

La Gazette

LE MAGAZINE | BIOVAUD |
SPECIAL **BIOAGRI** & **BIOVINO** 2022



BIOAGRI PROGRAMME

Après 2 ans en virtuel, place aux animations ! **P03-07**

BIOAGRI EXPOSANT & PLAN **P08-11**

BIOVINO PROGRAMME

Concours Jean-Pascal et atelier de dégustation vin nature **P14**

BIOVINO EXPOSANTS & PLAN **P16-17**

BIOAGRI PERMACULTURE & MICROFERME



Vous saurez tout sur la Permaculture et les microfermes en vous rendant au stand 41 situé au Technopôle. Hélène Bougouin et Leila Chakroun avec leurs invités, animeront de nombreux ateliers et conférences.

P02-03



BIOVINO VIN NATURE SUISSE

33 vigneron-nes suisses bio vous accueilleront dans la salle de la douane de Moudon, à deux pas de BioAgri, pour vous faire découvrir leurs derniers crus et leurs dernières trouvailles, notamment avec l'invité d'honneur : l'ASVN, Association Suisse Vin Nature. Des cours d'initiation à la dégustation seront donnés deux fois par jour afin de découvrir cette méthode de vinification.

P18

MARCHÉ PLANTONS

Des milliers de plantons biologiques vous attendent sur la zone. Voir plan : **P12**



PARTENAIRES & SPONSORS

Merci à nos partenaires et sponsors, sans qui rien ne serait possible :-D **P04/P20-24/P15**



DES COCHONS HEUREUX

Découvrez la remorque de nos amis les cochons avec bientôt un label "Heureux Porcs à l'Herbe Bio", en cours de réalisation par BioVaud !

P11



BioAgri 2022, c'est reparti !

Nous sommes heureux de pouvoir renouer avec le public tout en nous adaptant aux normes sanitaires qui nous imposent de nous déplacer au cœur de la Ville de Moudon, juste à côté de la gare en bordure de rivière.

Après avoir eu 2 éditions en présentiel et 2 éditions virtuelles, qui ont toutes été de grand succès. Vous pouvez retrouver les interviews, les films et autres canaux d'échanges que nous avons eu un grand plaisir à réaliser durant ces dernières années. En 2020, nous avions fait 22 heures d'émissions non-stop sur le site de Grange-Verney en invitant plus de 90 personnes à s'exprimer sur tous les aspects de l'agriculture et de la viticulture. En 2021, nous avons fait 18 émissions en direct des fermes et domaines des 7 cantons romands et 18 émissions en studio... le délire... Tout cela avec l'aide précieuse de NOUS Prod (Jonas Schneider et son équipe) qui nous ont apporté leur professionnalisme, nous laissant avec un matériel audiovisuel de dingue qui nous servira encore durant les années qui viennent.

Pour l'édition 2021, nous avons aussi réalisé 3 films dans le canton de Glaris à la rencontre de familles paysannes de plaine et de montagne, ainsi que sur la traction animale assistée. Nous avons touché plus d'un million de personnes en 2021 entre BioVino et BioAgri, ce qui est énorme. C'est aussi pour cela que nous ne désirons pas relâcher notre présence sur les réseaux sociaux.



Pour ce qui est du contenu, le grand marché des producteurs et productrices avec ses milliers de plantons, ses produits transformés, fromages et viandes, légumes, céréales, plantes médicinales, artisans, techniciens, chercheurs et vulgarisateurs, ainsi que tout ce qui touche à l'agriculture bio vous attend. Nous aurons moins de démonstrations sur le terrain au vu des dimensions du site, mais vous retrouverez tout de même des animaux de la ferme.

La permaculture et les micro-fermes seront à l'honneur avec une équipe de choc du FiBL et Permaculture Romande. Des mini-ateliers (théoriques + pratiques) seront annoncés sur le programme sur une variété de sujets liés à la permaculture.

L'aventure continuera à Moudon en 2023 et nous espérons que nous pourrions retrouver le site d'Agrilogie à Grange-Verney si les conditions sanitaires le permettent. Sinon, il se pourrait que nous puissions trouver un terrain proche du centre pour y faire les démonstrations agricoles tout comme nous le faisons à Grange-Verney. En tous les cas, nous continuerons à vous présenter le monde agricole et viticole bio quoi qu'il en soit.

BioVaud est hyperactif depuis quelques années et les producteurs et productrices aussi.



PERMACULTURE & MICROFERME

BioAgri et BioVino 2022, c'est reparti !

Pourquoi tout le monde devrait s'intéresser à la permaculture ?

Commençons sérieusement, c'est quoi la permaculture ? C'est un ensemble d'outils conceptuels et de méthodes qui permettent de créer des écosystèmes durables, en imitant le fonctionnement de la nature, et en respectant trois éthiques : le soin à la terre, le soin à l'humain et le partage équitable.

Vous le pressentez peut-être, la permaculture est large, complexe, adaptable et

peut s'exprimer de nombreuses façons différentes, s'appliquant à beaucoup de sujets.

Il y a sans doute quelque chose que vous aimeriez entreprendre, mais que vous ne savez pas comment entamer. Que vous cherchiez à viser l'autonomie alimentaire (imaginez : ne plus acheter de nourriture !), à simplifier le monde dans lequel vous vivez, à travailler moins, à faire plus de sport, à sauver la planète, ou tout autre chose : la permaculture peut vous aider.

Il sera difficile et long de produire sa propre nourriture, mais certains le font ou sont en bon chemin : venez en rencontrer sur notre stand.

Il ne tient qu'à vous – oui, vraiment – de simplifier votre vie, et les outils de la permaculture peuvent vous y aider. Là aussi, plusieurs personnes expérimentées pourront vous orienter.

BioVaud réalise actuellement de nombreux projets agricoles, avec le soutien du canton, tels que l'optimisation de la fertilisation en grandes cultures biologique sans ou avec peu de bétail, la plantation de betterave sucrière Bio, le semis direct de culture de rente dans une légumineuse vivante, un plan d'action Bio Vaudois 2030, 40, 50, le développement de l'agriculture biologique avec la ville de Lausanne, une table des sulfites dans les vins nature, un groupe de travail pour la viticulture bio, le projet d'abattage à la ferme, l'organisation de stands à Swissexpo, Marché bio de Morges, Sonnaillies à Romainmôtier et l'organisation des manifestations BioAgri, BioVino, Concours suisse du vin bio, le festival des Vin Nature à Bienne le 22 août 2022, et encore de nombreux projets qui vont être déposés comme la culture de gingembre, de citron Yuzu, d'olivier, de recherche viticoles et agricoles divers. Tout ce travail est réalisé en collaboration avec le FiBL, Proconseil, l'OTM, l'UFL et bien d'autres. Notre objectif est d'avancer vers une agriculture bio qui saura accueillir tous les producteurs conventionnels désirant nous rejoindre dans les meilleures conditions.

Bonne visite et posez toutes les questions que vous n'avez jamais osé poser, on est là pour ça. C'est ensemble que nous réaliserons l'Agriculture de "Deux Mains"

Travailler moins, c'est avant tout un changement de perspective, et faire plus de sport est un peu mensonger (quoi qu'un bon design de vie pourrait vous amener à cela) mais de l'exercice physique, vous en ferez nécessairement en vous reconnectant à la nature.

La planète est un système très résilient, et sauver l'espèce humaine est un objectif un peu ambitieux, mais la permaculture vous permettra de comprendre pourquoi, de savoir comment faire de votre mieux et surtout d'être en paix avec cela.

La permaculture est complexe à expliquer mais évidente à appliquer. Une fois les méthodes acquises, vous saurez comment progresser et avancer sur les projets qui vous tiennent à cœur, pas à pas.

Pour commencer quelque part : à Bio Agri, vous pourrez trouver des ateliers pour découvrir comment analyser la qualité du sol, mettre en lien les projets de microfermes, appliquer la permaculture au quotidien ou l'utiliser pour s'orienter dans la vie, ainsi que des témoignages sur le lancement d'une microferme ou encore, le développement de l'agriculture syntropique.

Venez échanger avec nous sur le stand, des dizaines de personnes seront présentes tout au long du weekend pour avoir la joie d'échanger avec vous sur ce sujet qui les passionne.

Nous vous attendons nombreux !

Programme Permaculture

SAMEDI 7 MAI

9:30

> **EVALUER LE POTENTIEL AGRONOMIQUE DE SON SOL**
Stand 41 avec Yannick Poyat

A quel point mon sol est adapté pour accueillir des cultures maraichères ?

10:00

> **EVALUER L'ÉTAT DE SANTÉ DE SON SOL (PARTIE I)**
Stand 41 avec Yannick Poyat

La gestion de l'eau

10:30

> **EVALUER L'ÉTAT DE SANTÉ DE SON SOL (PARTIE 2)**
Stand 41 avec Yannick Poyat

La qualité structurale

11:00

> **EVALUER L'ÉTAT DE SANTÉ DE SON SOL (PARTIE 3)**
Stand 41 avec Yannick Poyat

L'activité biologique

12:00

> **APPLIQUER LES PRINCIPES DE PERMACULTURE AU QUOTIDIEN**
Stand 41 avec Hélène Bougouin

La permaculture s'exprime à travers un ensemble de principes de conception. Venez découvrir comment ils peuvent s'appliquer pour vous soutenir dans votre alimentation, votre travail ou encore votre vie de famille.

13:00

> **MICROFERME**
Stand 41 avec Vanessa Kohli

de la transdisciplinarité pour une polyculture des possibles.

16:00

> **JARDIN-FORÊT**
Stand 41 avec Aino Adrians

Création d'un jardin-forêt dans et à partir d'un vieux verger pâturé. Présentation de l'expérience faite au Jardin Sauvage (l'Abergement, VD)

DIMANCHE 8 MAI

10:00

> **AGRICULTURE URBAINE OU JARDINAGE ?**
Stand 41 avec Christian Bavarel

La petite histoire des jardins urbains.

11:00

> **INTÉRESSÉ À LA CRÉATION D'UN PETIT JARDIN-FORÊT ?**
Stand 41 Marie et Ladislav Pavelka

Découvrez comment vous pouvez faire pousser vos propres arbres et arbustes fruitiers et pionniers

12:00

> **L'ECHAPPÉE VERTE: MICRO-FERME THÉRAPEUTIQUE**
Stand 41 avec Jean Marie Moos et Ellena Livet

Programme d'intégration et d'accompagnement humain au contact de la nature

13:00

> **DÉVELOPPER L'AGROFORESTERIE SYNTROPIQUE EN CLIMAT TEMPÉRÉ**
Stand 41 avec Alexis Vautier

Pratiquée en climat tropical depuis longtemps, l'agroforesterie syntropique se développe peu à peu en climat tempéré... premiers retours d'expérience et perspectives d'avenir.

14:00

> **"MONTS HAMEAUX", UNE BUTTE PERMACOLE QUI FAVORISE L'ENSAUVAGEMENT ET PLEIN D'AUTRES CHOSES AUSSI...**
Stand 41 avec Roland Chatwin

Projet pilote de WiLD pour l'association genevoise Carrefour-Rue, cette butte de 20m de longueur et de largeur et hauteur très variables incorpore des espèces végétales et animales Pro Specia Rara, et accueille une multitude d'êtres locaux et parfois exotiques variés en un microcosme symbiotique, encore votre vie de famille.

15:00

> **RÉTÉMI, RÉSEAU TERREAU MICROFERMES EN SUISSE ROMANDE**
Stand 41 avec Hélène Bougouin

Comment mieux mettre en lien les projets de microfermes ? Venez participer à un atelier ludique !

16:00

> **PERMACOACHING - VENEZ TESTER LES OUTILS DE LA PERMACULTURE !**
Stand 41 avec Laurence Pellaumail

Un micro atelier pour jouer avec quelques outils proposés par la permaculture, et déjà se les approprier !



Les ateliers durent une 30aine de minutes (25 à 40 minutes max.)

Le rendez-vous est au plus tard 5 min avant le début (par exemple 11h55 pour un atelier à 12h) sur le stand Permaculture.

L'animateur-animateur, vous conduira sur le lieu de l'atelier.

Les ateliers sont gratuits.

Nous ne prenons pas d'inscriptions.



Suisse. Naturellement.

Le Bourgeon est totalement bio.

Les produits Bourgeon sont complètement durables. De la graine à la salade, du fourrage au filet, de la vache au fromage. Bio, du champ à l'assiette.



Bourgeon Bio. L'équilibre entre l'homme, l'animal et la nature. **BIO SUISSSE**



Programme / Animations BioAgri

SAMEDI 7 MAI

09:30

> TRACTION ANIMALE

Stand 06 Zone Animaux
Démonstration d'attelage

10:00

> PARTIE OFFICIELLE

Scène BioAgri
Discours BioVaud et invités

10:30

> TRACTION ANIMALE

Stand 06 Zone Animaux
Traction animale avec Marc Rebeau

11:00

> BALADE BOTANIQUE

Stand 09 Zone Associations
Balade botanique

11:00

> ATELIER SPAGYRIE

Stand 66 Plantes médicinales
Démonstration : Fabrication d'un élixir

11:00

> MUSIQUE

Déambulation
Crazy Pony - Musique et acrobatie

11:30

> TRACTION ANIMALE

Stand 06 Zone Animaux
Démonstration d'attelage

13:00

> SPECTACLE MUSICAL ENFANTS

Dôme de l'eau
L'Effondre-monde : découverte du cycle de l'eau et des équilibres alimentaires liés aux ressources en eau

13:30

> CONFÉRENCE

Salle de la Douane à BioVino
Mieux vaut en rire qu'en pleurer
Stand Up la saga des écovillages - spectacle comique

14:00

> TRACTION ANIMALE

Stand 06 Zone Animaux
Démonstration d'attelage

14:00

> MUSIQUE

Déambulation
Crazy Pony - Musique et acrobatie

14:00

> ANIMATION ENFANTS

Dôme de l'eau
Musique, jonglage, bricolage

14:00

> ATELIER ENFANTS

Stand 09 Zone Associations
Fabrication de chips d'orties
Durée 45 min, jusqu'à 12 enfants

14:00

> ATELIER PLANTE

Stand 66 Plantes médicinales
Fabrication maison de granules homéopathiques d'Arnica 5CH.

15:00

> TRACTION ANIMALE

Stand 06 Zone Animaux
Traction animale avec Marc Rebeau

15:00

> ANIMATION FAMILLE

Stand 36 Zone Technopôle
L'écoute des sols
Balade et sonde qui amplifie de bruit du sol. Durée: 1h00

15:00

> CONFÉRENCE

Salle de la Douane à BioVino
Méthode de travail VITALSEL
"NUTRIMIEUX dans les productions végétales"

15:00

> MUSIQUE

Scène
Nikosolo
Diverses reprises pop-rock en solo

16:00

> TRACTION ANIMALE

Stand 06 Zone Animaux
Démonstration d'attelage

16:00

> DYNAMISATION D'UNE BOUSE DE CORNE

Stand 43 Zone Technopôle
Fabriquer une préparation 500 en direct

16:00

> MUSIQUE

Scène
Nikosolo
Diverses reprises pop-rock en solo

17:00

> SPECTACLE MUSICAL ENFANTS

Dôme de l'eau
L'Effondre-monde : découverte du cycle de l'eau et des équilibres alimentaires liés aux ressources en eau

19:30

> MUSIQUE

Scène
Charles Bronson Moustache Defenders
Jazz, funk, fusion, afrobeat, ...

21:00

> MUSIQUE

Scène
Samuel Badoux
Platine avec disques

TOUTE LA JOURNÉE ▼

> DÉGUSTATIONS SAUVAGES

Stand 09 Zone Associations
Dégustation de liqueurs et sirops à base de plantes sauvages

> TEINTURE VÉGÉTALE

Stand 18 Zone Grenier
Démonstration teinture à base de plantes

> FAIRE VOTRE HUILE ET FARINE À VÉLO

Stand 22 Zone Grenier
Presser et mouler, tout en pédalant

> EXPOSITION DE GRAINES ET SEMENCES

Stand 23 Zone Grenier
Découverte des céréales

> FABRICATION PAIN AU LEVAIN ET CUISSON FEU DE BOIS

Stand 25 Zone Grenier
Pain cuit au four à bois, démonstration et vente

> DÉMO FABRICATION FROMAGE

Stand 52 Zone Fromagers
Démonstration de l'IGP Gruyère

> GRANDE ROUE EN BOIS

Stand 01
Grand roue animée par traction humaine

> ATELIER ÉPOUVENTAIL

Chapiteau Big Baz'Art
Fabrique ton épouvantail

> BALADE À CHEVAL

Déambulation
Balade avec chevaux Shetland

> TYROLIENNE

Zone Grenier
Tyrolienne d'environ 50 mètres, au-dessus de la Broye

> STABULATION MOBILE PORC

Stand Technopôle
Présentation de la remorque BioVaud

Programme / Animations BioAgri

DIMANCHE 8 MAI

09:30

> TRACTION ANIMALE

Stand 06 Zone Animaux

Démonstration d'attelage

10:00

> BALADE BOTANIQUE

Stand 09 Zone Associations

Balade botanique

10:30

> TRACTION ANIMALE

Stand 06 Zone Animaux

Traction animale avec Marc Rebeau

11:00

> MUSIQUE

Déambulation

Lèche-Béton - Fanfare

11:30

> TRACTION ANIMALE

Stand 06 Zone Animaux

Démonstration d'attelage

13:00

> MUSIQUE

Déambulation

Lèche-Béton - Fanfare

13:00

> SPECTACLE MUSICAL ENFANTS

Dôme de l'eau

L'Effondre-monde : découverte du cycle de l'eau et des équilibres alimentaires liés aux ressources en eau

14:00

> ATELIER ENFANTS

Stand 09 Zone Associations

Fabrication de chips d'orties
Durée 45 min, jusqu'à 12 enfants

14:00

> TRACTION ANIMALE

Stand 06 Zone Animaux

Démonstration d'attelage

14:00

> ANIMATION ENFANTS

Dôme de l'eau

Musique, jonglage, bricolage

14:00

> MUSIQUE

Scène

Crazy Pony - Musique et acrobatie

15:00

> CONFÉRENCE

Salle de la Douane à BioVino

La biodynamie à la vigne

Témoignage de J.-C Piccard vigneron

15:00

> TRACTION ANIMALE

Stand 06 Zone Animaux

Traction animale avec Marc Rebeau

15:00

> ANIMATION FAMILLE

Stand 36 Zone Technopôle

L'écoute des sols

Balade et sonde qui amplifie de bruit du sol. Durée:1h00

15:00

> SPECTACLE MUSICAL ENFANTS

Dôme de l'eau

L'Effondre-monde : découverte du cycle de l'eau et des équilibres alimentaires liés aux ressources en eau

15:00

> MUSIQUE

Scène

Nikosolo

Diverses reprises pop-rock en solo

16:00

> ANIMATION ENFANTS

Dôme de l'eau

Musique, jonglage, bricolage

10:00 À 13:00

> JEUX EN BOIS

Bar des Artistes

Jeux géant en Bois (Meule, Parcours, Roll UP, Hélice)

14:00 À 16:30

> BARBE À PAPA

Déambulation

vélo qui fait des barbabapas

TOUTE LA JOURNÉE ▼

> DÉGUSTATIONS SAUVAGES

Stand 09 Zone Associations

Dégustation de liqueurs et sirops à base de plantes sauvages

> TEINTURE VÉGÉTALE

Stand 18 Zone Grenier

Démonstration de teinture à base de plantes

> FAIRE VOTRE HUILE ET FARINE À VÉLO

Stand 22 Zone Grenier

> EXPOSITION DE GRAINES ET SEMENCES

Stand 23 Zone Grenier

> FABRICATION PAIN AU LEVAIN ET CUISSON FEU DE BOIS

Stand 25 Zone Grenier

> DÉMO FABRICATION FROMAGE

Stand 52 Zone Fromagers



> GRANDE ROUE EN BOIS
Stand 01

> ATELIER ÉPOUVENTAIL Chapiteau Big Baz' Art

> BALADE À CHEVAL Déambulation

> TYROLIENNE Zone Grenier

> STABILATION MOBILE PORC Stand Technopôle

MOUDON RÉGION TOURISME PROPOSE

Petit train touristique

7-8 mai

10h-13h-15h-
17h-19h

Grand Concours stand n°2

Musées moudonnois

7-8 mai
10h-18h

MOUDON
RÉGION
TOURISME

Dans le cadre de



Foire Agricole Suisse Bio

BioAgri

Petit Train Touristique

www.moudon-tourisme.ch/fr/711/bioagri-et-biovino

Nous proposons aux curieux de (re)découvrir la ville de Moudon, son histoire et son patrimoine bâti, à travers des visites guidées en petit train touristique entièrement gratuites.

Retrouvez le petit train au départ de l'église Saint-Étienne, à quelques pas de la salle de la Douane, où se tient BioVino, et à quelques minutes de l'Ancienne Place d'armes, où se tient BioAgri.

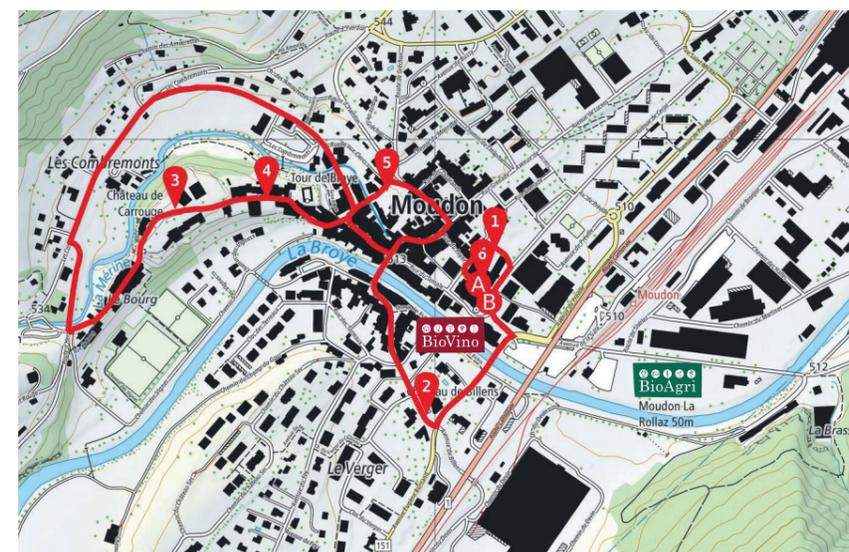
Les participants sont invités à monter à bord et à descendre à chaque arrêt pour suivre la visite.

Pendant le week-end, le petit train effectue plusieurs courses d'une durée d'1h30, aux horaires suivants :

HORAIRE PETIT TRAIN TOURISTIQUE

Sa. et di. 10h, 13h, 15h, 17h.
Et une course supplémentaire à 19h le samedi 7 mai uniquement.

Pas de réservation possible.



Grand Concours

Nous invitons petits et grands à nous retrouver à notre stand accueil n°2 situé à BioAgri (Ancienne Place d'armes, route de Siviriez) et à participer à notre jeu-concours « Qui est-ce ? », avec de nombreux lots à gagner, généreusement offerts par les prestataires de la région : une manière originale de découvrir les prestataires, monuments du patrimoine bâti et paysages de Moudon et sa région.

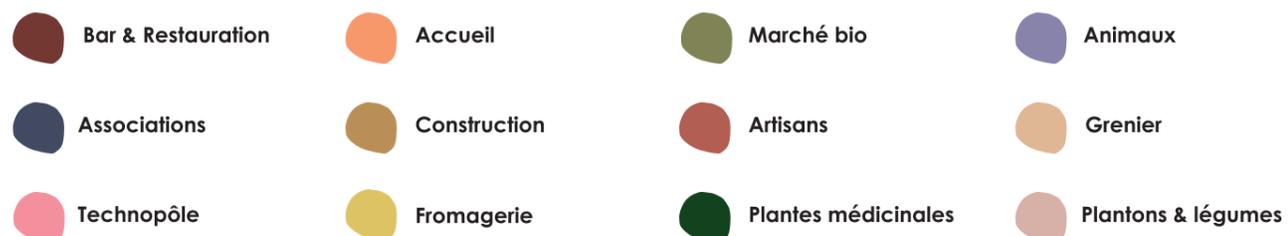
Musées Moudonnois

Pendant ce week-end, le musée du Vieux-Moudon et le musée Eugène Burnand sont exceptionnellement ouverts de 10h à 18h. Profitez de l'occasion pour découvrir leurs nouvelles expositions temporaires : « Parlons argent ! » au musée du Vieux-Moudon – qui célèbre les 200 ans de la Caisse d'épargne du district de Moudon – et « De qui se moque-t-on ? Burnand caricaturé » au musée Eugène Burnand – sur les caricatures et pastiches d'œuvres de l'artiste, réalisée l'année dernière par Vigousse. Le petit train touristique s'arrête aux musées, permettant aux participants de profiter pour aller les visiter.



MOUDON

BioAgri Exposants



00	CAFÉ ROGER Cafés, thés, chocolat chaud boutique-the-cafe.ch	10	PITTET ARTISANS SÀRL Matériaux eco-construction pittet-artisans.ch
01	BIOSSUISSE Infos autour du label BioSuisse bio-suisse.ch	11	BIOCAPI SÀRL Assainissement écologique biocapi.ch
02	MOUDON RÉGION TOURISME Infos région de Moudon moudon-tourisme.ch	12	BOUQUINISTE Livres d'occasion sur le Bio, flore et faune locales
03	BAR L'INSTANT VIN Bar à vins linstantvin.ch	13	MAMICOTON Tissus neufs et recyclés mamicoton.ch
04	RESTAURANT DU STAND - BIOVAUD BioVaud biovaud.ch	14	LE P'TIT BOL Céramique, poterie leptitbol.ch
05	MR CHOCOLAT Chocolats Bio Bourgeon biobourgeon.mrchocolat.swiss	15	MÄRITHÜSLI Articles folkloriques, accessoires divers, jouets maerithuesli.ch
06	ASSOCIATION SUISSE TRAITS FRANÇAIS Chevaux de traits, matériel et démos	16	100 % SWISS-CHRIS Produits en cuir swiss-chris.com
07	BOVEY BALADE Balade en poney	17	ASSOCIATION LAINES D'ICI Artisanat et produits en laine d'ici lainesdici.ch
08	CARIÀNE Promenades pour personnes en situation de handicap	18	COULEURS DES CHAMPS Moutarde artisanale/ articles en laine organique suisse couleursdeschamps.ch
09	INTO THE NATURE Plantes sauvages into-the-nature.ch	19	DOMAINE DE L'ABBAYE Céréales, farine, pâte, légumineuse, huile domainedelabbaye.ch

20	FOUR BANAL DE MOIRY Pain au levain avec des blés vivants cuits au four à bois	32	LE BOUCANIER Filets de truites fumés à froid certifiés BioSuisse leboucanier.ch
21	LES ETERPIS MARCHÉ BIO À GOLLION Produits alimentaires et textiles artisanaux marche-bio-les-eterpis.ch	33	GNB SÀRL - OUTILLAGE Fourches à bêcher DUCOTERRE, matériel de travail des sols / grelinette.ch
22	BIOVAUD Vélos et concours céréales BioVaud-Venez faire votre huile vous-même et moudre votre farine	34	FELCO Ventes et démonstrations des produits FELCO felco.ch
23	BIOVAUD Exposition didactique sur les céréales BioVaud	35	ASSOCIATION RÉTROPOMME Produits en lien avec le verger et les fruits retropomme.ch
24	FERME JAGGY À COINSINS Épicerie BioVaud avec céréales-Produits à base de céréales de nombreux producteurs BioVaud	36	BIOVISION Ateliers pour petits et grands à la découverte des sons du sol / biovision.ch
25	FOURNIL D'AILLEURS, PAIN DE LA CAVE CLAIR OBSCUR Pain cuit devant vous au four à bois	37	AGRILOGIE Présentation des formations diverses d'Agrilogie vd.ch/themes/economie/agriculture-et-viticulture/agrilogie
26	JOLIMONT BIOHOF Crêpes sucrées et salées de la ferme joli-mont.ch	38	SOL-CONSEIL Analyses et conseils sur sa conservation des sols sol-conseil.ch
27	LES JARDINS DE CHIVRAGEON Sandwich au levain gourmand légumier j-d-c.ch	39	BIO.INSPECTA AG Contrôles et certifications pour tous les labels bio-inspecta.ch
28	RESTAURANT DE L'UNION Repas chaud et salades, soupe, viande séchée fermelalizerne.ch	40	FIBL Projets en collaboration avec les producteurs et le secteur alimentaire / www.fibl.org/fr
29	RESTAURANT À LA FERME GENOUD Nouilles sautées au seitan, salade, grillades, gâteaux restaurantalaferme.ch	41	ASSOCIATION PERMACULTURE SUISSE Ateliers pour la préparation des cultures, animations, gestion des composts...
30	BIBEREVENTS Pain avec saucisse, fromage, saumon, effilochée de porc / biberevents.ch	42	MAISON JURASSIENNE POUR L'AGROÉCOLOGIE MJPA Formation en permaculture / mjpa.net
31	PAUSA CAFFÈ SÀGL Cafés avec certification Bio Bourgeon et Max Havelar / pausacaffe.ch	43	ASSOCIATION ROMANDE DE BIODYNAMIE Association romande de biodynamie arbdyn.ch

BioAgri Exposants

- 44** **FRACP**
Présentation du modèle ACP
fracp.ch
- 45** **LA SMALA ECOVILLAGES**
Création de mode de vie plus sobre
lasmala.org
- 46** **AGRI**
Presse agricole professionnelle
agrihebdo.ch / agriinfo.com
- 47** **AMTRA**
Magazines et livres sur les vignobles et les vergers
vignesetvergers.ch
- 48** **HEDEL SARL**
Minéraux et amendement pour animaux, sols et plantes / vitaisel.fr
- 49** **LANDOR**
Produits agricoles bio
- 50** **AGROLINE BIOPROTECT**
Protection biologique des plantes et promotion de la biodiversité / agroline.ch/fr/bioprotect/shopfr
- 51** **TERRE ET NATURE SA**
Presse agricole, nature et jardin
- 52** **INTERPROFESSION DU GRUYÈRE**
Présentation de la fabrication du fromage IGP Gruyère / gruyere.com
- 53** **INTERPROFESSION DU GRUYÈRE**
Fondus et autres produits issus de la transformation laitière bio / gruyere.com
- 54** **PETIT BOUTAVANT SNC**
Fromages de brebis, viande d'agneau et de porc
petitboutavant.ch
- 55** **LE SAPALET**
Produits laitiers bio, viande d'agneaux et porc du domaine / sapalet.ch
- 56** **LA FERME DU PETIT CREUX**
Produits laitiers frais et fromages affinés
petit-creux.ch
- 57** **FROMAGERIE LA CAPRICIEUSE - NICOLAS CROTTAZ**
Fromages frais au lait de chèvres / lacapricieuse.ch
- 58** **FERME BIO LA PENSÉE SAUVAGE**
Aronia, fruits séchés, sirops, confitures
lapenseesauvage.ch
- 59** **FÉE D'OR GINGEMBRE**
Produits à base de gingembre
gingembre.ch
- 60** **L'ORTHÉRIA SÀRL**
Boissons bio à base d'ortie sans alcool
lortheria.ch
- 61** **DÉLY'S FLEURS**
Gelées, Sirops, Sels (Gomasio Tisane)
delysfleurs.ch
- 62** **CAMÉLINA SÀRL**
Spécialités du terroir Fribourgeois, huile et graines de caméline / semeursdesaveurs.ch
- 63** **SAFRAN DU JORAT**
Farine, huile de chanvre, safran, œufs...
safrandujorat.ch
- 64** **ZOI**
Huile d'olive biologique et les cuillettes de Crête
- 65** **LA SAUVAGERAIE**
Hydrolats, crèmes, pestos, sirops, chutneys, viande de porc laineux, spiritueux maison / sauvageraie.ch
- 66** **EDELWEISS SARL**
Spiritueux, spagyrie, tisanes, sirops
edelweiss-distillerie.ch
- 67** **KALINE COSMÉTIQUE**
Cosmétiques artisanal avec des produits bio, baumes aux plantes ect / kaline.ch

- 68** **L'ORCANETTE**
Savons artisanaux et cosmétiques naturels
lorcanette.com
- 69** **MALICIEUSE COSMÉTIQUES**
Cosmétiques naturels, bougies parfumées, coffrets multiartisants / malicieuse.ch
- 70** **TERATER SARL**
Savons artisanaux et biocosmétique
terater.ch
- 71** **MASPIRULINE**
Spiruline paysanne en paillettes cultivée en Suisse; emballage bio-compostable / MaSpiruline.ch
- 72** **L'ARTISAN SAVONNIER**
Savons et cosmétiques bio maison
lartisan-savonnier.ch
- 73** **SENS-AFRIQUE (ROCHAT'S GIFT)**
Cosmétique Bio, 100% naturel; produits zéro déchet
sens-afrique.ch
- 74** **KALAN ARTISTE GLACIER SUISSE**
Glaces artisanales bio
kalan.swiss
- 76** **ASSOCIATION RESSOURCES DE VIE POUR TOUS**
Plantes, nourriture, livres, cosmétiques naturels
association-ressources.ch
- 77** **FERME LA LIZERNE**
Plantons printaniers de tomates et autre légumes, fleurs et aromatiques / fermelalizerne.ch
- 78** **LE GRAINIER SARL**
Plantons biologiques de légumes, outils pour la permaculture / legrainier.com
- 79** **L'APOTHÈQUE DU JORAT**
Plantes médicinales, aromatiques et plantons de légumes / apothequedujorat.ch
- 80** **AU JARDIN D'HILDEGARDE**
Plantons de légumes, plantes de petit fruit, plantes vivaces
- 81** **LA PÉPINIÈRE D'AGNENS**
Plantons de légumes, plantes de petit fruit, arbustes ornementaux, plantes vivaces / pepiniere-agnens.ch
- 82** **ASSOCIATION SEMENCES DE PAYS ET ASSOCIATION COURT-CIRCUIT**
semencesdepays.ch
- 83** **SATIVA RHEINAU AG**
Semences de légumes fleurs aromatiques Bio et Biodynamie / sativa-rheinau.ch
- 84** **ASSOCIATION TERRA DURABILIS**
Plantons, arbustes et produits transformés
terradurabilis.ch

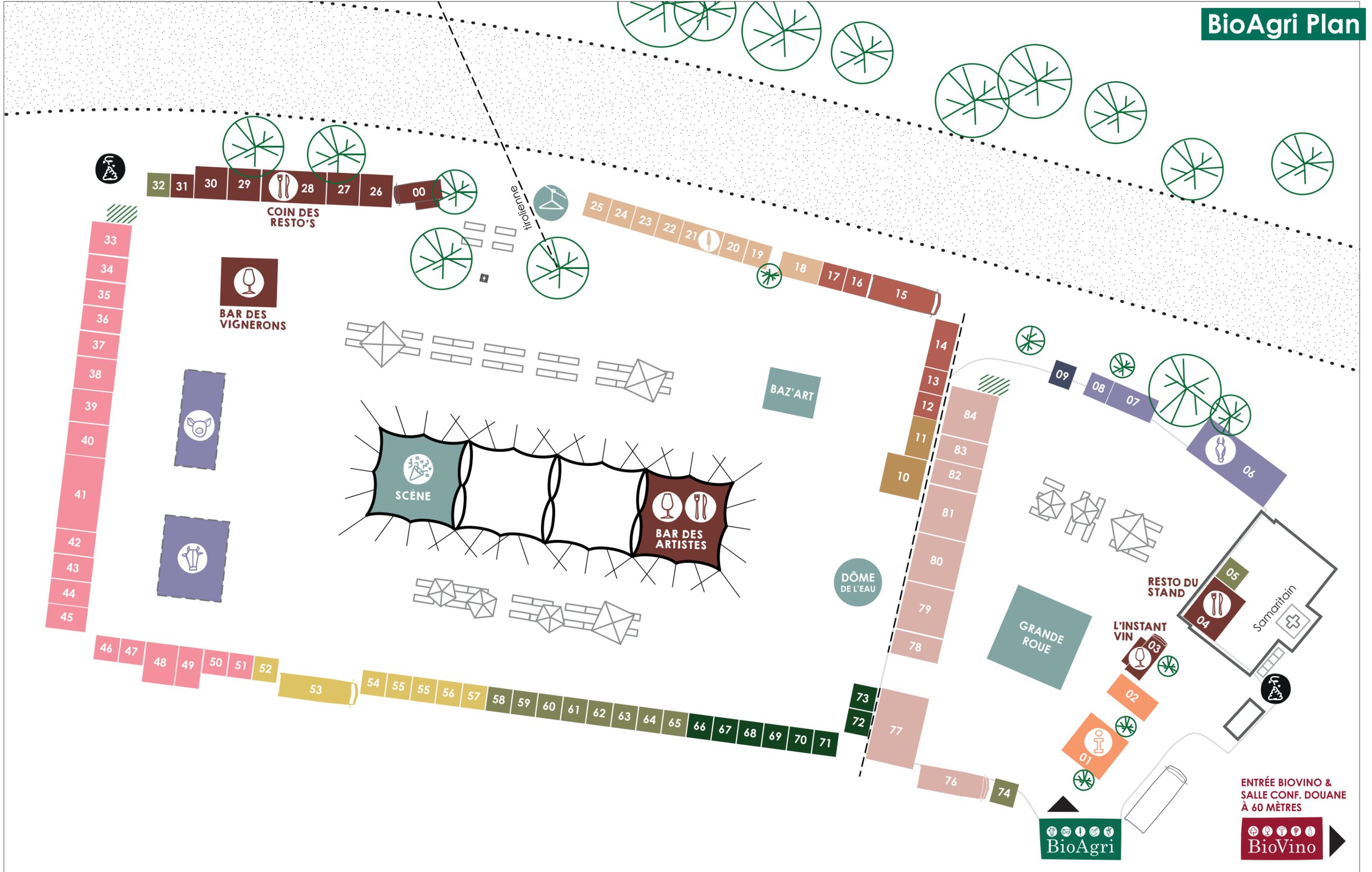


PROJET BIOVAUD : REMORQUE PORC À L'HERBE

Le projet a pour but de faire connaître et d'implanter sur le territoire vaudois des abris mobiles pour des porcs bio élevés en plein air. Les consommateurs recherchent de plus en plus à consommer de la viande dont le mode de production respecte le bien-être animal. Ces remorques pour porcs ne prévoient pas plus de 10 animaux par remorque et respectent le cahier des charges de BioSuisse. Une fois le système implanté sur le canton, BioVaudo, porteur de projet, souhaite créer un ou des labels valorisant ce mode de production. A ce stade,

un label « porc à l'herbe bio » et un label « saucisson vaudois bio » sont envisagés. Ce projet prévoit un soutien pour la fabrication, la mise en place et la promotion d'un système de détention mobile type « abri mobile à cochons » pour 10 porcs à l'engrais ne dépassant pas les 110 kg de poids vifs. Il est recommandé de ne pas dépasser le nombre de 10 porcs par groupe pour des raisons de stress en lien avec la structure sociale du groupe. Ce système a donc un effet bénéfique sur la détention des porcs et sur la qualité des produits qui en seront issus. Nous avons déjà plus de 20 éleveur-euses qui se sont engagées à en obtenir une pour participer au développement du projet.

BioAgri Plan



ENTRÉE BIOVINO & SALLE CONF. DOUANE À 60 MÈTRES



- Bar & Restauration
- Accueil
- Marché bio
- Animaux
- Associations
- Construction
- Artisans
- Grenier
- Technopôle
- Fromagerie
- Plantes médicinales
- Plantons & légumes
- Animations



Les nouvelles du vignoble !

Coté cave

Nous sommes de retour ! Après deux années de réunions virtuelles, de visio-conférences et de zoom-apéro, nous pouvons enfin refaire des portes ouvertes, des salons ou des apéros dignes de ce nom.

BioVino revient lui aussi en vrai pour le plus grand plaisir de vos papilles ! Cette année, 33 vigneronnes seront présents dans la salle de la douane de Moudon, à deux pas de Bioagri, pour vous faire découvrir leurs derniers crus et leurs dernières trouvailles, notamment avec l'invité d'honneur : l'ASVN, Association Suisse des Vins Natures. Des cours d'initiation à la dégustation seront donnés deux fois par jour afin de découvrir ce nouveau type de vins. Horaires disponibles dans le programme ci-dessous.

Coté vignoble

Après ces dernières années viticollement compliquées, la vigne entre actuellement dans un nouveau cycle. Ayant bien passé l'hiver, les bourgeons pous-

sent et nous voyons déjà apparaître les premières inflorescences qui formeront les futures grappes, laissant présager d'une belle récolte 2022.

Mais la saison est encore longue. Pour l'instant, l'ébourgeonnage bat son plein, les équipes sont au complet, armées de leurs cirés jaunes ou du maillot de bain selon la météo.

Comme on entend dans le milieu viticole:

"Ce n'est pas parce que tout va bien qu'il faut perdre l'habitude de se plaindre!"

Fabien Vallélian

Avec plus de 33 vigneronnes et stands dédiés à la viticulture et aux vins Bio, nous permettrons aux buveurs de découvrir les trésors viticoles Suisse bio.

BioVino qui se situe à la salle de La Douane à deux pas du marché permet une synergie avec BioAgri 2022 et nous allons enfin nous retrouver autour d'un bon verre de vin. Nous vous proposons aussi à manger pour vous permettre d'en boire un peu plus...

L'invité d'honneur est le « Vin Nature » avec la présence de l'association Suisse du Vin Nature. Une conférence est donnée sur le sujet samedi et dimanche afin de présenter cette jeune association qui fait déjà du bruit, ainsi que les très critiqués Vin Nature afin de mieux com-

prendre de quoi l'on parle et surtout qu'est-ce que l'on goûte ! Le Jean-Pascal, petit concours de dégustation traditionnel est évidemment présent à l'entrée pour ceux qui désirent tester leur palais.

Pascale Deneulin de la Haute Ecole de Changins et Benjamin Dupas Sommelier au Royal Savoy vous initieront à la dégustation des vins natures sur inscription à l'entrée du salon.

Nous nous réjouissons d'accueillir des vins de toute la Suisse et surtout de pouvoir échanger durant ces deux jours entre amis du vin et de la viticulture bio.

Nous allons réaliser en 2023, le Concours du Vin Suisse Bio avec une, voir plusieurs catégories Vin Nature selon le nombre de vins inscrits. Ce sera le premier concours viticole suisse géré par les producteurs et productrices bio. Les résultats du concours seront dévoilés lors de BioVino les 6 et 7 mai 2023.

BioVaud, qui est le porteur de projet pour BioAgri et BioVino, se bat à fond pour la cause et obtient chaque année plus de soutien pour réaliser de la recherche et promotion pour les vigneronnes et vigneronnes suisses bio.

Bonne dégustations!

biovino.ch [@ biovino.ch](https://www.instagram.com/biovino.ch) [f biovino.ch](https://www.facebook.com/biovino.ch)



Programme / Animations **BIO-VINO**

SAMEDI 7 MAI

10:00 à 18:00

> **CONCOURS** Entrée
Concours dégustation de vin nature suisse

14:30

> **CONFÉRENCE** Sur scène
Présentation de l'ASVN et des Vin Nature

11:00 et à 15:00

> **ATELIER** Sur scène
Cours de dégustation de vin nature suisse

18:00

> **CONCERT** Sur scène
Maryne, duo acoustique

DIMANCHE 8 MAI

10:00 à 18:00

> **CONCOURS** Entrée
Concours dégustation de vin nature suisse

14:30

> **CONFÉRENCE** Sur scène
Présentation de l'ASVN et des Vin Nature

11:00 et à 15:00

> **ATELIER** Sur scène
Cours de dégustation de vin nature suisse

15:00

> **CONFÉRENCE**
Salle de la Douane à BioVino
La biodynamie à la vigne

CE QUI NOUS RESSEMBLE, NOUS RASSEMBLE.

WWW.SWISSWINE.CH



Suisse. Naturellement.



SWISS WINE | SANS HÉSITER

BioVino Exposants

VIN NATURE SUISSE

00 COURS DE DÉGUSTATION VIN NATURE

Atelier découverte du vin nature animé par Pascale Deneulin, Professeure HES, responsable du groupe analyse sensorielle de Changins et Benjamin DUPAS, chef sommelier au Royal Savoy Lausanne.
 Au cours de ces ateliers, vous découvrirez le concept du vin nature autour d'une dégustation commentée, le tout enrichi de l'utilisation de la première fiche de dégustation du Vin Nature au monde.

Date : Samedi à 11:00 et à 15:00
 et dimanche à 11:00 et à 15:00

Inscription sur place, maximum 20 personnes

04 CRU DE L'HÔPITAL
 ChristianVessaz / Motier / cru-hopital.ch

05 DOMAINE HENRI CRUCHON
 Raoul&Catherine Cruchon / Echichens / henricruchon.ch

06 DOMAINE LA CAPITAINE
 Reynald Parmelin / Begnins / lacapitaine.ch

07 FELIZITAS MATHIER & BENICCHIO ANDREA
 Felizitas Mathier & Benicchio Andrea / Salgesch / fjmag.ch

08 CANTINA CAVALLINI
 Luciano & Grazia Cavallini / Cabbio / cantinacavallini.ch

09 DOMAINE DE LA CROIX
 Yvan Parmelin / Bursins / domainedelacroix.ch

10 DOMAINE DE LA VILLE DE LAUSANNE
 P.Girel & E.Antonioli / Mont sur Rolle / vinsdelausanne.ch

11 DOMAINE BEETSCHEN VINCENT
 Vincent Beetschen / Bursins / domaine-beetschen.ch

21 FAMILLES MUNIER
 Laurent Munier / Tartegnin / famille-munier.ch

22 CAVE DE LA TOUR
 Lionel Biolley / Lugnorre / biolley-vins.ch

23 CAVE DU CHEVALIER BAYARD SA
 Joel Bayard / Varen / chevalier-bayard.ch

24 CAVE DE LA CÔTE
 Julien Hoefliger / Tolothenaz / cavedelacote.ch

25 DOMAINE DU COTRABLE
 Eric Petit / Villars-sous-Yens / domaineducotrable.ch

26 CAVE LE BOSSET
 Romaine Blaser-Michellod / Leytron / lebosset.ch

27 DIDIER JORIS S.A.
 Didier Joris / Chamoson / didierjoris.ch

28 DOMAINE DU CHÂTEAU DE DENENS
 Pierre et Youri de Buren / Denens / chateaudedenens.com

29 DOMAINE DU BRANTARD
 Antoine Sauty / Denens / domainedubrantard.ch

30 ASSOCIATION LAVAUX VIN BIO
 8 caves / Lavaux / lavauxvinbio.ch

01 CAVE SAINT-GERMAIN
 Aurèle Morf / Moutier / cave-st-germain.ch

02 ANNE-CLAIRE SCHOTT
 Anne-Claire Schott / Twann / schottweine.ch

03 ASSOCIATION SUISSE VIN NATURE
 vin-nature.ch

VIN SUISSE BIO & BIODYNAMIQUE

12 AZIENDA AGRICOLA BIANCHI
 Gabriele Bianchi / Arogno / bianchi.bio

13 CHÂTEAU LE ROSEY
 Pierre Bouvier / Bursins / lerosey.ch

14 CHÂTEAU D'ECLÉPENS / Eclépens
 C. Jouniaux & F. de Coulon / chateau-eclépens.ch

15 CLAVADETSCHER MALANS
 V. Cavin & R. Clavadetscher / Malans / malanser.ch

16 DOMAINE DE LA DEVINIÈRE
 Camille Cretegnny / Satigny / la-deviniere.ch

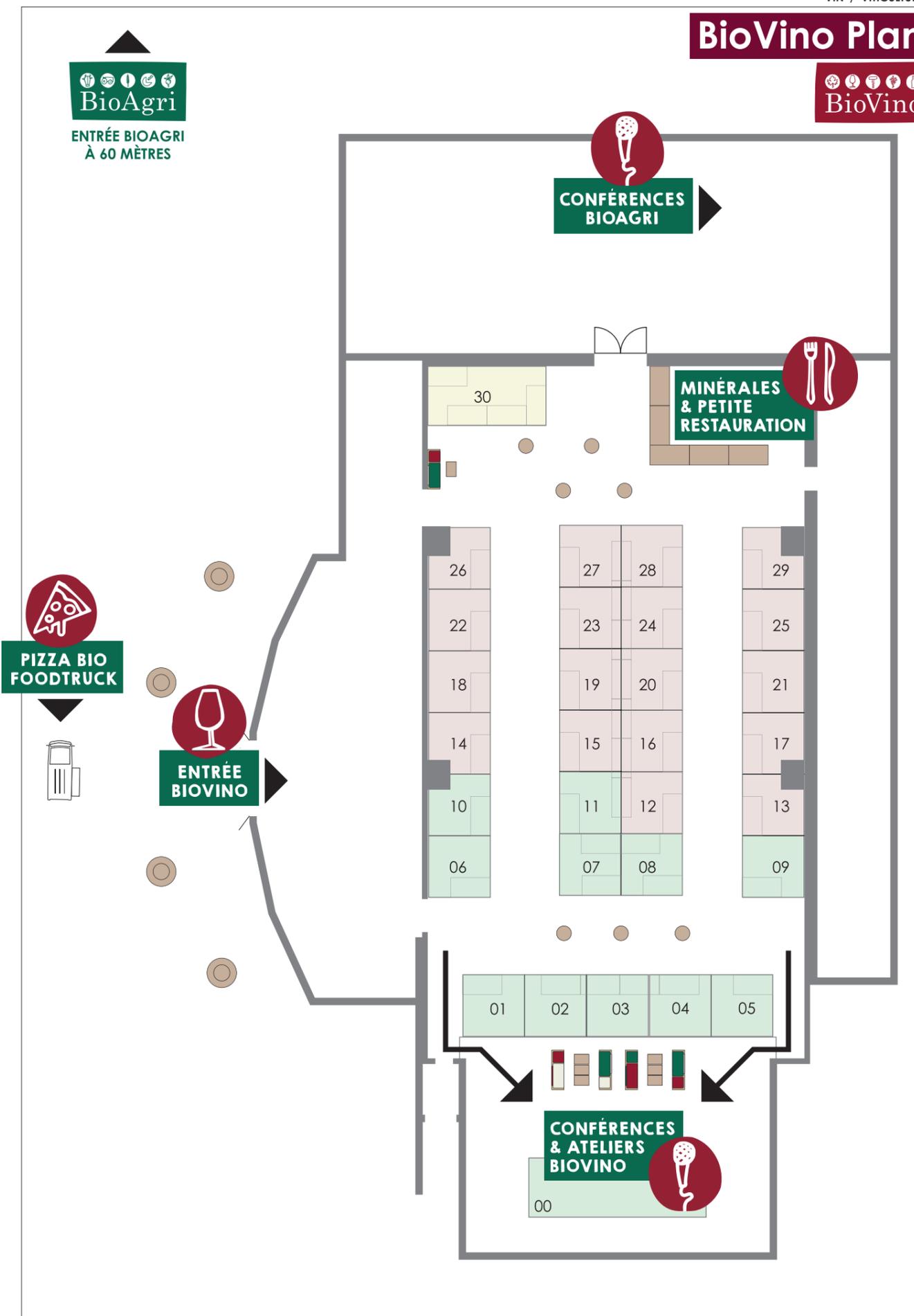
17 DOMAINE CHÂTEAU L'ÉVÊQUE
 Famille Mévaux / Jussy / chateauveveque.ch

18 DOMAINE CHRISTIAN ROSSEL
 Christian Rossel / Hauterive / lerosey.ch

19 BIOCAVE MARC GÜNTERT
 Marc Güntert / Miège / biocave.ch

20 DOMAINE DES FAVERGES
 Gérald Vallélian / Saint-Saphorin / vignoblesdeletat.ch

BioVino Plan



Le Vin Nature Suisse

ASSOCIATION SUISSE VIN NATURE

Voici 1 année que l'association est née avec le soutien de BioVaud et nous sommes fiers du travail accompli à ce jour.

Bien que nos membres n'aient reçu que très peu d'informations à ce jour, notre communication étant faite par un comité bénévole, vigneron et vigneronnes de surcroît, il n'est pas toujours simple de trouver du temps, par contre nous l'utilisons d'abord pour avancer sur les projets et c'est avec grand plaisir que nous prenons un instant pour vous en parler.

Nous avons commencé par réaliser une charte reconnue par plus de 35 membres professionnels de l'association et par l'AVN française.

Nous avons continué avec une assemblée générale à Berne réunissant plus de 60 personnes qui se sont régalées avec la dégustation de plus de 40 Vins Natures apportés par ces mêmes membres.

S'en est suivi un super Festival des Vins Natures à Romainmôtiers qui a accueilli plus de 300 personnes issues essentiellement du milieu du vin, la date ayant été choisie spécifiquement pour eux, un lundi. La réponse a été immédiate et les retours ont été excellents pour tout le monde. Plus de 50 références ont pu être dégustées dans la bonne humeur et en musique avec un service de premier ordre de la part des vignerons et vigneronnes qui étaient de service

au bar. Merci à eux pour ce service professionnel.

Nous avons ensuite, grâce à BioVaud, soumis 2 projets au Canton qui ont été acceptés et que nous avons commencé de réaliser en collaboration avec Changins.

Ce sont :

Une fiche de dégustation du Vin Nature
Elle sera déjà disponible pour le Concours Jean-Pascal et cours de dégustation de vin nature de cette année à BioVino.
Cette fiche est unique au monde.

Ce projet contribuera à :

Avoir une fiche de dégustation adaptée aux Vin Nature pour leur évaluation en concours ou en commission de dégustation

Permettre d'avoir des critères d'évaluation précis et définis professionnellement sur les Vin Nature

Mettre en avant les qualités sensorielles des Vin Nature tout en excluant les vins présentant des caractéristiques et/ou défauts rédhibitoires

(Re)travailler sur les sensations tactiles des vins et en définir les caractéristiques

Obtenir des outils de formation pour la dégustation du Vin Nature

Une tablette des sulfites consistant à définir une moyenne de la production de SO₂

Ce projet a pour objectif de comparer les performances de deux méthodes de dosage des sulfites, titration iodométrique et l'aération-oxydation.

Nous prévoyons de doser les sulfites dans 100 vins de 10 cépages et 40

producteurs différents. Cette étude permettra de :

Définir les limites de chacune de ses méthodes dans le contexte des Vin Nature

Décorrélérer les sulfites produits par les levures et les interférences de mesures

Identifier les cépages montrant un haut niveau d'interférence par iodométrie

Recommander la méthode d'analyse la plus adéquate en fonction du type de Vin Nature

Nous devrions pouvoir faire une clé de calcul, à partir des résultats des trois essais par vins, qui permettra d'utiliser la technique la moins chère afin d'obtenir le meilleur des résultats pour tous les vins. Un réel plus pour la profession.

Ces 2 projets sont uniques au monde et nous placent en leader international du Vin Nature...

De plus, nous avons une excellente collaboration avec nos amis de l'AVN française qui nous mettent leurs données à disposition pour affiner les analyses que nous partagerons avec eux.

Pour la suite, nous devrions avoir un contrôle reconnu pour les Vin Nature en collaboration avec Bio-Inspecta dès cette année, un festival à Bienne le 22 août, et plein de dégustations organisées.

Vous recevrez les infos en temps voulu ou sur le site de l'ASVN : www.vin-nature.ch/



[@vinnaturesuisse](https://www.instagram.com/vinnaturesuisse)

Extrait de l'interview de Anne-Claire Schott à visualiser en intégralité sur le profil instagram de biovino.ch



MAIS C'EST QUOI EN FAIT LE VIN NATURE ?

Alors le vin nature, en fait c'est du vin qui est fait avec du jus de raisin pressé. C'est tout!

QUE'EST-CE QUI RÉUNIT LES PRODUCTEURS-TRICES DE VIN NATURE ?

C'est très important de connaître ses parcelles, de connaître le raisin et d'être en lien fort avec

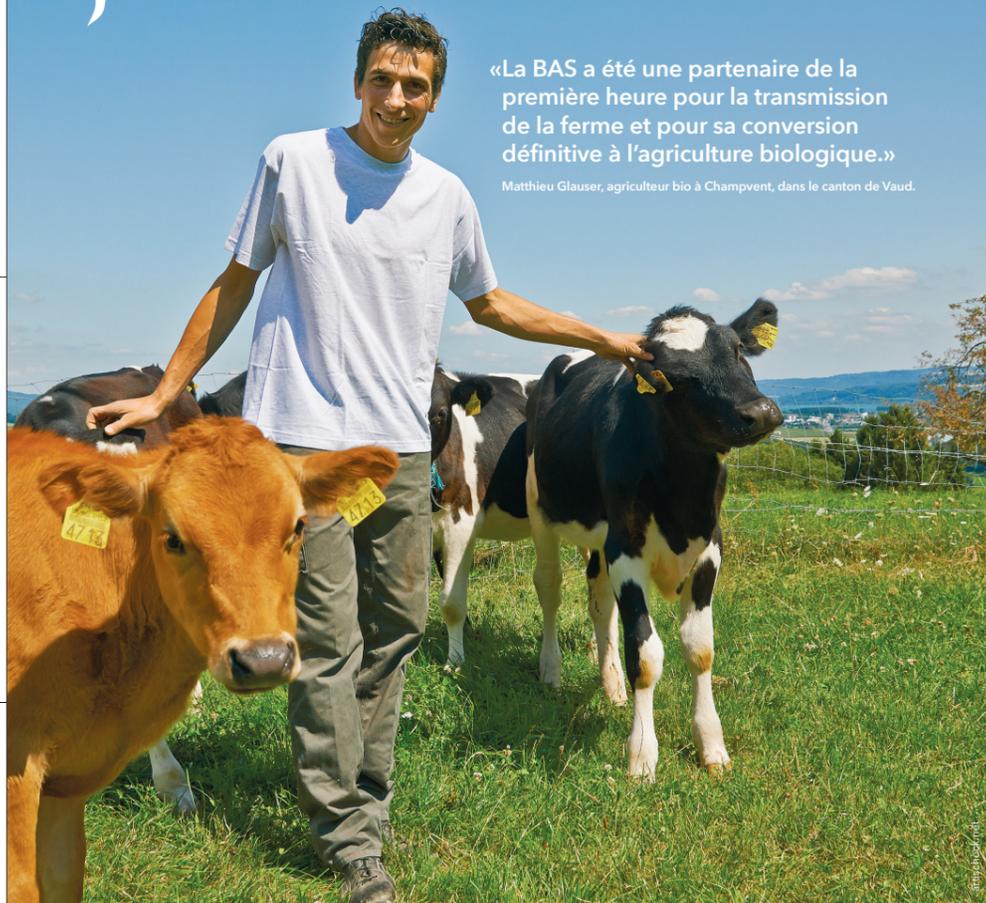
le vin qu'on fait. Parce que c'est un vin qui a besoin d'attention du vigneron, qu'on lui parle, qu'on l'aère et qu'il soit présent avec lui. Il faut tout le temps être là. Ce n'est pas d'ailleurs, "d'en.haut", une industrie agroalimentaire normée qui va définir ce qu'est les vins natures et laisser entrer beaucoup plus de vins avec pleins d'exceptions qui ne correspondent plus du tout à notre philosophie. Pour nous c'est très important que ça reste géré par la base, défini par la base, et produit par la base.



Réellement différente.

«La BAS a été une partenaire de la première heure pour la transmission de la ferme et pour sa conversion définitive à l'agriculture biologique.»

Matthieu Glauser, agriculteur bio à Champvent, dans le canton de Vaud.



Protéger et soigner les plantes en accord avec la nature

Pour les professionnels www.biocontrol.ch



Que vous ayez l'intention de reprendre une ferme bio, de l'agrandir et de la moderniser ou de l'équiper d'une installation photovoltaïque, la Banque Alternative Suisse SA vous soutient dans la concrétisation de votre projet. Depuis notre fondation il y a plus de 25 ans, nous encourageons et finançons dans toute la Suisse des paysannes et paysans bio. www.bas.ch



Au travers du projet « Mapping Agrofood Broye », la Coreb a la volonté de référencer et de présenter sur une carte interactive, les acteurs issus du domaine agroalimentaire. La Broye est une région prédominée par la production et la transformation agricole et la COREB souhaite mettre en lumière cette activité économique majeure de la région.



Les objectifs du Mapping Agrofood Broye sont les suivants:

- mettre en lumière la richesse du tissu agroalimentaire de la Broye intercantonale
- identifier les partenaires présents sur le territoire broyard et au-delà des frontières de la région
- susciter et accélérer l'innovation
- créer des synergies entre les entités
- permettre à des acteurs de gagner plus de visibilité
- mettre en réseau les acteurs du domaine agroalimentaire
- favoriser une coordination au niveau des acteurs agroalimentaires
- soutenir l'émergence de projets collaboratifs interentreprises

Vous êtes un acteur de l'agroalimentaire situé dans la Broye intercantonale ou dans une de ses régions périphériques et avez des activités à différents niveaux de la chaîne de valeur ou à l'interface de l'agroalimentaire ? Dans ce cas, prenez quelques minutes pour compléter notre questionnaire de recensement, **nous avons tous à y gagner! N'hésitez pas à relayer ce message afin de contribuer au développement** de cet écosystème riche et dynamique!
Toutes les infos sur www.coreb.ch ou mapping.coreb.ch

Agissez en pro, abonnez-vous!



Mes coordonnées **Foire BioAgri et BioVino – 7 et 8 mai 2022**

Nom	Prénom
Rue/N°	NPA/Localité
Téléphone	E-mail
Date	Signature

Je désire offrir Agri à:

Nom	Prénom
Rue/N°	NPA/Localité
Téléphone	E-mail

Bulletin à envoyer au Journal Agri, CP 1080, 1001 Lausanne ou scanné à abo@agrihebdo.ch

- 135.- 1 AN PAPIER + NUMÉRIQUE**
- accès e-paper - archives dès 1999 - **CADEAU** couteau
- 70.- 6 MOIS PAPIER + NUMÉRIQUE**
- accès e-paper - archives dès 1999
- 110.- 1 AN NUMÉRIQUE**
- accès e-paper - archives dès 1999
- 35.- 3 MOIS (12 éditions papier)**
Offre non renouvelable

Agri VOTRE ALLIÉ AU QUOTIDIEN

www.agrihebdo.ch

ROVAGRO⁺

depuis 1985

ACTION NATIONALE DE PRINTEMPS

DU 29 AVRIL AU 16 MAI 2022

- Livraison gratuite!** Pour envoi Poste/DPD
- Jusqu'à **-30%** Exceptionnel!
- 10%** sur tous les autres articles (hors dépliant) de l'assortiment - prix 2022
- 5%** Supplémentaires pour toute commande supérieure à Fr. 5'000.-

OULENS / ECHALLENS 021 886 37 37
ALTISHOFEN (LUZERN) 062 756 41 33

ONLINE SHOP
WWW.ROVAGRO.CH

VOTRE CRÉATIVITÉ MISE EN LUMIÈRE.

Tout en faisant l'impossible, nous façonnons vos aspirations vers l'excellence.

Laissez libre cours à votre imagination grâce aux possibilités infinies qui s'offrent à vous.

Quel que soit le canal, nous vous guiderons pour que votre vision se réalise à son plein potentiel et au-delà.

Découvrez comment exprimer votre marque à travers nos services avec votre creativite@cavin.ch

CAVIN [®]
making creativity simple

sophiesiffert.com

- MARKETING DESIGN & SOCIAL MEDIA
- SCENOGRAPHY & INTERIOR DESIGN
- WILD FOOD EXPERIENCES WORKSHOPS
- BRANDING DESIGN
- LABEL & PACKAGING DESIGN
- FOOD DESIGN & CATERING

AGENDA BIOVAUD 2022

07-08 MAI **BIOAGRI** 09H - 20H
BioAgri : Foire agricole Suisse Bio à Moudon 07-08 MAI 2022

07-08 MAI **BIOVINO** 10H - 22H
Salon du Vin Suisse Bio à Moudon les 07-08 Mai 2022

08 MAI **CONFÉRENCE ASVN** 14H30
Présentation de l'ASVN et des Vin Nature

22 AOÛT **FESTIVAL VIN NATURE** 15H - 00H
Festival du Vin Nature de l'ASVN

24 SEPT **MARCHÉ DE MORGES** 09H - 17H
La rue des productrices et producteurs BioVaud

14-16 OCT **FOIRE AUX SONNAILLES** 09H - 17H
Foire aux sonnailles à Romainmôtier avec produits producteurs BioVaud

UN GRAND MERCI

Merci à tous les bénévoles de BioAgri et BioVino
grâce à qui ce super évènement à lieu dans la
joie, la passion et la bonne humeur ♥

A L'ANNÉE PROCHAINE !

