

La Gazette

LE MAGAZINE | BIOVAUD | N°5
SPÉCIAL BIOAGRI & BIOVINO | printemps 2023



BIOAGRI PROGRAMME

Animations, démonstrations et ateliers pour petits et grands

P06

EXPOSANTS & PLANS

Découvrez le plan de la Foire agricole Suisse Bio et ses exposants

P09

BIOVINO PROGRAMME

Remise de prix concours BioVino, conférences et ateliers dégustation

P12

EXPOSANTS & PLAN

Retrouvez le plan du Salon du Vin Suisse Bio & Nature et ses vigneron

P12

BIOAGRI & BIOVINO ÉDITION 2023

Président du comité d'organisation, Frank Siffert évoque les points forts de la 6^e édition de la Foire agricole Suisse Bio et du Salon du Vin Suisse Bio qui se déroule à Moudon, les enjeux auxquels est confrontée la nouvelle génération et l'importance de célébrer la nature. Un plaidoyer pour «l'agriculture de Deux Mains»...

P02

THÈME BIOAGRI 2023

LA TERRE AUX JEUNES

Si les métiers de la terre suscitent toujours des vocations, les obstacles auxquels se heurte la nouvelle génération d'agriculteurs sont nombreux. Tour d'horizon et témoignages.

P04



UNE SIGNATURE HISTORIQUE

L'association BioVaud, qui réunit aujourd'hui 450 membres productrices et producteurs, a signé, en février, une convention mémorable avec le canton de Vaud.

P03



BIOKIDS

Le thème 2023 sera l'occasion de mettre la génération montante au centre de l'attention, avec des ateliers et animations pour tous les âges. Découvrez le programme en exclusivité.

P06

BIOVINO

Dans le cadre du salon BioVino, se tiendra le Concours du Vin Suisse Bio & Nature. Retour sur ses buts et ses conditions.

P14



LA GÉNÉROSITÉ DE LA NATURE DANS LE VERRE

Tout sur l'agriculture biodynamique avec le vigneron Demeter Pierre Fonjallaz et sa famille à Épesses, Lavaux. Un publiereportage Demeter/BioAgri.

P15

PETIT PANORAMA HISTORIQUE DES VIGNES ARBUSTIVES

Des arbres pour prendre soin de la vigne ? Adepte de la vitiforesterie, Noémie Graff retrace la longue et fascinante histoire des liens entre vigne et arbres.

P17

AGENDA BIOVAUD

Événements, marchés et autres manifestations organisées par ou avec BioVaud.

P20



de consommation à outrance qu'on leur impose. BioVaud, l'Association des petits paysans et bien d'autres se réunissent pour trouver des solutions, qui seront difficiles à mettre en œuvre, pour arriver à leur redonner la possibilité de réaliser ce rêve qui devrait être un droit. Mais nous ne lâcherons pas, il en va de la survie de cette jeunesse à qui nous offrons un avenir sombre, mais qui peut se transformer en opportunité de réveiller cette humanité qui s'autodétruit dans son faux confort, bercé de l'illusion que la technologie et l'intelligence humaine trouveront la solution à tous les problèmes qu'il a lui-même engendrés. Commençons à redistribuer les cartes afin que nos enfants puissent gagner la partie avec la sagesse de la nature, qui elle, on en est sûr, saura tout remettre en ordre, bien mieux que cette humanité qui se croit supérieure, alors qu'elle n'est qu'une pâle imitatrice d'un univers qui la dépasse. C'est donc un message hyper positif et plein d'humilité que nous vous proposons de découvrir durant cette fête de la nature.

C'est ensemble que nous ferons l'agriculture de Deux Mains...

MOT DU PRÉSIDENT D'ORGANISATION BIOAGRI & BIOVINO

Frank Siffert

Chers amies et amis,

Nous sommes heureux de vous accueillir à cette 6^e Foire agricole Suisse Bio & Salon du Vin Suisse Bio & Nature. C'est le rêve de nombreux d'entre nous de pouvoir réunir toutes les professions agricoles et viticoles afin de renouer avec les traditions séculaires paysannes autour du bio. Nous tenons à rappeler que l'agriculture bio est l'agriculture traditionnelle depuis des milliers d'années et que c'est notre devoir de transmettre les connaissances et techniques de culture aux générations futures.

La jeunesse est à l'honneur, car il est essentiel de lui donner les moyens d'accéder à la terre, qui est de plus en plus aux mains de grosses structures agricoles qui transforment toutes nos petites fermes en gigantesques domaines agricoles dévolus à la grande distribution, provoquant ainsi un appauvrissement des variétés animales et végétales. La disparition de centaines de petites fermes chaque année détruit de nombreux écosystèmes et enlève toute la biodiversité de nos campagnes, réduisant le paysage à des monocultures qui appauvrissent les couleurs du tableau que nous offrait la nature jusqu'alors.

La jeunesse citadine ressent de plus en plus le besoin de se retrouver les pieds sur terre, de sortir de la dépendance d'une société qui les rend dépendants et de retrouver une autonomie qui leur donnera le sentiment de liberté qui est essentiel à la vie : prendre des risques, se confronter à soi-même, prouver que l'on existe pour sortir du moule

En écrivant ce slogan, j'ai voulu rappeler que c'est le consommateur, au travers de ses achats, qui a le pouvoir de faire cultiver des produits de qualité respectueux de l'environnement. Nous pouvons lui proposer de nombreuses variétés de fruits et légumes, qu'il validera et sauvegardera par leur consommation. Nous sommes totalement interdépendants et devons beaucoup plus travailler ensemble pour demain.

Cette grande réunion autour de l'agriculture et de la viticulture est aussi l'occasion de nous rassembler et de célébrer la nature, de prendre le temps de nous rencontrer, de partager nos idées, nos joies et nos craintes, de parler du présent et du passé pour construire l'avenir.

Nous espérons de tout cœur que vous aurez tous un immense plaisir à partager ce moment avec nous.

Frank Siffert

Remise de fermes

Vous recherchez une exploitation à reprendre ou des successeurs appropriés?

Point de contact pour la remise de fermes extra-familiale

www.remisedeferme.ch

Association des petits paysans
info@petitspaysans.ch

031 533 47 77



Pro Specie Rara au secours des plantes cultivées et des animaux de rente menacés

Depuis 40 ans, la fondation Pro Specie Rara s'engage en faveur de la diversité génétique et patrimoniale des plantes cultivées et des animaux de rente. Elle collabore pour cela avec un réseau de gardiennes et de gardiens de variétés, d'éleveuses et d'éleveurs, bénévoles et professionnels, dans toute la Suisse.

Pro Specie Rara s'efforce de maintenir en vie un vaste ensemble de variétés et de races et de leurs caractéristiques génétiques. Leur action vise actuellement 38 races d'animaux de rente, 1400 plantes potagères et de plein champ, 400 variétés de petits fruits, 2390 variétés de fruits et 1000 variétés

de plantes d'ornement. Une richesse qui devrait nous offrir de bonnes facultés d'adaptation et nous permettre de relever des défis tels que les maladies, les changements climatiques ou les nouveaux besoins des consommateurs et consommatrices, tout en garantissant notre sécurité alimentaire pour l'avenir.

Lors de la Foire agricole Suisse Bio, les partenaires de Pro Specie Rara (semenciers, productrices et producteurs de plants et de produits transformés, artisans et artisanes) se font les ambassadeurs de la diversité agricole du pays et proposent de redécouvrir notre patrimoine.

La fondation, qui a lancé une nouvelle campagne baptisée «Plantons la rareté!», souhaite encourager tout un chacun à s'intéresser aux variétés rares pour contribuer à la diversité des plantes de culture, aussi bien dans les jardins que sur les balcons ou dans la cuisine. De nombreuses variétés seront proposées de fin avril à fin mai sur les marchés de plants Pro Specie Rara dans toute la Suisse romande.

www.plantonslararete.ch



biomondo
Le marché de l'agriculture bio suisse

Le magasin de ferme dans votre poche.

Trouvez de la viande, des légumes et bien plus encore de la ferme bio près de chez vous. Tout simplement en ligne sur biomondo.ch.



Une offre de





De gauche à droite : Yann Berney, Flore Aroldi, Christian Sirelli, Knut Schmidtke, Valérie Dittli, Matthieu Glauser, Raphaël Charles, Christian Hofer, Frank Siffert, Pascal Hofinger, Frédéric Brand ©HausDid

UNE SIGNATURE HISTORIQUE POUR L'AGRICULTURE BIO VAUDOISE



Matthieu Glauser et Valérie Dittli ©HausDid

L'association BioVaud, qui réunit aujourd'hui 450 membres productrices et producteurs, a signé, en février, une convention mémorable avec le canton de Vaud.

«Nous avons obtenu la confiance et la reconnaissance du canton», déclarent presque en chœur Frank Siffert, membre signataire de BioVaud, et Joëlle Beiner, secrétaire générale de l'association. C'est le fruit d'un travail engagé il y a plusieurs années, ainsi qu'une large réflexion menée par la Direction générale de l'agriculture, de la viticulture et des affaires vétérinaires (DGAV), qui a conduit le Département des finances et de l'agriculture (DFA) et l'association BioVaud à signer cet accord le 3 février 2023. Ce dernier subventionne à hauteur maximum de 800 000 francs par année l'agriculture biologique dans le cadre de la recherche et développement, ainsi que pour la promotion. Afin de répondre aux nouvelles compétences de la faïtière régionale dans l'organisation et le développement de l'agriculture bio vaudoise, l'assemblée générale de l'association a modifié son mode de gouvernance et créé deux postes de co-présidents.

Réunissant environ 85 membres pour son assemblée générale au mois de mars, BioVaud a fait le plein : la salle de conférence de l'Arboretum d'Aubonne était comble.

Depuis la signature en février de la convention entre le canton de Vaud et BioVaud, l'association a en effet «changé de dimension», selon les mots du président, Matthieu Glauser. C'est elle qui désormais réceptionne, centralise et sélectionne tous les projets de recherche et de promotion menés par les différents acteurs de l'agriculture biologique du canton. Parmi les acteurs concernés, on retrouve l'Institut de recherche de l'agriculture biologique (FiBL), la coopérative agricole ProGana et le Groupe indépendant recherche, expertise bio (Gireb). «La convention signée avec le canton va permettre à tous les acteurs de la filière bio de travailler ensemble, c'est une très bonne chose», s'est réjoui Frank Siffert.

Face à cette croissance organique, et pour répondre au surplus de travail considérable qu'elle implique, le comité a proposé de remplacer le poste de vice-président par celui de co-président.

«Nous devons bien préparer la suite, la convention va durer 5 ans et nous avons de grandes responsabilités vis-à-vis du canton, de nos membres et de la société en général»

Tels sont les mots du désormais co-président Matthieu Glauser, qui se retirera du comité l'année prochaine, après douze ans de bons et loyaux services. «On doit se restructurer et il est important de montrer que nous nous adaptons à cette évolution ; le but est aussi d'accueillir des jeunes et des forces vives en notre sein», a-t-il ajouté. À ses côtés, le nouveau co-président est donc Gérald Huber, qui

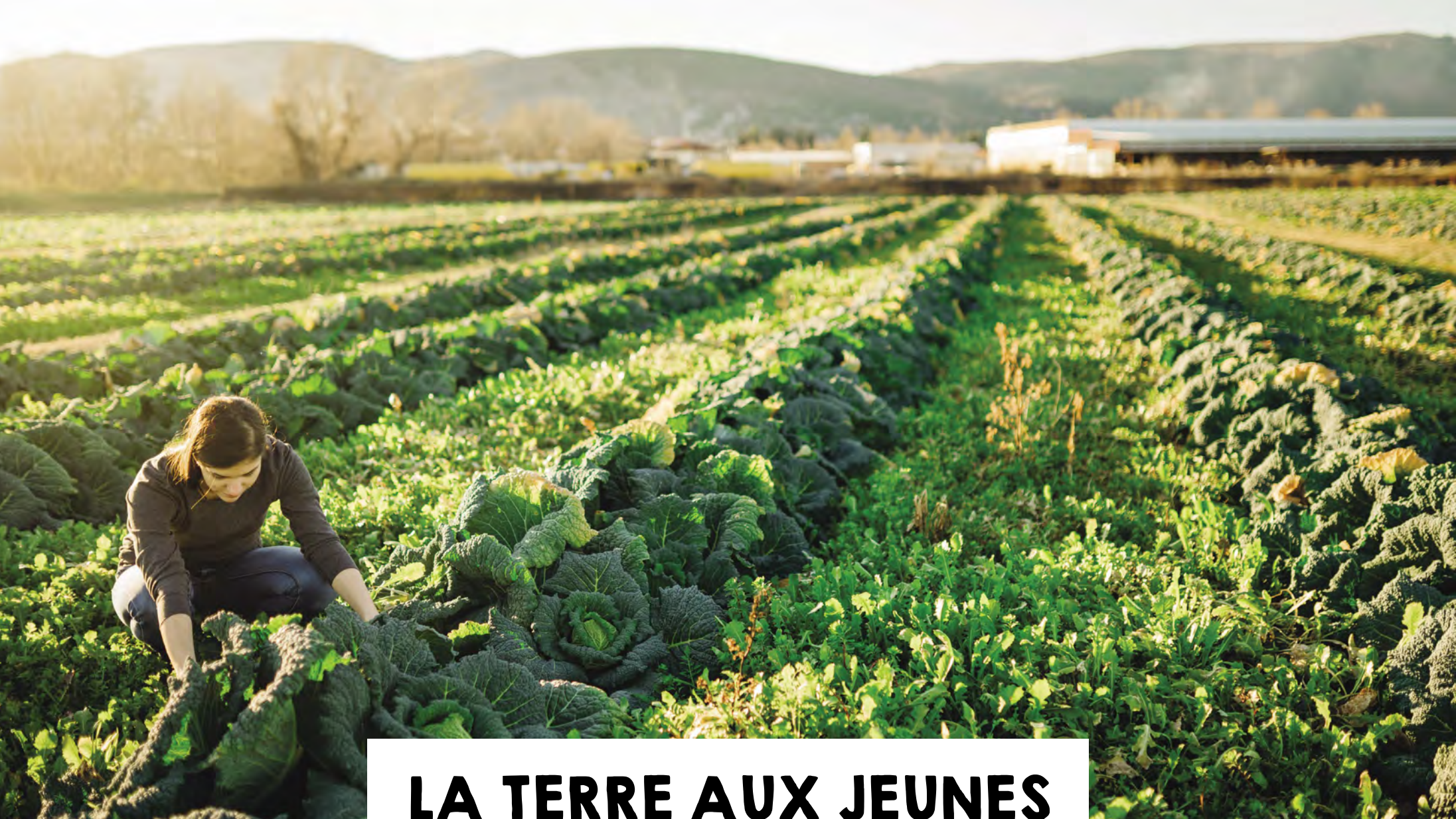
a repris une ferme il y a quelques années à Aubonne, hors cadre familial.

Par ailleurs, Antoine Hentsch et Alexis Tissot font leur entrée au comité. «À l'avenir, pour le remplacement d'autres membres, cela nous tient à cœur d'avoir une plus grande représentation des femmes», a commenté Matthieu Glauser, incitant les agricultrices à présenter leur candidature en vue des prochaines nominations. De nombreux sujets ont été abordés, entre autres le dossier de l'abattage à la ferme, le confinement du cheptel des poules – très problématique pour les petites productions – ou encore la question délicate de l'abattage du loup.

Infatigable avocat de l'agriculture bio vaudoise et figure majeure de l'association, Frank Siffert a fait l'objet d'une standing ovation pour sa participation à son dernier comité. «Tu as toujours défendu notre cause, l'agriculteur est pour toi au centre des choses», a déclaré Gérald Huber dans un petit discours empreint d'humour et de sincérité, rappelant quelques-unes des nombreuses réalisations de l'intéressé. Ainsi, la création du Groupement d'intérêt vaudois pour la trufficulture, celle de l'Association Suisse Vin Nature ou encore celle des foires BioAgri et BioVino. «À travers la promotion du bio, Frank est quelqu'un qui veut contribuer à maintenir la diversité des goûts, dans un monde où menace sans cesse la standardisation des aliments. On te dit tout simplement merci», a conclu Gérald Huber, sous des applaudissements nourris.

C'est donc avec une lourde charge, mais une énergie décuplée, que BioVaud s'attachera à tenir la barre de l'Association des productrices et producteurs bio vaudois voguant vers un avenir empli de projets afin de soutenir et permettre à ses membres de continuer de pratiquer cette agriculture salvatrice bio, qui est certainement la première solution aux réelles problématiques agricoles pour une nourriture qualitative et non pas quantitative.

Emma Homère



LA TERRE AUX JEUNES

À l'heure où s'opère une profonde transition entre générations dans le monde agricole suisse, le métier intéresse toujours plus de jeunes. Or, l'accès à la terre n'est pas si simple, que l'on soit issu du séraïl ou non. Quels sont les défis qui attendent les agricultrices et agriculteurs de demain ? Tour d'horizon et témoignages en Suisse romande.

Nous vivons un moment clé dans l'histoire de l'agriculture en Suisse. Chaque jour, deux ou trois fermes disparaissent et, d'ici à 2035, la moitié des chefs d'exploitation agricole actuels seront à la retraite. Si l'on désire préserver la biodiversité et assurer la résilience de notre système alimentaire, les choix des prochaines années seront cruciaux à l'échelle nationale. Fort heureusement, on constate actuellement un certain élan vers les métiers de la terre. Seuls ou en couple, de tous âges et de tous horizons, beaucoup se lancent en quête d'un retour à la simplicité, pour produire de leurs mains dans le respect de la nature, et laisser derrière eux un quotidien souvent trop virtuel.

La terre inaccessible

Mais la réalité est rude. Outre l'érosion des fantasmes liés au métier, ce qui guette les futurs agricultrices et agriculteurs, c'est la désillusion face à la réalisation des réalités réglementaires politiques ou légales et aux contraintes du marché. Parce que, pour pouvoir en vivre, il faut s'accrocher. Tout en rêvant grand. «Le constat est alarmant, s'inquiète Berthe Darras, secrétaire et responsable de la commission Jeunes chez Uniterre. Aujourd'hui, 30% des jeunes qui sortent de formation agricole sont sans terre, contre 60% dans les formations maraîchères. Et les chiffres sont en constante augmentation.» En cause, un accès qui s'apparente parfois au parcours du combattant.

La Suisse défend une agriculture familiale : la loi fédérale sur le droit foncier rural (LDFR) empêche ainsi la vente de terrains agricoles à des sociétés, mais permet une passation intra-familiale à un prix entre quatre et cinq fois plus bas que la valeur de rendement. Cette protection des familles agricoles, centrale dans l'histoire de ce secteur, joue aujourd'hui contre les néo-paysans, de plus en plus nombreux à opter pour une reconversion dans l'agriculture. Au contraire, afin d'augmenter leur com-

pétitivité, la Confédération souhaite un agrandissement des fermes existantes. Les agriculteurs étant payés à la surface et la loi foncière pour les entreprises agricoles empêchant de morceler les domaines, l'achat de tels terrains ne peut se faire qu'à condition d'accepter un lourd endettement, à défaut de posséder un capital de départ conséquent. Les aides existent – elles peuvent provenir aussi bien de l'État que de fondations – mais elles ne sont pas accessibles à tous. S'y ajoute une condition : pour prétendre à un terrain agricole, il faut être passé par une filière de formation reconnue, comme un CFC ou une haute école d'agriculture. L'expérience – ou les formations alternatives, universitaires ou non – sont plus difficilement reconnaissables. Quoi qu'il en soit, acheter une ferme quand on n'est pas du monde paysan, cela relève de la gageure.

La solution la plus utilisée pour débiter, et pour laquelle ont opté la moitié des exploitants de fermes helvétiques, c'est la location. Cela ne garantit pas la facilité pour autant. Pour commencer une activité, il faut reprendre un inventaire (animaux, machines, etc.) pour un prix de départ atteignant facilement plusieurs centaines de milliers de francs, et parfois s'adapter aux pratiques agricoles de ceux qui louent pour une durée précaire – ce qui n'est souvent pas au goût des jeunes agriculteurs. « Pour toutes ces raisons, la tendance est à la reprise collective, explique Mirjam Bühler, collaboratrice au sein de l'Association des petits paysans. Les associations foisonnent, mais font souvent face à des difficultés législatives, la LDFR permettant difficilement de porter à plusieurs la responsabilité d'un projet. »

Gagner sa vie

Une fois l'acquisition concrétisée, le frein principal rencontré est le manque de main-d'œuvre agricole sur le marché. La faute à des salaires souvent honteusement bas, y compris pour les agriculteurs. La majorité des repreneurs ou repreneuses se retrouvent seuls sur leurs fermes et bénéficient, pour certains, d'un peu d'aide grâce au bénévolat. Les produits agricoles sont faiblement valorisés et la marge sur les denrées alimentaires brutes est très étroite. « En moyenne, le montant des paiements directs est à peu près équivalent aux revenus des exploitations agricoles, explique Hélène Bougouin, spécialiste en permaculture et micro-

fermes à l'Institut de recherche de l'agriculture biologique (FiBL). Sans ces derniers, pas de bénéfices. » À ce défi s'ajoute celui de la charge administrative. Largement sous-estimée par celles et ceux qui débutent et extrêmement chronophage, elle atteint aujourd'hui des niveaux sans précédent et imprègne tous les aspects du métier, tout en n'entrant pas en compte dans la rémunération.

Un monde qui change

Au chapitre des motivations, on entend régulièrement les représentants de la jeune génération citer l'aspect relationnel de ce métier. Or, créer et entretenir le lien avec la clientèle n'est pas évident. « Promouvoir des modèles de proximité, c'est bien, mais il faut que la consommation suive ! » s'exclame Delphine Piccot, conseillère en microferme et agriculture urbaine chez Prométerre. Depuis quelques mois, la vente directe est en perte de vitesse, une tendance inquiétante qui s'est accentuée dès la fin des mesures liées au Covid. Face à toutes ces difficultés, les jeunes agriculteurs peinent souvent à trouver un soutien adéquat, quand ils ne subissent pas le manque de coopération d'anciennes générations conservatrices, dont certains représentants voient d'un mauvais œil des changements de pratiques agricoles pourtant nécessaires dans un monde en pleine mutation. « Les cas de dénonciation et de lynchage ne sont pas rares », s'attriste Berthe Darras.

Enfin, reste le défi majeur de notre temps : le climat et l'adaptation aux nouvelles problématiques environnementales, pour lesquelles les actrices et acteurs du monde agricole sont aux premières loges. Peu abordé dans la politique agricole, cet aspect fait pourtant déjà partie intégrante du quotidien des paysans. Comme tous les changements, il offre autant d'opportunités de renouvellement et d'apprentissage qui sonnent comme des challenges fascinants pour toute une génération portée par l'envie de créer du sens et de partager des valeurs communes malgré la complexité de la tâche. Des bâtisseurs du monde de demain, qui méritent toute notre considération et notre appui.

Camille Saladin

TÉMOIGNAGES

Gaëtan Gyger

31 ans – Souboz (BE)

«Paysagiste et ingénieur agronome de formation, c'est durant mes études que je me suis pris de passion pour l'agriculture et la production de nourriture, même si j'ai toujours aimé travailler dehors. En 2019, j'ai repris en location des terres familiales qui avaient été louées à un agriculteur du village pour créer une ferme dans une réflexion globale de création d'un agroécosystème durable et local. Des défis, il y en a eu plusieurs. Le premier, c'est le financement. Même si je reprenais la ferme de mes parents, ils n'étaient pas agriculteurs, je n'ai donc pas pu bénéficier d'aides et j'ai mis plusieurs années à ne pas me payer de salaire. Le deuxième, c'est le manque de temps malgré mille projets en tête. J'avais trop d'envies, mais j'étais seul. Heureusement que j'ai eu de l'aide de bénévoles! Cela ne m'a cependant pas empêché de faire un burn-out. J'ai été perdu, laissé à moi-même, face à une lourdeur administrative et sans savoir où je pouvais demander de l'aide. Comme j'apportais de la nouveauté dans le village, il y a eu des rumeurs qui



ont causé du tort au projet. Ça a été des moments très difficiles. Mais j'ai persévéré et ai appris à moins m'éparpiller. J'adore le côté créatif en lien avec la nature, fournir aux autres ce qui est à la base de leur santé, voir le résultat concret de mon travail, être au contact des animaux et de la vie. J'ai trouvé un équilibre parfait entre travail manuel et intellectuel. À ceux qui débutent: il faut croire en soi et en ses idées, et se dire que s'il y a des problèmes, il y a toujours des solutions.»



Victor Bovy

33 ans – Longirod (VD)

«En me lançant dans mes études, je pensais faire, comme mon père, de l'agriculture à temps partiel, un petit complément. Après mon diplôme d'ingénieur en environnement et en gestion de la nature avec spécialisation dans les agroécosystèmes et des travaux primés sur la renaturation des cours d'eau, j'ai cependant décidé de travailler la terre à plein temps. Aujourd'hui, je suis sur tellement de projets que je ne les compte plus; depuis la culture jusqu'à la transformation en passant par la formation d'adultes, je fourmille constamment d'idées. Vu le nombre d'initiatives, une de mes problématiques a été de m'entourer d'une équipe motivée et compétente. Ça a pris du temps, j'étais très seul au début, mais c'est chose faite, quelle chance! J'ai mis long-

temps à apprivoiser ma frustration, car je voulais être sur tous les fronts. Il faut travailler avec le rythme de la nature, qui est très lent. J'avais également sous-estimé la lourdeur et les difficultés administratives; l'entrave est gigantesque, j'y passe plusieurs heures chaque jour en revenant de la ferme. Je suis déçu par la façon dont les agriculteurs sont perçus: ils sont peu écoutés et considérés, je constate cela de manière générale. Si j'y suis encore, avec ma motivation intacte, c'est grâce à la richesse du métier. Les défis sont journaliers, avec tous les niveaux de réflexion et une liberté pour la création personnelle. À ceux qui auraient envie de se lancer, je dirais de ne pas voir trop grand, mais assez pour avoir envie de rêver.»

Jérémy Gerber

19 ans – Lajoux (JU)

«Je viens de finir mon CFC d'agriculteur au mois d'août et, l'année prochaine, je reprendrai la ferme familiale à mon oncle, une exploitation de 20 hectares dans le canton du Jura. Même si je suis originaire d'une famille d'agriculteurs, s'installer n'est pas facile, car il faut des fonds. De toute façon, on n'a pas le choix quant à l'échéance: l'année prochaine, mon oncle arrivera à la retraite et ne pourra plus bénéficier des paiements directs. Sur le terrain, c'est assez compliqué parfois, notamment par rapport au respect des politiques agricoles. Tous les quatre ans, il faut tout revoir, et la réadaptation coûte cher. Les mesures écologiques qu'il faut mettre en place augmentent et ça rend un pourcentage de nos cultures inexploitable, ce qui occasionne des pertes au niveau de la production. En plus de ces défis administratifs et politiques, nous allons être de plus en plus confrontés aux défis environnementaux. Il faudra nous adapter au changement climatique. Par exemple,

depuis plusieurs années, on ressent le manque d'eau dès juillet-août. Mais il faut aussi se dire qu'avec des hivers moins rudes et plus de chaleur, ça ouvre des opportunités pour d'autres cultures, comme le blé ou le colza, un peu plus en altitude. Le prochain challenge, ça va être de valoriser mes produits pour la vente, car je me rends compte qu'il y a beaucoup de préjugés sur le métier, et il faut à présent argumenter et défendre ce qu'on propose pour rassurer les consommateurs. L'agriculteur n'est pas toujours très bien vu. J'essaie de lutter à mon échelle pour faire connaître les bons côtés de notre métier: sur ma chaîne YouTube, *Ma vie de paysan*, je partage mon quotidien avec mes 2600 abonnés.»



Manon Chapuis

30 ans – Champvent (VD)

«À 23 ans, alors que j'étais employée de commerce, j'ai aidé un ami agriculteur et je me suis rendu compte que j'adorais ça. J'ai donc pris la décision de me reconverter en suivant un CFC sur deux ans. En 2021, j'ai repris le fermage de mon père, à Champvent, qui travaille encore à la ferme avec ma mère. J'ai vraiment eu une reprise très difficile, notamment à cause des conditions météo de cette année-là. C'était catastrophique, il y avait tellement d'eau que la majorité de nos cultures étaient trop humides

et se sont retrouvées déclassées. Il a aussi rapidement fallu faire face aux politiques agricoles, et ça non plus ce n'était pas évident. Les nouvelles mesures sont vraiment très fréquentes, nous demandent beaucoup de réflexion, mais nous n'avons pas toujours la possibilité de les appliquer facilement, car cela demande parfois des changements conséquents. Ce à quoi je m'attendais moins, c'est l'incompréhension des citoyens par rapport à notre travail. C'est dur, ce manque de confiance. On doit toujours prouver ce qu'on fait. La réalité du terrain ne correspond pas souvent aux idéaux de ceux qui ne sont pas sur place. Malgré tout, j'aime énormément mon métier, car il me permet d'être libre et d'avoir une grande proximité avec la nature. À quelqu'un qui veut se lancer, je dirais de suivre ses convictions, mais de garder un esprit ouvert et d'aller voir ailleurs comment ça se passe. Les échanges avec les autres renforcent la valorisation du métier; il faut trouver des compromis dans la diversité des choix de production. On peut y arriver tous ensemble.»

BioAgri Programme & animations

SAMEDI 13 MAI

ATELIERS, CONFÉRENCES & DÉMONSTRATIONS

10:30 | DÉMO | ZONE CHEVAUX
> Démonstration de débardage
Traction animale

11:00 | ATELIER | STAND N°127
> Prendre soin des ânes
Ânes à louer

11:00 | CONFÉRENCE | TECHNOPOLE
> Assemblée générale
Association Permaculture romande

11:30 | ATELIER | STAND N°09
> Fabrication de chips d'orties
Association Into The Nature

13:00 | CONFÉRENCE | TECHNOPOLE
> Réseau d'écolieux en Romandie,
ça se développe!
La Smala Écovillages

13:30 | CONFÉRENCE | TECHNOPOLE
> Présentation de la spiruline

14:00 | ATELIER | STAND N°09
> Fabrication de chips d'orties
Association Into The Nature

14:30 | DÉMO | ZONE CHEVAUX
> Démonstration de débardage
Traction animale

14:30 | CONFÉRENCE | TECHNOPOLE
> Histoire de lactofermentation

15:00 | ATELIER | STAND N°11
> Cueillette de plantes sauvages
Association Terra Durabilis

15:00 | ATELIER | STAND N°127
> Prendre soin des ânes
Ânes à louer

15:00 | CONFÉRENCE | TECHNOPOLE
> Réseau d'écolieux en Romandie,
ça se développe!
La Smala Écovillages

15:30 | CONFÉRENCE | TECHNOPOLE
> Émergence des microfermes,
données économiques
Portrait de 8 microfermes suisses

16:00 | ATELIER | TECHNOPOLE
> La permaculture pour
trouver ton système éducatif
Pour (futurs) parents
Association Permaculture romande

16:00 | ATELIER | STAND N°110
> Écouter les sols en direct
avec Sounding Soil
Biovision

16:30 | CONFÉRENCE | TECHNOPOLE
> Le cheval de trait ménage la forêt
Débardage

17:30 | CONFÉRENCE | TECHNOPOLE
> Construction en terre
et isolation chaux-chanvre

ART DE RUE & CONCERTS

11:00 | MUSIQUE
> Crazy Pony
Déambulation

11:00 | MUSIQUE
> Nikosolo
Bar Technopôle

11:30 | THÉÂTRE COMIQUE
> Compagnie La Bestiole
Autour du chapiteau

13:30 | MUSIQUE
> Nikosolo
Grande Scène

14:00 | MUSIQUE
> Maru Gutiérrez Project
Bar Technopôle

14:30 | MUSIQUE
> Crazy Pony
Déambulation

15:00 | MUSIQUE
> Nikosolo
Bar Technopôle

15:00 | THÉÂTRE COMIQUE
> Compagnie La Bestiole
Autour du chapiteau

16:00 | JONGLERIE
> Collectif Les Boutures
Déambulation

16:30 | MUSIQUE
> Maru Gutiérrez Project
Bar Technopôle

17:30 | MUSIQUE
> Crazy Pony
Déambulation

18:00 | SPECTACLE
> Collectif Les Boutures
Déambulation et jonglerie



18:30 | MUSIQUE
> Les Petits Chanteurs
à la Gueule de Bois
Grande Scène

20:00 | JONGLERIE LUMINEUSE
> Collectif Les Boutures
Déambulation



20:30 | MUSIQUE
> Orchestre Jaune
Grande Scène

BIOKIDS

SAMEDI & DIMANCHE (EN CONTINU)

STAND N°11 | JEU
> La boîte des sens
Association Terra Durabilis

STAND N°10
> Tressage panier en rotin
Art-Vannerie Rotin Sarl
CHF 10.-/personne

STAND N°12 | TOUT PUBLIC
> Semis de plantes en pot
Sativa Rheinau

STAND N°105
> Jeux, ateliers cuisine
et visite des animaux
École à la ferme

STAND N°105
> Découverte des céréales
Exposition, vélo-moulin
à huile et farine
École à la ferme & Grenier

BIOKIDS
> Jeux et diverses
animations sur le potager
(vélo-moulin à pesto, jeu sur
le recyclage, potager en tissu,
découverte des oiseaux
et des poissons de la région)
> Grande roue en bois
> Tyrolienne

STAND N°12
> Promenade à poney
Ferme du Martalet

STAND N°06
> Ateliers cuisine et
dégustation pour enfants
SlowFood

SAMEDI 13 MAI

11:00 | ATELIER | STAND N°127
> Prendre soin des ânes
Ânes à louer

11:30 | BIOKIDS
> Contes de Mlle F.

13:00 | BIOKIDS
> Contes de Mlle F.

15:00 | ATELIER | STAND N°127
> Prendre soin des ânes
Ânes à louer

13:30 | BIOKIDS
> Initiation cirque

13:30 | BIOKIDS
> Jeux et barbabapi

17:30 | BIOKIDS
> Contes de Mlle F.

DIMANCHE 14 MAI

11:00 | ATELIER | STAND N°127
> Prendre soin des ânes
Ânes à louer

11:00 | BIOKIDS
> Contes de Mlle F.

13:00 | BIOKIDS
> Jeux et barbabapi

13:00 | BIOKIDS
> Contes de Mlle F.

13:30 | BIOKIDS
> Initiation cirque

15:00 | BIOKIDS
> Contes de Mlle F.

DIMANCHE 14 MAI



ATELIERS, CONFÉRENCES & DÉMONSTRATIONS

10:30 | ATELIER | STAND N°110
 > Écouter les sols en direct avec Sounding Soil
 Biovision

10:30 | DÉMO | ZONE CHEVAUX
 > Démonstration de débardage
 Traction animale

11:00 | ATELIER | STAND N°11
 > Cueillette de plantes sauvages
 Association Terra Durabilis

11:00 | ATELIER | STAND N°68
 > Initiation à la fabrication de préparations homéopathiques
 Edelweiss Distillerie

11:00 | CONFÉRENCE | TECHNOPOLE
 > Pourquoi consulter un ostéopathe animalier ?
 Anne Van't Land

11:00 | ATELIER | STAND N°127
 > Prendre soin des ânes
 Ânes à louer

11:30 | ATELIER | STAND N°09
 > Fabrication de chips d'orties
 Association Into The Nature

11:30 | CONFÉRENCE | TECHNOPOLE
 > Réseau d'écolieux en Romandie, ça se développe!
 La Smala Écovillages

12:00 | CONFÉRENCE | TECHNOPOLE
 > Les plantes compagnes



13:00 | CONFÉRENCE
 > Praticien.ne en micro-ferme
 Présentation de la nouvelle formation, Agrilogie

13:30 | TABLE RONDE | TECHNOPOLE
 > Installation en traction animale: et en pratique, comment ça se passe ?

14:00 | ATELIER | STAND N°09
 > Fabrication de chips d'orties
 Association Into The Nature

14:30 | CONFÉRENCE | TECHNOPOLE
 > Brevet logiciel et brevet sur les semences, mêmes enjeux - Richard Stallman
 La Smala Écovillages



15:00 | ATELIER | STAND N°11
 > Cueillette de plantes sauvages
 Association Terra Durabilis

15:00 | ATELIER | STAND N°68
 > Initiation à la fabrication de spagyrie
 Edelweiss Distillerie



15:00 | ATELIER | STAND N°127
 > Prendre soin des ânes
 Ânes à louer

15:00 | DÉMO | ZONE CHEVAUX
 > Démonstration de débardage
 Traction animale



ART DE RUE & CONCERTS

11:00 | MUSIQUE
 > Crazy Pony
 Déambulation

11:00 | MUSIQUE
 > Nikosolo
 Bar Technopôle

11:30 | SPECTACLE
 > Collectif Les Boutures
 Déambulation

12:00 | THÉÂTRE COMIQUE
 > Compagnie La Bestiole
 Autour du chapiteau

13:00 | MUSIQUE
 > Maru Gutiérrez Project
 Bar Technopôle

13:00 | MUSIQUE
 > Nikosolo
 Grande Scène

14:00 | MUSIQUE
 > Crazy Pony
 Déambulation

14:30 | MUSIQUE
 > Maru Gutiérrez Project
 Chapiteau

14:30 | THÉÂTRE COMIQUE
 > Compagnie La Bestiole
 Autour du chapiteau

15:30 | SPECTACLE
 > Mirakolo
 Grande Scène

SAMEDI & DIMANCHE (EN CONTINU)

MISE EN BOUTEILLE | STAND N°90
 > Cuvée BioVino 2023

MISE EN BOUTEILLE | STAND N°50
 > Fabrication de fromage
 Interprofession du Gruyère

JEU POUR ENFANTS | STAND N°11
 > La boîte des sens
 Association Terra Durabilis

ATELIER | STAND N°10
 > Tressage de panier en rotin
 Art-Vannerie Rotin Sàrl
 CHF 10.-/personne

ATELIER | STAND N°09
 > Land Art
 Association Into The Nature

PRÉSENTATION | TECHNOPOLE
 > Les Patous, chiens de protection des troupeaux

ATELIER | STAND N°12
 > Semis de plantes en pot
 Sativa Rheinau

ENFANTS | STAND N°105
 > Jeux, ateliers cuisine et visite des animaux
 École à la ferme

BIODYNAMIE | STAND N°106
 10:00, 11:00, 14:00, 15:00 & 16:00
 > Dynamisation d'une bouse de corne
 Association romande de biodynamie

SPIRULINE | STAND N°106
 > Observation au microscope
 Spir'it Naturae Sàrl

BALADE | STAND N°127
 > Balade avec un âne pour personne à mobilité réduite
 Ânes à louer

ENTRETIEN | STAND N°122
 > Révision de sécateurs
 FELCO

EXPOSITION | STAND N°105
 > Découverte des céréales
 École à la ferme & Grenier

DÉMO | STAND N°124
 > Démo de tir à la corde
 Les Jeunesses de la Broye

DÉMO | STAND N°35
 > Cuisson de pain au levain au four à bois
 Cave Clair Obscur



STANDS N°11 À 18
 > Marché aux plantons & légumes

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.

Découvrez un nouvel espace cette année, l'autre côté de la Broye, avec le Technopôle, les animaux de la ferme et l'espace conférences.



plantes sauvages

cours de cueillette & cuisine



www.sauvageraie.ch

de la cueillette à votre assiette

Nos petites sœurs sont disponibles toute l'année...

Elles sont faciles à reconnaître et s'offrent à vous... le bonheur est devant votre porte !

Nous commencerons autour d'un déjeuner qui nous permettra de ne point les confondre et parler d'elles pour découvrir leurs secrets... N'ayez crainte, il n'y a pas beaucoup de doute à avoir, très peu se plaisent à nous tromper sur leurs intentions.

Suivra le temps de l'identification sur le terrain et de la récolte à travers campagne et forêt, pour arriver en cuisine. Nous pourrons les apprêter de manière à attendrir leurs humeurs et apprécier leurs saveurs en déclinant 10 plats sauvages avec plus de 30 plantes.

Où : La Sauvageraie, chez Frank et Annie, Rue des Juifs 10 à 1427 Bonvillars

Quand : Au printemps et à l'automne, de 09:00 à 17:00 selon date sur le site ou quand vous le désirez pour des groupes de 6 personnes et plus

@lasauvageraie @frank.siffert

Contact et réservation : info@sauvageraie.ch - 079 210 75 41

MOUDON RÉGION TOURISME PROPOSE

Retrouvez-nous
au stand accueil

BioAgri

JEU DE L'OIE
GÉANT

avec lots à la clé!

Randonnées
pédestres

Cyclotourisme

Produits du
terroir



Dans le cadre de



Dans le cadre de la foire, nous proposons:

JEU DE L'OIE GÉANT !

Nous proposons aux curieux – petits et grands – de découvrir Moudon, la nature, la culture, les prestataires et activités de la région, de manière originale et ludique: en participant à un jeu de l'oie géant!

Retrouvez-nous au stand à côté de l'accueil à l'entrée de la foire BioAgri. Lancez le dé et répondez aux questions et défis amusants! En fin de jeu, les participants peuvent participer à notre tirage au sort pour gagner un gros lot.

À faire le week-end de la foire, pendant les horaires d'ouverture.

Activité gratuite.

Randonnées, cyclotourisme et produits du terroir.

Pour les amateurs de nature et de terroir, Moudon et sa région sont riches d'activités. Nous proposons au stand de nombreux brochures et dépliants, mettant en avant les nombreuses randonnées possibles, les divers parcours cyclables et les producteurs locaux de la région. N'hésitez pas à vous y arrêter.



Plantes médicinales et herbes aromatiques Bio-CH

Grünenfelder Herbs
Rte du Plâne 13
1325 Vaulion
www.grunenfelder.ch



SPIRITUEUX
BIOLOGIQUES ET LOCAUX

vodka - gin - aquavit - whisky



GOÛTEZ À LA FRAÎCHEUR
ET AUX BIENFAITS DE NOS ORTIES

Boisson artisanale 100% suisse



www.lortheria.ch



Le Sapalet

Fromagerie familiale

Produits laitiers au lait de brebis, vache et chèvre

Famille Henchoz
Rte du revers 19
1658 Rossinière



sapalet.ch



VOTRE JARDINERIE BIO

Un espace dédié à la culture biologique et la permaculture
Plantons, graines et semences, légumes, panier de légumes,
ateliers de jardinage et autres accessoires.

10%

de réduction sur
présentation de ce bon



Route des Mines de Sel 13
1880 Bex (VD)

Téléphone: 076 563 96 03

email: info@legrainier.com

Heures d'ouverture

Basse saison

Lun-Ve 8h-12h 13h-17h
Sa Fermé

Haute saison (1.4 - 31.10)

Lun-Ve 8h-12h 13h-18h30
Sa 9h-15h Non stop

Boutique en ligne: www.legrainier.ch

LE GRUYÈRE®

SWITZERLAND



BioAgri Exposants

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

- 00** **PIZZA BIOVAUD**
Pizza bio
biovaud.ch
- 01** **BIOUISSE-ANTENNE ROMANDE & BIOVAUD**
bio-suisse.ch & biovaud.ch
- 02** **MOUDON RÉGION TOURISME**
Promotion ville et région Moudon
moudon-tourisme.ch
- 03** **BAR DES VIGNERONS**
Bar à vins de BioVino
biovino.ch
- 04** **RESTO BIO KIDS**
Restaurant Bio
biovaud.ch
- 05** **SLOWMOBILE**
Ateliers de cuisine pour enfants
slowfood.ch
- 06** **BIOKIDS**
Jeux pour enfants
biovaud.ch
- 07** **TIPI BIODKIDS**
Contes et animations pour enfants
biovaud.ch
- 08** **KALAN**
Glaces artisanales bio en bâtonnet
kalan.swiss
- 09** **INTO THE NATURE**
Ateliers à base de plantes sauvages
into-the-nature.ch
- 10** **ART-VANNERIE ROTIN SÀRL**
Ateliers vannerie et cannage
art-quebatte.ch
- 11** **TERRA DURABILIS**
Plantons, pâtisseries et produits sauvages
terradurabilis.ch
- 12** **SATIVA RHEINAU AG**
Semences, ProSpecieRara
sativa-rheinau.ch
- 13** **TRÄGERVEREIN PRE BIOGEMÜSE SEELAND**
Plantons, légumes / passion-seeland.bio
- 14** **ASSOCIATION LA MOTTE**
Plantons; aromatiques & fleurs
la-motte.ch
- 15** **L'APOTHÈQUE DU JORAT**
Plantons; médicinales & aromatiques
apothequedujorat.ch
- 16** **LE GRAINIER SÀRL**
Plantons, graines et semences
legrainier.com
- 17** **LA PÉPINIÈRE D'AGNENS**
Plantons; vivaces & aromatiques
pepiniere-agnens.ch
- 18** **FERME LA LIZERNE**
Plantons; tomates & aromatiques
fermelalizerne.ch
- 20** **PITTET ARTISANS SÀRL**
matériaux naturels et construction
pittet-artisans.ch
- 21** **AU JARDIN D'HILDEGARDE**
Céramiques, graines et plantons
pepiniereduchablais.ch
- 22** **TMC AQUA SÀRL**
Appareil anticalcaire écologique
vita-aqua.ch
- 23** **BIOCAPIS SÀRL**
Composteurs, toilettes sèches...
biocapi.ch
- 24** **ANOUK & ISABELLE**
objets utilitaires et décoratifs en grès
ceramicthierrens.potiers.ch
- 25** **ARTISAN DU CUIR SWISS-CHRIS**
Porte-monnaie, ceinture, sacoche...
swiss-chris.com
- 26** **MILLE ET UN JARDINS SÀRL**
Hôtels à insectes
1001jardins.ch
- 27** **MÄRITHÜSLI AG**
Chemises et accessoires edelweiss
maerithuesli.ch
- 28** **ASSOCIATION LAINES D'ICI**
Laine et articles artisanaux en laine
lainesdici.ch
- 30** **COULEURS DES CHAMPS**
Moutardes artisanales et laine
couleursdeschamps.ch
- 31** **GEBANA AG**
Produits Bio de fermes du Monde
gebana.com/fr
- 32** **FOUR BANAL DE MOIRY**
Pain vivant au levain longue fermentation cuit au four à bois
- 33** **MARCHÉ BIO LES ETERPIS**
Pain, tofu, viande, F&L, conserves...etc
marche-bio-les-eterpis.ch
- 34** **NEOTEX CONCEPT**
Emballages à la cire d'abeille bio
eco-tsapi.ch
- 35** **CAVE CLAIR OBSCUR**
Vente et fabrication pain au levain
caveclairobscur.ch
- 36** **DOMAINE DE L'ABBAYE**
Céréales, légumineuse, huiles, oeufs..
contact@domainedelabbaye.ch
- 37** **KALAN**
Glaces artisanales bio
kalan.swiss
- 38** **CAFÉ ROGER**
Cafés, thés, chocolat chaud
cafesroger.ch
- 39** **BAR À CRÊPES**
Crêpes sucrées et salées
joli-mont.ch
- 40** **RESTAURANT À LA FERME**
boulettes de viande et végétariennes
restaurantalaferme.ch
- 41** **CAFÉ DE L'UNION**
Viande et légumes de la ferme
fermelalizerne.ch
- 42** **BIBEREVENTS**
Sandwichs, Mate Tee, Produits Biopunx
biberevents.ch
- 50** **INTERPROFESSION DU GRUYÈRE**
Fabrication et vente de fromage
gruyere.com
- 51**
- 52** **LE PETIT BOUTAVANT**
Hamburger, Fromagerie, pâtisserie
lepetitboutavant.ch
- 53** **LE SAPALET**
Divers fromages et viandes
sapalet.ch
- 54** **FROMAGERIE LA CAPRICIEUSE**
Divers fromages de chèvre
lacapricieuse.ch
- 55** **FROMAGERIE DE L'ETIVAZ**
Fromages d'Alpages
efivaz-aop.ch
- 60** **FERME EN FOLIE**
Glace & sorbet, huile de noix demeter
ferme-en-folie.ch
- 61** **FÉE D'OR SÀRL**
Produits à base de gingembre bio
gingembre.ch
- 62** **FERMENTIERRA**
Lactofermentations, ail noir, tisanes...
fermentierra.com
- 63** **SAFRAN DU JORAT**
Safran, farines, huiles, pop-corn...etc
safrandujorat.ch
- 64** **L'ORTHÉRIA SÀRL**
Boissons à l'ortie
lortheria.ch
- 65** **ZOI**
Huile d'olive et herbes bio de Crète
- 66** **FERME LES CHEINTRES**
Pâtes à tartiner; confits, légumes
infos sur biomondo.ch
- 67** **LA SAUVAGERAIE**
Produits du terroir, hydrolats, vins...etc
sauvageraie.ch
- 68** **LES SIMPLES & EDELWEISS DISTILLERIE**
edelweiss-distillerie.ch
- 69** **GRÜNENFELDER HERBS**
Plantes médicinales et aromatiques
grunenfelder.ch
- 70** **DISTILLERIE LA ROJA SÀRL**
Spiritueux et autres spécialités
laroja.ch
- 71** **SAMBI BIO**
Boisson alcoolisée pétillante sureau
sambi.bio
- 72** **LA GRANGETTE SA**
Œufs et viande
la-grangette.ch
- 73** **KALINE COSMÉTIQUES**
Baumes savons
Kaline.ch
- 74** **L'ORCANETTE**
Savons et cosmétiques naturels
lorcanette.com
- 75** **TERATER BIOCOSMETIC**
Savons artisanaux, biocosmetic
terater.ch
- 76** **SPIR'IT NATURAE SÀRL**
Spiruline Suisse
maspiruline.ch
- 77** **L'ARTISAN SAVONNIER**
Savons et cosmétiques naturels
lartisan-savonnier.ch
- 78** **SENS-AFRIQUE**
Cosmétique zéro déchet
sens-afrique.ch
- 79** **MR CHOCOLAT**
Chocolats bourgeois bio
mrchocolat.swiss
- 80** **FUMOIR LE BOUCANIER**
Filets de truites fumés
leboucanier.ch
- 90** **MISE EN BOUTEILLE BIOVINO**
Mise en bouteille cuvée BioVino 2023
biovino.ch
- 99** **BAR DES ARTISTES - BIOVAUD**
Petite restauration et boissons
biovaud.ch
- 100** **RESTO TECHNOPOLE - BIOVAUD**
Sanglier à la broche et boissons
biovaud.ch
- 101** **LA SELLERIE PERCHERONNE**
accessoires pour chevaux
selleriepercheronne.com
- 102** **HIPPOTESE & ASTF**
Traction animale / Machine
hippotese.free.fr
- 103**
- 104** **ASSOCIATION PERMACULTURE ROMANDE**
permaculture.ch
- 105** **L'ÉCOLE À LA FERME & GRENIER**
Vélo moulin farine et expo céréales
ecolealafirme.ch
- 106** **ARB-ASSOCIATION ROMANDE DE BIODYNAMIE**
arbdyn.ch
- 107** **DEMETER SUISSE/SCHWEIZ**
Association Suisse de Biodynamie
demeter.ch
- 108** **AGRILOGIE**
Ecole d'agriculture et de viticulture
vd.ch/agriologie
- 109** **TERRE&NATURE PUBLICATIONS**
Magazines, livres, produits du Terroirs
terrenature.ch
- 110** **BIOVISION**
Atelier sensibilisation consommation
biovision.ch
- 111** **UNITERRE**
vulgarisation liés à l'agriculture durable
uniterre.ch
- 112** **ESPACE BIOVAUD**
Station Podcast: Le ver(t) dans l'assiette
biovaud.ch/podcast
- 113** **ASSOCIATION GRAD**
Groupe de réalisation et d'accompagnement pour le développement
boutique-the-cafe.ch
- 114** **PLATEFORME SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE**
souverainetealimentaire.org
- 115** **ESPACE ASSOCIATIONS**
Espace partage et discussion
- 116** **LA SMALA ÉCOVILLAGES**
Information sur les écovillages
ecopol.net
- 117** **AGROLINE BIOPROTECT**
Auxiliaires, micro-organismes
agroline.ch
- 118** **ESPACE ASSOCIATIONS**
Espace partage et discussion
- 119** **FIBL - INSTITUT DE RECHERCHE DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE**
fibl.org
- 120** **BIO.INSPECTA AG**
Organisme de contrôle Bio
bio-inspecta.ch
- 121** **SOL-CONSEIL**
Agronomie et environnement
sol-conseil.ch
- 122** **FELCO SA - MARCHÉ SUISSE**
Séateurs et outils de jardinage
felco.com
- 123** **CABINET D'OSTÉOPATHIE ANIMALE**
osteoanimaux-swiss.ch
- 124** **FONDATION ECOJARDINAGE**
Agenda, encre végétale, cours...
ecojardinage.ch
- 125** **JEUNESSE DE LA BROYE**
Jeunesse campagnarde
fvjc.ch
- 126** **FERME DU MARTALET**
Promenade à poney
fermedumartalet.com
- 127** **ÂNES À LOUER**
(special mobilité réduite)
Animations avec les ânes
flordjo.wixsite.com/anes-a-louer





LE SALON DU VIN SUISSE BIO & NATURE

Santâââ!

Quoi de neuf dans nos verres ?

La taille est finie, la nature se réveille, il sera bientôt temps de penser aux effeuilles... mais avant cela, accordons-nous un petit moment de plaisir à BioVino! Le Salon du Vin Suisse Bio, qui offrait l'année passée pas moins de 189 différentes cuvées, vous attend pour cette nouvelle édition avec 31 producteurs souriants et ravis de vous épater avec

leurs crus, dont certains 2022, année solaire riche et puissant! Découvrez aussi en exclusivité, la remise des prix, le samedi à 10h30, du Concours des Vins Suisse Bio & Nature! Des ateliers de découverte à la dégustation vous seront aussi proposés. Et pour vous restaurer, faire votre marché et voir un concert, utilisez la calèche pour rejoindre BioAgri. Avec ses départs réguliers, elle pourra vous amener au stand

de la mise en bouteille. Une activité à découvrir en famille! Vous aurez la possibilité d'acheter votre bouteille vide et de la remplir vous-même avant de l'habiller avec votre étiquette personnalisée! Des professionnels seront là pour tout vous expliquer, du tonneau à l'étiquette en passant par le bouchon et la bouteille. En attendant de vous croiser à BioVino: Santâââ!

Fabien Vallélian

Exposants

- | | |
|---|---|
| 01 CAVE LE BOSSET
Blaser-Michellod Romaine / Leytron / lebosset.ch | 17 DOMAINE DU COTRABLE
Eric Petit / Villars-sous-Yens / domaineducotrable.ch |
| 02 CAVE DE LA TOUR
Biolley Lionel / Môtier Vully / biolley-vins.ch | 18 DOMAINE DU BRANTARD
Antoine Sauty / Denens / domainedubrantard.ch |
| 03 DOMAINE CHRISTIAN ROSSEL
Rossel Christian / Hauterive | 19 ASSOCIATION LAVAUX VIN BIO
8 caves / Lavaux / lavaxvinbio.ch |
| 04 CHÂTEAU D'ECLÉPENS
de Coulon François/Eclépens/ chateau-eclépens.ch | 20 DOMAINE DU CHÂTEAU DE DENENS
Pierre et Youri de Buren / Denens / chateaudedenens.com |
| 05 ABBAYE DE MONT
Ville de Lausanne / vinsdelausanne.ch | 21 CAVE DE LA CÔTE
Julien Hoefliger / Tolochenaz / cavedelacote.ch |
| 06 DOMAINE LA CAPITAINÉ
Reynald Parmelin / Begnins / lacapitaine.ch | 22 DOMAINE DES FAVERGES
Vallélian Gérald / St-Saphorin / vignoblesdeletat.ch |
| 07 DOMAINE DE LA VILLE DE MORGES
Crausaz Jean-François/Morges/ domainedelaville.ch | 23 DOMAINE DE LA DEVINIÈRE
Crefegny Camille / Satigny / la-deviniere.ch |
| 08 CAVE CLAIR OBSCUR
Taurian Maryline / Perroy / caveclairobscur.ch | 24 AZIENDA AGRICOLA BIANCHI
Bianchi Gabriele / Arogno / bianchi.bio |
| 09 DOMAINE SAINT-SÉBASTE
Kuntzer Elodie / Saint-Blaise / kuntzer.ch | 25 CANTINA CAVALLINI
Cavallini Luciano & Grazia/Cabbio/ cantinacavallini.ch |
| 10 CRU DE L'HÔPITAL
Vessaz Christian / Môtier / cru-hopital.ch | 26 CANTINA SILBERNAGL
Silbernagl Andrea / Novazzano / silbernagl.ch |
| 11 DOMAINE HENRI CRUCHON
Cruchon-Griggs Catherine / henricruchon.ch | 27 DOMAINE BEETSCHEN
Beetschen Vincent / Bursins / domaine-beetschen.ch |
| 12 DOMAINE METTAZ SÀRL
Mettaz Philippe / Fully / mettaz.ch | 28 PINGET VINS SA
Dizerens Maxime / Rivaz / pingetvins.ch |
| 13 DOMAINE YVAN PARMELIN
Yvan Parmelin / Bursins / domainedelacroix.ch | 29 CAVE DU CHEVALIER BAYARD SA
Bayard Joel / Varen / chevalier-bayard.ch |
| 14 NOUS ARTISANES DU VIN
Graff Noémie, Sandrine Caloz... / artisanes.ch | 30 BIOCAGE MARC GÜNTERT
Güntert Marc / Miège / biocave.ch |
| 15 CHÂTEAU DE CRANS
Pilloud Gilles / Crans-VD / chateau-de-crans.ch | 31 CAVE PHILIPPE WEISSBRODT
Weissbrodt Philippe / Bôle / bio-neuchâtel.ch |
| 16 DOMAINES FAMILLES MUNIER
La Montardière Tartegnin et Bellevue Mont s/Rolle
Munier Laurent et François / Tartegnin / famille-munier.ch | 32 AGRI HEBDO
Hebdomadaire Agricole & Viticole / agrihebdos.ch |

Programme

SAMEDI 13 MAI

10:00

> PARTIE OFFICIELLE

Discours d'ouverture

10:30

> REMISE DES PRIX DU CONCOURS BIOVINO 2023

14:00 & 15:30

> COURS DE DÉGUSTATION

Vin bio & nature suisse
avec Benjamin Dupas

DIMANCHE 14 MAI

11:00 & 15:00

> SLOW WINE CH

Présentation Slow Wine CH

11:30 & 14:00

> COURS DE DÉGUSTATION

Vin bio & nature suisse
avec Benjamin Dupas



BioVino Plan



Entrée BioAgri à 60m

MINÉRALES & PETITE RESTAURATION

Slow Food®
Slow Wine

19

32

ENTRÉE BIOVINO

01

02

03

04

05

06

31

30

29

28

27

26

20

21

22

23

24

25

18

17

16

15

14

13

12

07

08

09

10

11

CONFÉRENCES & ATELIERS BIOVINO



LE CONCOURS DU VIN SUISSE BIO & NATURE

Le concours 100% bio et unique en Suisse

Le monde du vin est en pleine effervescence, tant les changements climatiques, sociaux, culturels et comportementaux de l'être humain sont fréquents et intenses. Les habitudes et attentes des consommateurs se veulent de plus en plus respectueuses de l'environnement. Les productrices et producteurs bio répondent à ces attentes légitimes et le font par conviction, sachant que la nature se doit d'être respectée si l'on veut pouvoir boire et se nourrir sainement et encore longtemps.

Une cérémonie sera organisée le samedi 13 mai lors du Salon du Vin Suisse Bio BioVino à Moudon, pour la remise des distinctions et des trophées aux meilleurs vins classés, en présence des producteurs primés, des invités politiques, des sponsors et des représentants de la presse.

Les lauréats seront également mis en valeur le lundi 22 mai à Zurich en présence de Chandra Kurt et Demeter, ainsi que le 21 août lors du Festival du Vin Nature Suisse au SEV52 à Lausanne.

Aujourd'hui, le pays compte 1400 vigneronnes et vignerons, dont 350 sont inscrits sous l'ordonnance Bio-Fédéral, le label Bio Bourgeon ou Demeter. BioVino a entendu et compris la nécessité d'ouvrir la porte à tous les producteurs bio du pays, peu importe leur label, que ce soit Ordonnance-Bio, Bourgeon Bio Suisse ou Demeter, pour autant qu'ils soient certifiés ou en reconversion.

Les résultats seront publiés intégralement sur dix pages dans *WeinSeller Journal international*, *Terre & Nature* et plusieurs parutions sont prévues dans les journaux suisses alémaniques, italiens et romands, afin de relayer les résultats tout au long de l'année. En prime, une Gazette spéciale bilingue de BioVaud sortira le jeudi 10 août. Également disponible sur les réseaux sociaux évidemment.

Les buts principaux de ce concours:

- **valoriser et promouvoir** les vins bio & nature produits en Suisse;
- **mettre en évidence** les qualités et les diversités des vins issus de culture biologique;
- **conseiller le consommateur** en valorisant les vins en fonction d'une dégustation qualitative;
- **observer les tendances** innovatrices de la production biologique.

Chères et chers amoureux des bons vins, faites honneur au vigneronnes et vignerons lauréat-es et médaillé-es qui vous feront découvrir des merveilles et donneront de la couleur et de la fraîcheur à votre cave.

Belles dégustations et, comme disait Paracelse, usons de tout et n'abusons de rien. Mais j'ajouterais qu'un petit abus de temps en temps saura nous le rappeler...

Santé!

Frank Siffert
Président de BioVino et
de l'Association Suisse Vin Nature

Plus d'informations
biovino.ch
info@biovino.ch
079 210 75 41

Le Concours BioVino aura lieu le 3 mai 2023. Un jury de dégustateurs spécialisés en provenance des milieux de l'œnologie, de la sommellerie, du commerce de vins et de la formation assurera des résultats qui seront basés sur les normes de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV), ainsi que sur le cahier des charges de l'association Suisse Vin Nature (ASVN). Ce concours sera organisé en collaboration avec GWS, société organisant le Mondial du Chasselas et la Sélection des vins vaudois.

**Savourez
les produits
du terroir.
Dégustez les
vins suisses.**

WWW.SWISSWINE.CH



Suisse. Naturellement.

SWISS WINE | SANS HÉSITER

Henri Cruchon
VIGNERON
EN BIODYNAMIE



Remise des prix du 1^{er} concours BioVino ©Anne-SophieBlanc



LA GÉNÉROSITÉ DE LA NATURE DANS LE VERRE

Le vigneron Demeter Pierre Fonjallaz est présent avec ses vins au salon BioAgri de Moudon

«Un vin biodynamique est un aliment sain, cultivé dans le respect de tout ce qui vit», affirme Pierre Fonjallaz avec conviction. Le viticulteur Demeter cultive les cépages chasselas, merlot, viognier, diolinoir, gamay, syrah, cabernet franc et pinot noir sur le domaine familial situé dans les régions viticoles d'Épesses, de Calamin et du Dézaley. Il en résulte neuf vins différents, qui sont tous vieillies, stockés, mis en bouteille et vendus au domaine Fonjallaz.

La famille Fonjallaz vit à Épesses depuis 1552 et place le respect et l'amour du vin au centre de son travail dans les vignes. En gardant tout le travail entre leurs mains, de la plantation de la vigne à la vente du vin, ils préservent un ancien métier traditionnel. Beaucoup de choses sont encore faites à la main. Ainsi, lorsqu'on demande à Pierre Fonjallaz quel est son principal outil de travail, il répond également : «Mes mains. Même si nous avons un soutien technique, nous faisons encore beaucoup de choses avec nos mains. Je suis ainsi en contact direct avec le sol et les vignes.»

Pierre Fonjallaz sera présent avec ses vins les 13 et 14 mai au salon BioAgri de Moudon. «Un événement important pour le mouvement bio et biodynamique, mais aussi pour la région et pour toute la Suisse», dit-il. «C'est une belle occasion de célébrer ensemble, avec les producteurs.trices et les consommateur.trices, la diversité et la générosité de la nature.»

Tout sur l'agriculture biodynamique

Sur place à BioAgri, les clientes et clients peuvent aussi s'informer sur ce que signifie exactement l'agriculture biodynamique de Demeter et sur la différence entre les vins bio et les vins conventionnels. Demeter est le label de qualité valable dans le monde entier pour les aliments issus de l'agriculture biodynamique. Le plus ancien label bio dispose des directives les plus strictes et a été créé en 1924. Dans l'agriculture biodynamique de Demeter, il s'agit toujours de renforcer l'ensemble. Le sol, les plantes, les animaux et les hommes sont considérés comme faisant partie d'un grand cycle dans lequel tous sont interdépendants et se soutiennent mutuellement.

Le sol, une base vitale solide

Le sol joue un rôle central dans ce cycle. Les hommes renforcent le sol avec des préparations biodynamiques, les animaux, en particulier les ruminants, contribuent à la fertilité du sol avec leur fumier sous forme de compost et, grâce à une rotation diversifiée des cultures, les plantes n'épuisent pas le sol. Les animaux assurent la fertilité du sol avec leur fumier. C'est pourquoi l'élevage d'animaux fait partie intégrante des exploitations agricoles Demeter.

Le vin chez Demeter

Actuellement, environ 60 domaines viticoles suisses sont certifiés Demeter, et il existe plus de 700 domaines viticoles Demeter dans le monde. Ils sont soumis avec leurs exploitations à un processus de certification très strict. Ceux qui travaillent selon les directives Demeter dépassent de loin les exigences de la viticulture biologique : cela implique non seulement le renoncement aux produits phytosanitaires chimiques et aux engrais artificiels, mais aussi la prise en compte de la diversité écologique dans le vignoble et le travail qualitatif avec les vignes. À cela s'ajoute l'utilisation des préparations biodynamiques. Des directives strictes s'appliquent également au travail dans la cave. Aussi peu de technique, d'auxiliaires et d'additifs que possible à toutes les étapes du processus doit préserver la qualité des raisins biodynamiques.

Le vin Demeter est un vin pur qui met particulièrement bien en valeur le terroir et qui est riche en substances végétales secondaires, car le chauffage du moût n'est autorisé que jusqu'à 35°C. Les vins Demeter sont garantis sans pesticides chimiques de synthèse ni engrais artificiels. Le travail minutieux dans les vignes et dans la cave permet d'obtenir des produits de grande qualité.

Publireportage Demeter / BioAgri



demeter

QUALITÉ
BIODYNAMIQUE CERTIFIÉE

www.demeter.ch



[demeter_suisse](https://www.instagram.com/demeter_suisse)



Suisse. Naturellement.

Découvrez toutes nos solutions d'impression, de marquage et de pesage



Imprimez vos données variables sur vos étiquettes grâce à nos imprimantes transfert thermique (600 DPI)



Imprimez vos étiquettes tout en couleurs grâce à nos imprimantes jet d'encre en haute résolution (2400x2400 DPI)



Marquez vos LOT, DLC, sur vos flacons, pots, bouteilles grâce à nos systèmes d'impression directe par jet d'encre (600 DPI)



Marquez vos cartons, emballages grâce à nos systèmes d'impression directe par jet d'encre (600 DPI)

GUMACO SA - 1166 Perroy/VD - tel 021 824 16 57 - mail info@gumaco.ch - web gumaco.ch



DOMAINE DE LA VILLE

Surplombant la cité morgienne, dans un environnement sublime, les 15 hectares de vignes cultivées selon les normes Bio Suisse embrassent le lac et s'offrent une exposition optimale. Une dizaine de cépages se partagent ce terroir et donnent naissance à des crus uniques dont une gamme de **vins naturels**.



Le caveau est ouvert

le mercredi et le vendredi de 16h à 19h et tous les 1^{er} samedis du mois de 10h à 13h

DOMAINE DE LA VILLE DE MORGES
Ch. de la Morgettaz 2, 1110 MORGES - www.domainedelaville.ch



DOMAINE DE LA DEVINIÈRE

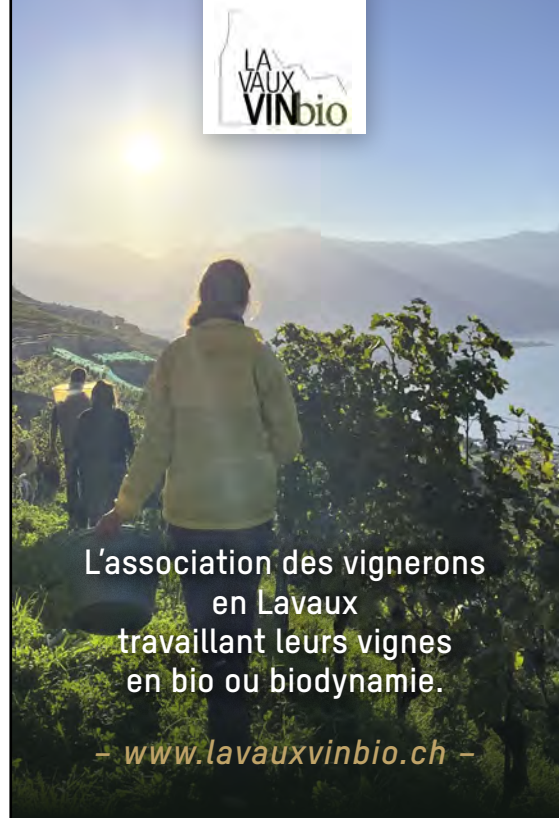
Willy & Camille Cretegy | vigneron-encaveurs



Vins et jus de raisin bio

1242 Satigny | Genève
www.la-deviniere.ch
info@la-deviniere.ch
022 753 22 87

Bouteilles consignées, lavées et réutilisées



L'association des vignerons en Lavaux travaillant leurs vignes en bio ou biodynamie.

www.lavauxvinbio.ch

MODEL

10 JAHRE
biber events
le traiteur - einlach kreativ essen
Fête d'anniversaire Kreuz Nidau
5. - 7. Mai
Bio Agri Moudon
13. + 14. Mai
BIBER EVENTS
INFOS: BIBEREVENTS.CH



JEAN-PAUL GAUD SA

vetrum



Bien plus qu'une bouteille.

Hüsler Artisan TONNELIER

Osez l'exception ! Donnez une nouvelle âme à votre vin !

Vinifier son vin dans une cuve ovoïde en bois est une excellente opportunité de donner une nouvelle lettre de noblesse à l'un de vos nectars.

Les vins ainsi élaborés sont plus aboutis et naturellement plus expressifs car cette forme développe des arômes très fins avec une structure harmonieuse.

schéma du mouvement des lies

UN SAVOIR-FAIRE RECONNU AU SERVICE DE NOS VIGNERONS DEPUIS 1979

La forme ovoïde induit et facilite différents mouvements, perceptibles (maintien en suspension des lies) ou imperceptibles (mouvement brownien, vortex) lesquels participent à l'élaboration de vins plus complexes

Chaque exécution est un objet d'art ! Réservez dès à présent votre cuve de 500, 800 ou de 1000 litres

Tonnellerie Hüsler . Route Industrielle 1 . CH - 1806 St-Légier . T.021 926 85 85 . info@tonneau-husler.ch
www.tonneau-husler.ch
Tonnellerie Hüsler - une entreprise du Groupe Volet





PETIT PANORAMA HISTORIQUE DES VIGNES ARBUSTIVES

NUNC EST BIBENDUM! MAINTENANT, IL FAUT BOIRE!

Ce n'est pas la devise des trattoria italiennes, mais bien le début d'une ode à la joie composée par le poète Horace pour célébrer la fin du conflit qui ravageait le monde romain à la fin du premier siècle avant Jésus-Christ. Il fallait boire et du bon, c'est pourquoi le poète recommande du Cécube, un des plus grands crus de l'Antiquité. Un vignoble curieusement situé en zone paludéenne, dans la région de Terracine entre Rome et Naples, qui avait comme particularité d'avoir des peupliers comme échelas, comme l'atteste l'encyclopédiste Pline l'Ancien.

D'ailleurs, il ajoute qu'«en Italie, une si longue expérience a prouvé que les crus célèbres ne viennent que sur les vignes arbustives». Tous les agronomes de cette époque ne partagent pas cet avis et, si les vignes arbustives sont répandues, elles ne sont pas le seul mode de conduite possible. Une vigne sous forme buissonnante était typique des zones sèches et arides, et la forme grimpante des zones humides, couvertes d'arbres. Lors de la révolution néolithique, ces deux systèmes de conduite ont été mis en place. L'origine des cépages et de la viticulture qu'on situe en Transcaucasie, avant de migrer dans les Balkans puis en Méditerranée, laisse à penser que le premier mode de conduite fut le grimpant, puisqu'il s'agit de régions assez montagneuses, tempérées et boisées, aux extrêmes confins du Croissant fertile.

Cette méthode était largement employée en Étrurie, qui correspond peu ou prou à l'actuelle Toscane, et c'est pourquoi on parle de modèle étrusque, qui connaissait de beaux succès agronomiques, comme en témoigne l'historien grec du premier siècle avant notre ère Denis d'Halicarnasse : «Avec un moindre travail, des produits à la fois très abondants et excellents.» Quant au modèle buissonnant, il reçoit l'épithète de grec, et une de ses plus belles illustrations se trouve sur l'île de Santorin, dans les Cyclades, aux conditions venteuses et sèches.

Les Romains étaient conformes à leur réputation d'être pragmatiques et ils ont toujours préféré les sciences appliquées à la recherche fondamentale. C'est donc l'observation du climat et du sol, qu'ils allaient jusqu'à goûter, qui dictait le système de conduite retenue, mais les grands noms de la littérature agronomique étaient clairs, que ce soit Caton, «faites la vigne aussi haute que possible», ou Columelle.

**«Ceux dont le but principal est la qualité du vin poussent la vigne vers le sommet des ormes»,
Columelle**

Au Moyen-Âge aussi, les deux systèmes cohabitent, comme en témoignent notamment les cartulaires de l'Église. Celle-ci avait largement remplacé en Occident la structure d'État mise en place par la République puis l'Empire romain. Elle veillait au grain, car ses besoins en vin étaient importants. Les légions romaines avaient fait remonter la vigne jusqu'à Trèves, bien loin des conditions méditerranéennes; la pratique du hautain s'était donc généralisée dans les régions septentrionales. Celle-ci protège de l'humidité en automne, du gel en hiver et rapproche du soleil. Cette technique avait contribué à l'émergence des vignobles aux alentours de Paris, dont le plus célèbre est Argenteuil et ses figuiers, complantés d'asperges. Ses 3000 hectares de vignes ne résistèrent pas à l'arrivée du chemin de fer.

Les vignes arbustives ont dû aussi faire face à un profond changement de mentalité initié au XVI^e, quand ce compagnonnage n'est plus perçu en termes d'amitié ou d'inimitié entre plantes, mais comme une concurrence grevant les caisses de l'État. En France, c'est Henri IV et son ministre des finances Sully qui mandatent Olivier de Serres pour assurer la prospérité économique d'un pays encore très agricole. Et deux siècles plus tard, Colbert, le contrôleur des finances de Louis XIV, charge

l'abbé Rozier d'assurer des revenus financiers élevés au Trésor grâce à l'exportation de vin et d'eaux-de-vie. La politique a toujours aimé se mêler à l'histoire du vin et l'exemple le plus fameux reste sans doute Louis Pasteur, chargé par Napoléon III de trouver un remède aux maladies du vin qui entravent les exportations. L'augmentation de la production de vin est aussi un souci pour Napoléon Bonaparte, qui charge Jules Guyot de trouver des solutions en ce sens et, pour ce dernier : «La vigne ne saurait s'accorder d'une telle promiscuité», notamment pour abreuver l'Angleterre, qui venait de signer un important traité de commerce avec la France.

Guerres commerciales, mais aussi guerres sanitaires, avec l'arrivée des maladies des Amériques : en premier l'oïdium (1845), puis le phylloxéra (dès 1867 à Genève) et le mildiou (attesté en 1887 en Valais) ravageront les vignobles, qui seront replantés de façon plus rationnelle ou en tout cas mécanisable, donc moins arborée. La pensée productiviste qui suivra la Seconde Guerre mondiale accentuera encore le phénomène.

Autre changement majeur, le climat : du XIV^e au XVI^e siècle, c'est le petit âge glaciaire et il fallait aussi garder le soleil sur les vignes autant que possible. L'optimum climatique médiéval (950-1350) avait favorisé la vigne en Europe continentale, comme l'optimum climatique romain (-200 +200), qui avait permis une large extension de la vigne et de son Empire. La fin de cet optimum est d'ailleurs souvent citée parmi les causes de la chute de l'empire romain. Aujourd'hui, ni âge glaciaire, ni optimum, mais un réchauffement climatique qui n'est plus que marginalement contesté. Et, dans ce contexte, revenir à des pratiques intégrant des arbres dans les vignobles, afin d'amener ombre, fraîcheur, brise, de façon naturelle, présente d'importants avantages. Elles permettent aussi de contribuer à l'atténuation de l'autre crise majeure que nous connaissons, celle de la biodiversité. Une réponse somme toute pragmatique, car le sort du compagnonnage vignes-arbres a toujours été lié à des situations agronomiques et climatiques ou à des considérations sociétales. C'est encore le cas.

Noémie Graff

RENCONTRES EUROPEENNES
D'AGRICULTURE SOCIALE ET THERAPEUTIQUE
24-26 MAI 2023
GRANGE-VERNEY - MOUDON - SUISSE



LE 25 MAI 2023 - EVENEMENT PUBLIC
CHUV - LAUSANNE

16h *Le Green Care en Suisse*
ALLOCATION DE RAPHAEL MAHAIM
Conseiller National

17h *Quelle santé ?!*
CONFERENCE DE
CHARLOTTE GILART DE KERANFLEC'H
Maître d'enseignement à la Haute-Ecole de Santé Vaud (HESAV)

19h *Le potager de mon grand-père*
PROJECTION DU FILM DE MARTIN ESPOSITO

- ENTREE LIBRE -

AUDITORE CESAR ROUX - BH08
CHUV - LAUSANNE



ACTION NATIONALE
DU 28 AVRIL AU 15 MAI

Jusqu'à
-30%
Exceptionnel



-5%
Supplémentaires
Dès Fr 5'000.- d'achat

-25%
Sur les bacs de pâturage
ronds et ovales

-25%
sur les électrificateurs
LACME

ROVAGRO



SHOP Jardin Naturel
et Permaculture

Vos produits naturels pour le jardin



Nos horaires :
LU-VE : 8h00 à 16h30
SA : 8h00 à 12h00

shop.1001jardins.ch

Rue des Artisans 6, 1026 Echandens,
0217019707, info@1001jardins.ch



Agissez en pro,
abonnez-vous !



BioAgri et BioVino 2023

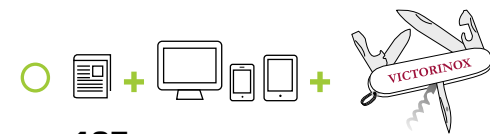
Mes coordonnées

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

piss&love



**TOILETTES
SÈCHES
DÉMONTABLES**

ON NE VOUS LAISSE PAS DANS LA MERDE!

www.pissandlove.ch



Le ver(t) dans l'assiette?

UN PODCAST D'ENQUÊTE IMMERSIVE AUPRÈS DES ACTEURS DU BIO

Suivez la journaliste et nutritionniste Rachel Richterich dans son enquête auprès des acteurs de l'industrie du bio et de défense des consommateurs. Un podcast de dix épisodes qui va changer votre regard sur nos assiettes.

ÉCOUTER L'ÉPISODE 1



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.



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

Une qualité fascinante



L'organisme de contrôle pour votre exploitation bio

Rendez-nous visite lors de la Foire Agricole Suisse Bio Bio-Agri et Bio-Vino, du 13 au 14 mai 2023 à Moudon.

Nous nous réjouissons de vous accueillir ...

www.bio-inspecta.ch

bio.inspecta AG
Ackerstrasse 117 Tél. +41 (0) 62 865 63 00
CH-5070 Frick info@bio-inspecta.ch

bio.inspecta Romandie
Route de Lausanne 14 Tél. +41 (0) 21 552 29 00
CH-1037 Etagnières romandie@bio-inspecta.ch

13-14 MAI	BIOAGRI Foire agricole Suisse Bio – Moudon	09:00 - 22:00	21 AOÛT	FESTIVAL VIN NATURE SEV 52 – Lausanne 14h (professionnels) et 17h (grand public)	14:00 - 22:00
13-14 MAI	BIOVINO Salon du Vin Suisse Bio – Moudon	10:00 - 20:00	30 SEPT	MARCHÉ BIO DE MORGES La rue des producteur-trices BioVaud	09:00 - 17:00
13 MAI	REMISE DES PRIX CONCOURS DES VINS SUISSES BIO & NATURE Grande scène de BioVino – Moudon	10:30	13-15 OCT	FOIRE AUX SONNAILLES Romainmôtier avec produits producteurs BioVaud	09:00 - 17:00
22 MAI	REMISE DES PRIX CONCOURS DES VINS SUISSES BIO & NATURE Das Provisorium – Zurich	15:00	11-12 MAI 2024	BIOAGRI & BIOVINO Foire agricole Suisse Bio & Salon du Vin Suisse Bio – Moudon	09:00 - 22:00



UN GRAND MERCI

Merci à tous les bénévoles de BioAgri et BioVino, grâce à qui ce super événement a lieu dans la joie, la passion et la bonne humeur. Et à nos sponsors principaux:



Terre & Nature 125 ans

Arrête de poireauter

& abonne-toi à l'hebdo de la vie au vert

sur abos.terrenature.ch

Le journal romand du terroir

0842 800 288
abonnement@terrenature.ch

Terroir – Agriculture – Nature – Animaux – Jardin – Balades – Loisirs

«BioCuisine», label pour la restauration durable

Bio Suisse a présenté «Bio Cuisine» lors de sa conférence médias annuelle. Avec ce nouveau label, la Fédération répond à la demande pour plus de produits bio aussi dans la restauration. Bio Suisse compte, d'ici à trois ans, sur 700 restaurants sous licence et sur un chiffre d'affaires supplémentaire de 120 millions de francs pour l'ensemble du marché bio.

«Bio Cuisine» comprend trois niveaux et montre la proportion de produits bio et Bourgeois dans un restaurant. Les restaurants sont distingués par une, deux ou trois étoiles



s'ils utilisent respectivement 30, 60 et 90% de produits certifiés bio. La base est la valeur d'achat des denrées alimentaires et des boissons. Avec ce label, Bio Suisse crée une nouvelle norme pour la restauration durable et aide à rendre visible l'engagement pour la durabilité.

Informations
www.bio-cuisine.ch

DESIGN FOR FOOD & BEVERAGE



Sophie

sophiesiffert.com

La Gazette BioVaud n°5 est encartée dans l'édition de Terre&Nature du 4 mai 2023

Terre&Nature Publications SA Chemin des Tuilières 3 – 1028 Préverenges Rédacteur en chef Frank Siffert Mise en page Sophie Siffert

Ont participé à ce numéro: Textes Camille Saladin, Frank Siffert, Fabien Valléian, Noémie Graff, Demeter Photos Didier Hauswirth, Adobe Stock

Tous droits réservés

En vertu des dispositions légales relatives aux droits d'auteur ainsi qu'à la loi contre la concurrence déloyale et sous réserve de l'approbation écrite de l'éditeur, sont notamment interdites toutes réimpression, reproduction, copie de texte rédactionnel ou d'annonce ainsi que toute utilisation sur des supports optiques, électroniques ou tout autre support, qu'elles soient totales ou partielles, combinées ou non avec d'autres œuvres ou prestations. L'exploitation intégrale ou partielle des annonces par des tiers non autorisés, notamment sur des services en ligne, est expressément interdite.