shops sur Internet
Producteurs qui font de la vente directe
Traiteurs
Thérapeutes
Biens et services

VOS AVANTAGES :

ALORS QUE LA GRANDE DISTRIBUTION SE LIMITE À SEULEMENT 1 % ET ANALYSE VOS HABITUDES D'ACHATS, NOS PARTENAIRES-PRIVILÈGES ACCORDENT DES RABAIS EXCLUSIFS QUI VONT DE 2 À 5 VOIRE MÊME JUSQU'À 10 %.

NOTRE CARTE DE MEMBRE EST DONC UN VRAI SÉSAME QUI NE RÉCOLTE PAS VOS DONNÉES PERSONNELLES À DES FINS COMMERCIALES ET VOUS OUVRE UN MONDE DIFFÉRENT DE SAVEURS ET DE QUALITÉS, MAIS AUSSI DE CONSCIENCE DES ENJEUX ÉCOLOGIQUES ET SOCIAUX.

LE FORMULAIRE D'INSCRIPTION SE TROUVE SUR WWW.BIOCONSOMMACTEURS.CH.

VOS PRIVILÈGES

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, Julie Eichenberger-Blatt, Rue Hans-Geiler 2, tél. 026 321 46 93, www.naturopathie-fribourg.ch info@naturopathie-fribourg.ch Rabais 5 % sur tout l'assortiment sauf les produits frais

Neyruz, Magasin AromaCos, Schenevey Sébastien, Rte de Fribourg 1, tél. 026 411 66 11 www.aromacos.ch info@aromacos.ch. 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 et dans notre magasin.

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.

St-Martin, LE BOUCANIER, Gabor Spaits, route du Jordil 72, 1609 St-Martin, tél. 079 348 89 64, leboucanier69@gmail.com, spécialité de filets de truites saumonées fumées à froid d'origine suisse et certifiées bio. Rabais de 5 % sur la vente directe au fumoir et sur le marché de Bulle le samedi matin, ainsi que sur d'autres marchés occasionnels (Marchés aux truffes, Marché Bio de Saignelégier, etc.).

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

Fribourg, centre de Naturopathie, Julie Eichenberger-Blatt, Rue Hans-Geiler 2, tél. 026 321 46 93, www.naturopathie-fribourg.ch info@naturopathie-fribourg.ch, rabais 10% sur le premier rendez-vous.

Fribourg, Acupuncture, Chloé Tissot-Daguette, Ficus Acupuncture, Rue des Pilettes 1, tél. 078 692 6769, www.ficus-acupuncture.com, chloe.tissot-daguette@ficus-acupuncture.com : Rabais fr 20.- sur la première séance

Rue, Nutrition, coaching de vie, naturopathie et séminaires, Nathalie Laffaire, Nutritionniste ASCA, Route des Augustins 36, tél. 078 676 45 47, nutriconsult@bluewin.ch : 1 h de coaching offerte

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)

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.

Plan-les-Ouates, Imprimerie Prestige Graphique, Ch. du Pont-du-centenaire 114, tél. 022 736 706 18 18, www.i-pg.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.
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. Huile de soin spécifique 30 ml offerte lors de la première séance.

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
Montézillon, Boutique-Magasin l'Aubier, Christoph Cordes, 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 sandwichs)
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
Neuchâtel, magasin biologique en gare de neuchâtel, L'Organic ,Espace de l'Europe 2, 2000 Neuchâtel, tél. 032 725 43 43, info@lorganic.ch , ouvert 7/7 de 7h00 à 19h00. Rabais de 3 % sur tout l'assortiment dès 50.– Fr. d'achat

NEUCHÂTEL : PRODUCTEURS BIO (VENTE DIRECTE)

Le Mont-de Travers, apiculteur Bio Bourgeon certifié, Sylvie et Philippe Roth, Le Mont 2, tél. 078 813 15 01, vente directe de pots de miels bio issus de ses ruchers de la Combe-Pellaton, du Pré Rond et du Mont-de-Travers. Rabais de 10 % à partir de 50.– Fr. d'achat
St-Aubin-Sauges, Vin, Caves de la Béroche, Domaine des Coccinelles, Crêt-de-la-fin 1-2, tél. 032 835 11 89 info@caves-beroche.ch www.caves-beroche.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.

NEUCHÂTEL : BIEN-ÊTRE ET SANTÉ

Colombier, Thérapeute en Ayuverda-massage, nutrition, hygiène de vie. Nicolas Bossler, Praticien diplômé, Centre Prévention et Santé.Tél.032 843 36 20 www.cpsinfo.ch Rabais permanent de 10% sur les consultations.

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
Vétroz, D&A Laboratoire Sàrl, Production cosmétique, compléments alimentaires, huiles essentielles, huiles de massage, huiles végétales, produits de nettoyage, Route du Rhône 10, tél. 032 423 63 10, info@da-laboratoire.ch: Rabais de 10 % sur les produits classiques et 50 % sur les fins de séries dans notre magasin d'usine. Ouverture : MA – JE – VE : 9h00-12h00 – ME : 9h00-12h00 13h15-16h45

VALAIS : PRODUCTEURS BIO (VENTE DIRECTE)

Miège, Vins, Biocave, Famille 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@biestchhornhuette.ch, www.bietschhornhuette.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

Aigle, MyoNat.ch, Magasin d'usine Bio, Alexandre Oguey, Chemin de Marjolin 87, au 1er étage. Tél. +4124 491 11 14, service.client@myonat.ch, www.myonat.ch, horaires d'ouvertures LU-JU de 13h30 à 18h * VE 10h -18h * 1er SA du mois 10h-17h : Rabais de 5 % sur la présentation de la carte et rabais de 10 % lors de la semaine de son anniversaire

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

Crissier, MonChoixBio, magasin spécialisé en compléments alimentaires bio, nutrition sportive naturelle, protéines végan, phytothérapie, huiles essentielles, Fleurs de Bach, cosmétique bio, Ayurveda, compléments et nourriture naturels bio pour chien & chat, Jacqueline Caccin, Rue des Alpes 53, tél. 078 935 16 99, monchoixbio@gmail.com, Rabais de 5% sur la plupart de l'assortiment

Echallens, Epicerie Challensoise 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

Montreux, Ôbio, Sonia Ziamni, avenue des Alpes 1, tél. 021 552 27 37, mag@o-bio.ch, www.o-bio.ch, magasin certifié Bio Inspecta de produits biologiques, locaux, sans gluten et en vrac. Rabais de 5 % sur tout l'assortiment.

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

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 Macheret 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 : 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, Zuzana Potocnakova, tél. 024 479 29 29, zu.sana164@gmail.com : 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 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 : 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, Œufs, légumes, issus de notre production, alimentation Bio: Rabais 10 % sur tous l'assortiment

Bonvillars, Domaine de la Sauvageraie, 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

Coinsins, Ferme Jaggi, Francis et Marie Jaggi, Rue du Château 10, 077 416 04 70, www.jaggiferme.ch, self-service ouvert 7/7, œufs, pain, tofu, lentilles, pois chiches, pâtes, et plus. Rabais 5% 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-terre-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@fermelanoix.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, Be Oh! Restaurant, traiteur et livraisons, aussi paniers hebdomadaires, Adrien Waelti, Rue de Bourg 16, tél. 021 311 02 20, http://beoh.ch/, Facebook, Instagram, contact@beoh.ch, Rabais de 10 % sur les repas avec boisson, non cumulable avec d'autres offres.
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
Mollie-Margot, Restaurant certifié Demeter «La Cafe't» de l'Institution La Branche, Chemin de la Branche 32, tél. 021 612 41 20, www.labranche.ch, Offert café ou thé lors de la commande du repas.

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 info@alkena.com Facebook :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.naturofleurdevie.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 Sauge 5, tél. 079 464 48 04 www.parenthesepoursoi.ch info@parenthesepoursoi.ch Rabais : 10% sur Massages relaxant ou sportif
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.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
Epalinges, Centre Eveil, Sylvie Rinsoz, naturopathe, micronutritionniste, Chemin de Florimont 3, 1066 Epalinges, 021 652 79 43, www.centre-eveil.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 : Rabais de 10 % sur les soins et sur les Cérémonies sur mesure des passages de la vie (naissance, mariage, funérailles)
Jouxtens-Mézery, Accompagnement des émotions de la vie pour personnes et animaux, massages sonores, lithothérapie, « communication télépathie », Marine Morvan Lembert, www.corps-ame-emotions.ch , Rabais 20% sur la première séance.
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.soinsenergetique.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
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 Peau Lys, Mme Joan Vannieuwenhoven, Ch de champ-soleil 34, tél. 079 489 23 68, 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.institutdebeautenadia.com nadia.spanhauser@hotmail.com Rabais de 10 % sur les produits Melvita et Couleur Caramel et 10% sur le premier rendez-vous
Lausanne, Conseillère de santé, Mme Cosimina Gualbino, route du Pavement 5, 1018 Lausanne, tél. 079 274 07 88, e-mail : cosiminag@yahoo.fr , 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
Oron-la-Ville, Métamorphose, Libérations mémoires traumatisantes, vies antérieures et vie présente, découverte des dons et potentiels, orientation professionnelle. Annick Strauss, agrégation ASCA, tél. 078 607 72 50. Rabais de 20.- sur chaque séance.
Penthéréaz, Cabinet Nutrition et Santé «Elixir de vie», Alimentation thérapeutique, Thérapeute Diplômée en Nutrition MCO, Nella Proietti, Rue du Bugnon 14, tél. 078 676 19 48, Rabais 20fr. sur la

première consultation https://www.facebook.com/CabinetNutritionElixirdeVie/
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
Renens, Massage , Lemniscate, Breuss, conseils Aromathérapie,Phytothérapie. 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 et Orbe, Massothérapeute diplômée, agréée ASCA et RME, 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, agrée 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
Yverdon, Ayurvéda – Massages, Soins, Diététique, Phytothérapie et Hygiène de vie, par thérapeute diplômé, www.chikitsayurveda.eu et contact@chikitsayurveda.eu - 1ère consultation de 60min 85fch, 10% de rabais sur les préparations (huiles, plantes...) et sur les ustensiles ayurvédiques.
Yverdon, Acupuncture, Chloé Tissot-Daguette, Ficus Acupuncture, Avenue des Sports 28, tél. 078 692 6769, www.ficus-acupuncture.com, chloe.tissot-daguette@ficus-acupuncture.com : Rabais fr 20.- sur la première séance

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 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
Pompaples, Meige Matériaux, Moulin Bornu, 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
Romanel-sur-Lausanne, ATELIER O, architecture – rénovation – énergie, tél. 021.646.32.13, www.atelier-o.ch, Rabais de 10% sur les prestations « premier conseil à domicile en vue de travaux de rénovation-transformation » et « certificat énergétique CECB / CECBplus ».

ROMANDIE / INTERNET

AromaCos, Schenevey Sébastien, Rte de Fribourg 1, 1740 Neyruz, magasin AromaCos, tél. 026 411 66 11 www.aromacos.ch info@aromacos.ch. 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 et au magasin.
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
Bio Me Up SA, route de Denges 28G, 1027 Lonay, tél. 021 809 55 55, contact@biomeup.ch, www.biomeup.ch, shop en ligne de produits biologiques locaux & artisanaux suisses. Produits 100 % bio, fraîcheur garantie et livraison à domicile. Rabais de 10 % sur votre 1ère commande avec le code : BCA
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, 2028 Vaumarcus, 079 387 06 29, www.aufildelanature.ch 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, Épicerie bio en ligne, légumes bio et biodynamiques : 10 % de rabais, non cumulable avec rabais de quantité
MyoNat.ch, chemin de Marjolin 87, tél. +4124 491 11 14, service.client@myonat.ch, www.myonat.ch, shop en ligne de produits biologiques. Produits 100 % bio avec livraison à domicile et retrait en magasin. Rabais de 10 % sur votre 1ère commande avec le code : BIOCONSOALL3
Oteroil, chez Easy Voyages, avenue d'Echallens 81, 1004 Lausanne, tél. 021 558 38 49, contact@oteroil.ch, www.oteroil.com ,vente directe de bouteilles d'huile d'olive extra vierge bio pressée à froid de la région du Priorat en Espagne. Livraison à domicile ou retrait direct à l'agence de voyages à Lausanne. Rabais de 10 % sur chaque bouteille d'huile d'olive ou de 20 % sur un carton de 6 bouteilles.
Votre boutique Bio en Ligne, NATECO shop SA, 2800 Délémont, tél. 032 423 33 15, www.natecoshop.ch Rabais de 10 % sur les commandes effectuées en ligne, non cumulable

BULLETIN D'INFORMATION DE L'ASSOCIATION BIOCONSOMMACTEURS

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
Imprimerie Prestige Graphique, Ch. du Pont-du-centenaire 114, 1228 Plan-les-Ouates, 022 706 18 18

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

eveil

CENTRE EVEIL

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

www.centre-eveil.ch

Naturopathie
Micronutrition
Diététique
Massages
Réflexologie
Lecture de pieds
Reboutologie
Approche holistique

1er vin Bio vaudois

- 5 fois élu Meilleur Vin Bio de Suisse
- 15 vins certifiés Biodynamiques
- Salle de réception de 100 places assises

demeter
Biodynamique par nature.
BIOSUISSE

Famille Reynald Parmelin

En Marcins 2 – 1196 Begnins/Gland
Tél. +41 +22 366 08 46
info@lacapitaine.ch – www.lacapitaine.ch

Populaire

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