



Dans la réalité d'une ferme!

Une semaine dans une ferme bio!

NATURAPLAN permet à trois amateurs intéressés, Ursula, Claude et Thibault, de vivre le quotidien d'une exploitation agricole bio de notre pays.

Les gagnants



Ursula Meyer-Walker, de Schatt-dorf (UR), se réjouit profondément



Thibault Glardon, de Chexbres (VD), veut vivre des expériences



Claude Grütter, de Grasswil (BE), aimerait devenir paysan un jour

Ursula Meyer-Walker a accueilli la nouvelle avec joie: «Je me réjouis énormément de vivre cette expérience et de pouvoir observer le quotidien d'une ferme Bio Suisse. Je suis enthousiaste à l'idée de découvrir les animaux, la famille paysanne et les multiples tâches qui font partie de l'agriculture.» Elle fêtera ses 38 ans pendant cette semaine de mai où elle vivra son aventure à la ferme. «C'est le plus beau cadeau d'anniversaire que j'aie jamais reçu», glisse cette mère de trois enfants, domiciliée à Schattdorf (UR). Acquérir de l'expérience, c'est aussi ce que vise Thibault Glardon, un Vaudois de Chexbres qui entame ses études de chimie cet automne. A 19 ans, il s'est accordé une année sabbatique après avoir obtenu sa maturité et il a suivi plusieurs stages: «Je veux découvrir différents mondes professionnels. Le métier d'agriculteur bio m'intéresse; il a un certain rapport avec mes études à venir», explique-t-il. Autre cas de figure pour Claude Grütter, 38 ans. Le monde du travail, il connaît. Avec

sa femme, Nina, il est propriétaire d'une société spécialisée dans la construction en bois et en blocs à Grasswil, commune de Seeberg (BE), et emploie une douzaine de collaborateurs. «C'est mon épouse qui m'a transmis la fascination pour le bio», reconnaît ce charpentier. Tous deux cultivent un grand jardin et possèdent des canards et des poules. Claude a déjà suivi un cours de viticulture. Il a dû s'organiser dans son entreprise pour pouvoir passer une semaine dans une ferme. «Cela dit, sourit-il, mes paysans voisins se réjouissent que je découvre les réalités de la vie agricole.» Avec cette semaine à la ferme, Naturaplan veut démontrer à l'occasion de son 25^e anniversaire comment plus de 6500 agriculteurs labellisés bourgeon agissent pour l'environnement et une alimentation saine, en produisant pour Naturaplan selon les règles sévères du bourgeon Bio Suisse. Trois d'entre eux sont donc prêts à accueillir chez eux ces «paysans novices». Il s'agit de Niklaus et Hans-Ulrich Müller à Bibern

(SO), d'Adrian et Andrea Vonlanthen de la ferme bio Fäschtu à Chevrières (FR) et de Fritz Sahli et sa famille de la ferme bio Schüpfenried à Uetligen (BE). Un produit bio sur deux consommé en Suisse est acheté chez Coop. Le goût pour le bio n'a jamais été aussi présent: les consommatrices et consommateurs suisses dépensent chaque année chez Coop pour plus de 1,3 milliard de francs de produits bios. Coop propose un total de 3200 produits bios, dont 1800 sont labellisés Naturaplan. C'est pendant la semaine du 21 au 26 mai qu'Ursula, Thibault et Claude raconteront leurs expériences à la ferme. Elles seront à suivre sur www.blick.ch/bauernhofwoche. *L'illustré* publiera un sujet à ce propos.



GUIDE MANGER SAIN

LE GRAND GUIDE DU BIO

- LE BIO EST-IL BON POUR LA SANTÉ? • EST-IL PLUS CHER?
- COMMENT SE RETROUVER DANS LA JUNGLE DES LABELS?
- SÉLECTION DE 15 DOMAINES VITICOLES EN BIO
- 160 ADRESSES DE PRODUCTEURS EN SUISSE ROMANDE

DOSSIER RÉALISÉ PAR FRANÇOIS BUSSON

Le bio a le vent en poupe! Une évidence lorsque l'on considère les chiffres 2017 récemment rendus publics par Bio Suisse: 279 nouveaux producteurs convertis au label Bourgeon l'année dernière et 14,4% de l'ensemble de la surface agricole utile de la Suisse. Certes, avec seulement 9% du marché des denrées alimentaires, le bio est loin d'avoir conquis le cœur et le palais d'une majorité d'Helvètes, même si nous demeurons les champions du monde en ce domaine. Mais Bio Suisse se donne des objectifs ambitieux: à l'horizon 2025, elle table sur 25% de l'ensemble des entreprises agricoles suisses en bio et 15% de part du marché des denrées alimentaires.

Une croissance qui pourrait même s'accélérer si deux obstacles majeurs sont levés d'ici là. Le principal demeure le prix. Nombreux sont ceux qui considèrent encore aujourd'hui que le bio est réservé à

quelques bobos fortunés. Et il est vrai que tant que les intermédiaires entre les producteurs et les consommateurs continueront à prélever des marges artificiellement gonflées, le bio mettra du temps à se démocratiser. Et cela même si les consommateurs s'efforcent de les court-circuiter en se fournissant directement dans les fermes, sur les marchés ou grâce aux paniers de l'agriculture contractuelle de proximité.

Malheureusement, ce secteur de la vente directe, victime de son succès, est aujourd'hui menacé par une pénurie de produits trustés par les grands distributeurs.

Autre obstacle, les nombreuses controverses qui subsistent au sujet du bio. Il ne se passe pas un mois sans que telle ou telle étude relayée par les médias remette en cause les avantages pour la planète et ses habitants de produire et de consommer des aliments les plus naturels possible.

Une stratégie du doute systématique distillée par le même genre de lobby qui, en son temps, remettait



Les carottes ne suffisent pas
Un plaidoyer pour une agriculture biologique de proximité, de Josiane Haas et Martine Wolhauer (Ed. Faim de Siècle).

Du 11 au 13 mai
Foire agricole suisse bio et 1er Salon du vin suisse bio à Moudon.
www.bio-agri.ch
www.biovino.ch

en cause la toxicité de la cigarette ou le réchauffement climatique.

LE BIO EST-IL BON POUR LA SANTÉ?

Avec la protection de l'environnement, la santé est l'autre raison couramment invoquée pour acheter des produits bios. Mais depuis quelques années, on voit périodiquement refluer dans la presse des articles affirmant que les produits bios ne présenteraient pas d'avantage du point de vue de la santé. En réalité, tout dépend de quel point de vue on se place.

Si l'on considère par exemple la teneur en résidus de pesticides des fruits ou légumes, les tests régulièrement pratiqués par les organismes de consommateurs prouvent clairement que les produits bios en sont exempts, ce qui est favorable à notre santé. Barbara Pfenniger, responsable alimentation à la FRC, précise que «les analyses effectuées par la FRC, notamment des carottes, du thé et ...»

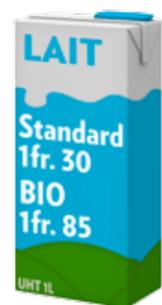
... des fines herbes, ont confirmé cet avantage des produits bios».

En outre, ces végétaux bios sont souvent plus riches en oligoéléments et en antioxydants. Et le lait d'une vache qui mange de l'herbe sera plus riche en oméga 3 que celui tiré du pis d'une vache à l'ensilage. Idem pour l'œuf de la poule bio.

Cela dit, l'Institut de recherche de l'agriculture biologique suisse (FiBL) fait également le constat suivant: «Se nourrir sainement signifie manger beaucoup de fruits et de légumes, réduire la consommation de viande et de produits laitiers à un niveau raisonnable, manger des plats fraîchement cuisinés plutôt que des produits tout prêts, mais aussi consommer très peu de mets et de boissons contenant du sucre.» Et d'ajouter: «Il est tout à fait possible de mal se nourrir avec des produits bios et de se nourrir sainement avec des produits conventionnels.»

D'où une série de questions auxquelles chacun pourra apporter ses réponses. Une farine bio blanche est-elle meilleure pour la santé qu'une farine complète non bio? Idem pour un sucre ou un riz raffiné. Un yogourt nature non bio est-il

Le lait



QUAND UN LITRE DE LAIT BIO COÛTE 55 CT. DE PLUS, LE PRODUCTEUR NE TOUCHE QUE 18 CT. DE PLUS ALORS QUE 37 CT. VONT AUX INTERMÉDIAIRES.

préférable à un yogourt bio aromatisé naturellement au goût de fraise à l'aide de copeaux de betteraves transformés industriellement?

Mais l'emballage est également important et les consommateurs soucieux de leur santé et de l'environnement demandent depuis des années que les légumes et les fruits bios ne soient pas systématiquement enveloppés dans du plastique.

Enfin se pose le problème de l'huile de palme présente dans de nombreux produits transformés

bios et dont on connaît les ravages environnementaux générés par une monoculture intensive. Bref, les consommateurs soucieux de leur santé seraient bien avisés de lire attentivement les étiquettes apposées sur leur paquet de céréales bios pour contrôler leur teneur en sucre ou sur leur plat tout prêt pour vérifier les quantités de sel et de graisse... Car si manger bio est favorable à la santé, manger équilibré demeure la priorité des priorités.

LA DIFFÉRENCE ENTRE UN PANIER ANNUEL...



... BIO FOOTPRINTS
4 277 FR.

... MOYEN CONVENTIONNEL
4 403 FR.

A condition de revoir son alimentation et de repenser ses achats, un adepte du bio ne verra pas sa facture alimentaire augmenter à la fin de l'année.

LE BIO EST-IL VRAIMENT PLUS CHER?

Les produits bios sont indéniablement plus chers que les produits de l'agriculture conventionnelle. Pour la simple raison que leur culture est plus aléatoire, les rendements souvent moins élevés, les frais de main-d'œuvre plus lourds. On estime généralement que ces surcoûts de production devraient renchérir les denrées bios à hauteur de 20 à 25%. Or une étude réalisée en 2010 par le magazine *FRC Mieux choisir* révélait que cet écart se montait à 64% pour deux paniers types bio et non bio de la Migros et 71% pour la Coop. Et ceci uniquement parce que les différents intermédiaires s'octroient des marges plus importantes sur le bio que sur le non-bio. C'est ce que met en lumière l'infographie de gauche qui détaille dans quelles poches vont les 55 centimes de différence entre le prix d'un litre de lait conventionnel et un litre de lait bio (chiffres d'octobre 2009).

Mais faut-il en conclure que les produits bios sont réservés aux seuls nantis? Eh bien non, comme le prouve cette comparaison (photos de gauche) effectuée par la FRC en septembre dernier entre le prix d'un panier moyen conventionnel et celui d'un panier bio Foodprints composé selon les recommandations de la Société suisse de nutrition qui, entre autres, encourage la consommation d'aliments végétaux de production locale (plus 2 à 3 portions de viande par semaine) et d'eau du robinet (suppression de l'eau en bouteille). En réalité, notre budget nourriture dépend beaucoup plus de la manière dont nous nous alimentons que de la qualité bio ou non des produits que nous consommons. ■

LES LABELS BIOS SOUS LA LOUPE*

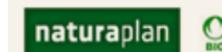
EXCELLENTS



Bio & Bio Suisse
Le Bourgeon de Bio Suisse applique les mêmes directives aux produits indigènes et importés. Toutes vont nettement au-delà du minimum légal de l'ordonnance sur l'agriculture biologique, avec une attention particulière au maintien de la biodiversité, au bien-être des animaux, à la protection des ressources naturelles ou à des exigences sociales et des relations commerciales équitables. Les produits suisses sont identifiés par une croix dans le label. Le Bourgeon Bio Suisse obtient des résultats supérieurs à la moyenne dans tous les domaines et toutes les catégories de produits.



Bio natur plus (Manor)
Ce label propre à Manor s'applique à des aliments produits selon les directives de Bio Suisse. S'ajoutent quelques exigences propres au distributeur.



Naturaplan Bio (Coop)
Naturaplan labellise uniquement des produits suisses ou importés selon les directives de Bio Suisse. S'ajoutent quelques exigences propres au distributeur.

VIVEMENT RECOMMANDÉS



Demeter Label des denrées issues d'une production biodynamique. En Suisse, les exploitations doivent en outre être certifiées Bio Suisse. Seul bémol, les produits importés, car les directives de Demeter International sont moins strictes que celles de Bio Suisse.



Migros Bio Migros Bio labellise des denrées suisses satisfaisant le cahier des charges de Bio Suisse pour la production et l'ordonnance fédérale pour la transformation et le commerce. Les produits bios importés se contentent de répondre aux exigences moins strictes de l'UE. S'ajoutent des conditions complémentaires telles que l'interdiction du transport aérien.



Bio Organic (Lidl) Label des produits suisses (avec la croix suisse) qui satisfont aux exigences de l'ordonnance suisse sur l'agriculture biologique. Les produits importés, eux, remplissent les exigences minimales de la réglementation européenne qui ne pose que très peu voire aucune exigence dans le domaine de la biodiversité, de l'irrigation, du climat et du social.

PARTIELLEMENT RECOMMANDÉ



Nature Active Bio (Aldi) Labellise des denrées importées produites selon les normes minimales de l'Union européenne. Leur nouveau logo bio s'appliquant aux produits suisses n'a pas encore pu être testé.



Natur pur (Spar) Labellise des produits suisses satisfaisant aux exigences légales minimales de la législation bio helvétique et des denrées importées répondant aux normes minimales de l'Union européenne.



Le label bio de l'UE Aliments répondant aux exigences du règlement de l'UE, qui ne pose que peu voire pas d'exigences dans le domaine de la biodiversité, de l'irrigation, du climat et du social. Dans ces domaines, un label comme IP-Suisse, bien que non bio, affiche de meilleurs résultats. Ce label est également plus laxiste que le Bourgeon pour les produits transformés.



AB Label français officiel aligné sur la réglementation bio de l'Union européenne.

* Tableau tiré d'une évaluation réalisée par la Fondation Pusch. Pour en savoir plus : www.frc.ch/labels

Perdre du poids avec délice – InShape Biomed®



Nouveau
Sature encore plus longtemps grâce aux protéines de lait

InShape Biomed® est un substitut de repas pour le contrôle du poids.

15 DOMAINES VITICOLES EN BIO

UNE SÉLECTION COUP DE CŒUR D'ÉMELINE ZUFFEREY, JOURNALISTE SPÉCIALISÉE EN VIN ET ŒNOLOGUE DE L'ASSOCIATION VINEA.

VALAIS

RETO MÜLLER

Route de Saillon 3, Leytron, 078 757 11 45,

www.artisan-vigneron.ch

Points de vente: Chalet d'Adrien et Le Rouge à Verbier, Restaurant Didier de Courten à Sierre, Nouvelle Terre à Martigny, Montagne Alternative à Orsières.

A la tête d'un hectare de vignes depuis 2007, Reto Müller avoue tout faire lui-même sur le domaine. Pour lui, le bio était une évidence, l'unique moyen de respecter son outil de travail, le sol. Après une décennie passée à chercher l'équilibre dans ses vignes, il est très fier de la qualité ses vins. Son favori? L'Ajâ, un assemblage de gamaret et de diolinoir.

DIDIER JORIS SA

Chamoson, 079 220 73 19,

www.didierjoris.ch

Point de vente: au domaine. Chez Didier Joris, des ruches foisonnent aux abords des vignes pour la pollinisation des plantes et on sème du seigle pour favoriser l'enracinement des jeunes ceps. La vision est globale, intégrée, mais la plus grande fierté du producteur a été de conserver une qualité constante dans ses vins en passant au bio, il y a douze ans déjà, sans que ses clients s'en aperçoivent.

CAVE CALOZ

Sandrine, Anne-Carole et Conrad, Ancienne route de Sierre 1, Miège, 079 410 77 47,

www.cavecaloz.ch

Point de vente: à la cave. Chez les Caloz, on travaille en famille et en harmonie: le père,

Conrad, qui a fait ses premiers essais bios en 1990, la maman, Anne-Carole, et la fille œnologue, Sandrine. Depuis 2017, la petite Sélène prête même son joli prénom à la dernière cuvée 0 sulfite, 0 levurage, 0 filtration de sa maman. Et les vendanges finies, les moutons viennent paître dans les vignes jusqu'au printemps.

VAUD

DOMAINE WANNAZ

La Tour de Chenaux, Chenaux/Cully, 021 799 21 40, www.wannaz.ch

Point de vente: au domaine tous les jeudis de 17 h à 21 h. Depuis la terrasse de Gilles Wannaz, on a l'une des vues les plus extraordinaires sur le Dézaley! Tantôt vigneron, metteur en scène culinaire ou poète, ce personnage atypique crée des vins à son image comme son Vin de plafond, son Ombre jaune ou son Vin de filles. A découvrir lors d'un Jeudi vins, une expérience gustative et œnologique à part entière!

DOMAINE LA CAPITAINNE

Reynald Parmelin, En Marcins 2-4, Gland/Begnins, 022 366 08 46,

www.lacapitaine.ch

Points de vente: à la cave 7/7 de 7 h 30 à 18 h (téléphoner avant) et à la Coop. Jadis réservée aux «poisons», la célèbre bouteille bleue abrite depuis 1994 les vins bios de Reynald Parmelin. Qui ne connaît pas le célèbre johanniter aux effluves épicés? Avec ses 22 ha de vigne, ses vins multimédailles et sa salle de réception aux nombreuses animations, il est l'un des plus vastes, des plus talentueux et des plus dynamiques domaines bios du pays!

DOMAINE DE LA CROIX

Yvan Parmelin, route de Rolle 10, Bursins, 079 213 62 37

Points de vente: au domaine, chez Manor et dans les épiceries locales de La Côte. Yvan Parmelin n'a jamais aimé la chimie. En Bio Fédéral depuis 2001, il est actuellement en reconversion à la biodynamie. Il est très fier de son gamaret nommé au Grand Prix du Vin Suisse 2017! Chercheur infatigable, il participe à un programme de réintroduction de la huppe fasciée. Et ce printemps, suprême récompense, ses nichoirs dans les vignes sont habités!

ANNE MÜLLER

Les Maisons Neuves 15, Yverne 079 672 64 15

Points de vente: à la cave et sur le site www.provino.ch Elle dit adorer ses vins mais préférer encore plus l'étincelle de joie dans les yeux de ses clients quand elle leur présente son Choisi ou son Précieux! La pétillante Anne Müller a eu de «multiples vies» avant de reprendre, à 30 ans, les vignes paternelles en imposant d'emblée la biodynamie et la vinification de ses raisins. Un pari osé mais en phase avec ses valeurs!

FRIBOURG

LE PETIT CHÂTEAU

Simonet Père & Fils, route du Lac 134, Môtier/Vully, 026 673 14 93,

www.lepetitchateau.ch

Point de vente: au domaine. C'est lors d'un stage chez l'alsacien Josmeyer que Fabrice Simonet a attrapé le «virus» de

la biodynamie. Son frère Stéphane a pulvérisé ses premières tisanes en 2010 et les 9 ha du domaine sont désormais en reconversion Demeter. Ils cisèlent de somptueux rouges dans leur chai «à la bordelaise» dont le Gamay Col-line 1789 et les assemblages Initial et Associés.

CRU DE L'HÔPITAL

Christian Vessaz, route du lac 200, Môtier/Vully, 026 673 19 10,

www.cru-hopital.ch

Points de vente: à la cave et sur internet. Christian Vessaz a introduit la biodynamie dans ses vignes dès 2009. A la clé, un gain immédiat sur la précision de ses vins dont le fameux traminer référencé à la Mémoire des Vins suisses et le très minéral chasselas de Fichillien. L'œnologue exporte désormais son savoir jusqu'en France voisine dans le village de Chardonnay où il vinifie... du chardonnay bien sûr!

NEUCHÂTEL

DOMAINE DE VAUDIJON

Laurent Lozano, Notre-Dame 30, Colombier, 079 535 75 41, www.vaudijon.com

Point de vente: au domaine du lundi au samedi de 9 à 19 h. Originaire de Libourne, Laurent Lozano a acheté le domaine et sa fabuleuse demeure patricienne en 2012 et vinifié son premier millésime en 2014. Le bio s'est tout de suite imposé par l'envie «d'être bien dans ses vignes» qu'il travaille d'ailleurs avec un cheval. Son pinot noir est élevé dans des barriques de 500 litres pour ne pas trop le marquer par le bois.

DOMAINE DE LA MAISON CARRÉE

Jean-Denis, Christine et

LA MAGICIENNE DE LA BIODYNAMIE

PIONNIÈRE DE LA VITICULTURE BIO EN VALAIS, MARIE-THÉRÈSE CHAPPAZ ÉLABORE DES VINS PARMIS LES MEILLEURS DU MONDE.

Elle a fait dernièrement la une de la presse suisse et internationale. En décrochant deux fois la note de 99 sur 100 au Parker, le plus prestigieux des guides œnologiques, Marie-Thérèse Chappaz a tutoyé la perfection, une première pour le vignoble helvétique.

Pourtant, lorsque, à la fin des années 90, la Fulliérene décide de convertir son domaine familial à la biodynamie, que n'a-t-on pas médité sur elle, lui promettant des cuvées au goût de piquette. Alors même qu'au sein de Vitival, les Valaisans, précurseurs, avaient développé les premières techniques de lutte chimiques contre les ravageurs. Mais la démarche biodynamique,



c'est encore autre chose: «Un autre rapport avec la plante et le sol, le respect des lois du vivant, le refus de forcer la nature qui est vue comme un tout.» Car pour Marie-Thérèse, le bio ne doit pas se limiter à produire des végétaux exempts de résidus. Il

s'agit d'abord de fournir aux gens des aliments vivants issus de sols régénérés qui vont les aider à renforcer leur vitalité.

Domaine Chappaz

027 746 35 37

www.chappaz.ch

Alexandre Perrochet, Grand-Rue 33, Auvernier, 032 731 21 06,

www.lamaisoncarree.ch

Points de vente: au domaine ainsi que dans quelques œnothèques.

Les yeux bleus de Jean-Denis Perrochet pétillent quand il vante avec passion ses vignes d'Auvernier et d'Hauterive en biodynamie depuis 2002, ou ses vins longuement mûris dans les foudres de la cave labyrinthique dissimulée sous la Grand-Rue d'Auvernier! Il faut absolument déguster ses pinots de terroir et

son savagnin blanc, vif et puissant à la fois!

GENÈVE

DOMAINE CHÂTEAU L'ÉVÊQUE

Alexandre Mévaux, 19, route du Château l'Évêque, Jussy, 079 263 22 65,

www.chateauleveque.ch

Points de vente: Le Passeur de Vin, Manor, Landi Meinier, Carrement vin Delémont, Magbio. Sur les 42 ha cultivés en biodynamie par Alexandre Mévaux et son équipe, 7 sont dédiés à la

vigne. Chacun des 13 crus est vinifié en monocépage, la plupart dans des contenants qui laissent respirer le vin comme des œufs en béton ou des barriques. L'emploi de sulfites est aussi drastiquement restreint et plusieurs flacons affichent déjà la mention «vin nature».

DOMAINE DE MIOLAN

Bertrand Favre, chemin des Princes 83, Choulex, 079 449 05 74,

www.domainedemiolan.ch

Points de vente: Cercle des Agriculteurs de la Pallanterie,

marché de la Ferme de Budé, marché de la Plaine du Loup, Altha-Vin, Nature en vrac. Bertrand Favre n'est «que» locataire de son domaine mais il cultive avec un soin quasi paternel ses 5 ha de vignes (biodynamie) et 65 ha d'agriculture (bio)! Année après année, il est comblé de voir ses sols revivre et ses vignes s'embellir. A son actif, une gamme de crus créatifs à l'image de son Etoile de Miolan, un gewurztraminer en méthode traditionnelle.

DOMAINE DE LA VIGNE BLANCHE

Sarah Meylan, route de Vandœuvres 13, Cologny, 076 396 80 34, www.lavigne-blanche.ch

Point de vente: au domaine. Son domaine est le dernier couloir de verdure reliant la campagne à la ville, au parc des Eaux-Vives. Sarah Meylan y cultive ses vignes en biodynamie et aime plus que tout partir cueillir les herbes nécessaires à ses tisanes de traitement, accompagnée de ses 4 filles et de l'équipe du domaine. Multimédailles, ses rouges sont connus bien au-delà des frontières cantonales!

DOMAINE DE LA DEVINIÈRE

Willy Cretegy, route du Mandement 101, Satigny, 079 626 08 25, www.la-deviniere.ch

Points de vente: à la cave et sur les marchés et épiceries de Genève. Willy Cretegy est militant de longue date pour la protection de l'environnement et son domaine de 13,5 ha est bio depuis 1995. Adeptes des circuits courts, il est très présent dans les commerces de proximité et sur les marchés genevois. Il envisage aussi de consigner ses flacons pour pouvoir les récupérer et les réutiliser. ■

OÙ ACHETER DU BIO?

PANIERES DE LÉGUMES SUR ABONNEMENT, VENTE À LA FERME, ÉPICERIES DE QUARTIER OU SUPERMARCHÉS, LES MEILLEURES ADRESSES POUR ACHETER BIO

FRIBOURG

Vente à la ferme BOTTERENS

Ferme de la Fin du Chêne

026 921 14 22,
www.fermedelafinduchene.jimdo.com

Elevage caprin et fromagerie artisanale.

CHÂTEL-SAINT-DENIS

La Ferme des Sens

079 605 31 12,
www.lafermedessens.ch
Fromages de chèvre frais et viandes (bœuf, porc laineux, cabri) et épicerie régionale.

GIFFERS

Fäschtus' Biohof

079 229 70 48,
www.faeschtus-biohof.ch
Viandes, œufs, produits laitiers, légumes, fruits, boissons, pâtes, céréales, boulangerie...

GRANGES-PACCOT

Ferme de la Faye

026 466 16 54, www.la-cigale.ch
Aliments cultivés à la ferme ou chez 13 agriculteurs bios de la région, à commander par e-mail.

HAUTEVILLE

Ferme de la Lévanche

026 915 02 86, www.lalevanche.ch
Vente directe de viande de race salers, œufs, farine d'épeautre et jus de pomme.

MORAT

La Ferme 1794

026 565 46 12, www.laferme1794.ch
Légumes et fruits bios, produits complémentaires d'origine biologique et régionale. Comptoir à fromages, Café Bistro et boulangerie-pâtisserie.

ROMONT

Au Clair de Lune

079 352 10 60, www.auclairdelune.ch
Produits laitiers.

VILLAREPOS

Bergerie de Chandossel

026 675 30 72,
www.agneau-bio-lamm.ch

Vente directe de viande d'agneau.

Magasins bios

BULLE

Gaia alimentation biologique

026 912 99 20
Vente d'aliments biologiques variés, huiles essentielles, cosmétiques, produits de nettoyage.

CHÂTEL-SAINT-DENIS

Naturellement Vrac

021 543 23 05, carodvo.wixsite.com/naturellementvrac
Produits alimentaires, d'entretien et d'hygiène, locaux et sans emballages, parfois bios.

ESTAVAYER-LE-LAC

La vie en vrac

026 664 03 49,
www.la-vie-en-vrac.ch
Légumes bios de saison, produits laitiers de la région, panier de légumes sur commande, produits céréaliers et épicerie.

FRIBOURG

Le Petit Paradis

026 323 32 80, www.arbolife.com
Fruits et légumes, huiles et vinaigres, épicerie, cosmétique et nettoyage.

Atout Vrac

026 321 42 41, www.atoutvrac.com
Épicerie sans emballage avec produits locaux et certifiés bios.

JURA & BERNE

Paniers bios

COURGENAY

La Clef des Champs

079 265 42 05,
www.clef-des-champs.ch
Paniers livrés d'avril à décembre une fois par semaine, et une fois par mois de janvier à mars.

LES POMMERATS

Saveurs de saison

www.saveurs-de-saisons.ch
Paniers mensuels sur commande avant le 10 de chaque mois, livrables en Ajoie, vallée de Delémont, Franches-Montagnes, vallée de Tavannes et région de Moutier.

MERVELIER

Val Terbio

079 884 09 84 www.valterbio.ch
Abonnement de 3 mois ou une année pour des paniers hebdomadaires livrables à Mervelier, Val-Terbi, Delémont, Courroux, Courrendlin et Moutier.

BIENNE

TerreVision

077 455 79 33, www.terrevision.ch
Paniers hebdomadaires à retirer le mardi au Gärbî, à Bienne.

VILLERET

La Rochette

032 940 18 07,
www.legumes-bio-gemuese.ch
Paniers hebdomadaires (de juin à Noël) ou toutes les deux semaines (de janvier à mai) livrés dans des dépôts entre Villeret, Reconvilier et Bienne et entre Sonvillier et La Chaux-de-Fonds.

BERNE

Soli Terre

079 360 72 88, www.soliterre.ch

Paniers hebdomadaires distribués en ville de Berne.

Vente à la ferme

LE BÉMONT

Jérémy et Cindy Vermeille

079 451 65 10
Viande de bœuf fraîche ou congelée sur commande, viande séchée, saucisses sèches, farine, pâtes, beurre, lait, crème, œufs... Libre-service 7/7.

LES BOIS

Matthisa Bucheli

et Nathalie Moser

032 961 13 41
Natura-Beef, viande séchée, saucisses sèches, blé, épeautre, pommes, pain, pommes de terre. Sur commande.

BRESSAUCOURT

Josette Fernex

032 466 78 71
Fruits, légumes, tisanes, pestos, confitures, sirops. Sur commande et au marché de Porrentruy le samedi matin.

CORNOL

Jeffrey Cattin

079 533 85 78
Viande de bœuf par 1/4 ou 1/8, saucisses sèches, viande séchée, agneau, cerises, pommes, prunes. Sur commande.

COURCHAPOIX

Romain Beuret

032 438 90 69
Viande de bœuf et poulets fermiers. Sur commande.

LES ÉCORCHERESSES

Selina et Jean-Marc Droz

032 944 12 10,
www.ferme-belle-etoile.ch
Viande de bœuf et de cabri, viande séchée, saucisses sèches, merguez de chèvre, œufs.

LE FUET

Thomas, Regula et Vera Kalt

032 481 52 28,

MISTER CHOCOLAT BIO

SEUL CHOCOLATIER DE SUISSE À ARBORER LE BOURGEON BIO SUISSE, LE VAUDOIS MICHAËL RANDIN EST AVANT TOUT UN PASSIONNÉ.

À Montcherand, au-dessus d'Orbe, c'est dans une ancienne boucherie que Michaël Randin a installé son laboratoire de fabrication de chocolat. Ancien pâtissier-confiseur formé par Philippe Guignard, il a posé là ses culs-de-poule, spatules et poches à douilles en 2011. La conversion au bio s'est faite progressivement. Car Michaël n'a pas choisi la facilité. Au lieu d'une certification bio européenne moins exigeante, il s'est lancé à la conquête du graal: le Bourgeon Bio. D'où quelques sérieux obstacles. La lécithine, d'abord, bien pratique pour lier la masse de chocolat au beurre de cacao, mais interdite par le Bourgeon. Ce qui nécessite une gestion des températures au degré près.



La crème, ensuite, qui doit être exempte d'épaississant et non upérisée, donc plus instable. Quant aux pulpes de fruits, elles doivent être sans sucre ni additifs. Et comme les colorants sont également interdits, Michaël teste le pouvoir teintant des fleurs

bios d'Erwin Grünenfelder à Vaulion. Le résultat: des chocolats d'une finesse remarquable pas plus chers que les autres.

MR Chocolat 079 487 89 79, revendeurs sur le site biobourgeon.mrchocolat.swiss

www.marche-bio-kalt.ch

Viande séchée et saucisses sèches de bœuf, porc ou chèvre, fromage de vache ou chèvre, viande fraîche ou congelée. Sur commande.

GRANDFONTAINE

Jacques Dumas

032 476 61 33
Viande de bœuf, porc et chèvre, huile de colza. Sur commande.

INS

Wäberhof

032 313 72 62,
www.bio-waerberhof.ch

Légumes et fruits, viandes, œufs, tofu, céréales, farines, pâtes.

MONTFAUCON

Helena et Philippe Farine

032 955 11 81
Pâtes aux œufs, knöpfli, bricelets, sirops, confitures, gelées, tisanes, herbes aromatiques. Sur commande et en libre-service.

MONT-SOLEIL

Olivier et Chantal Oppliger

032 941 55 21, 079 617 75 69
Viande de bœuf galloway par 1/4 ou 1/2, découpée et mise sous vide. Sur commande.

Martin et Alexandra Flory-Wild

032 941 23 93
Viande de bœuf galloway et viande d'agneau de race engadine, viande séchée, saucisses sèches, merguez. Sur commande.

ORVIN

Maud et Thomas Léchet

079 376 69 34
Natura-Beef, Swiss Primbeef, charolais ou limousin. Sur commande.

PÉRY

Rémy Junod et Françoise Häring

032 492 19 85, 079 372 17 29
Fromage de chèvre, viande de

baby bœuf de race black angus. Sur commande.

LES POMMERATS

Ferme de Cerniéwillers

032 952 19 19, www.cerniewillers.ch
Natura-Beef, saucisses sèches, viande séchée, fromage de chèvre, farine et grains entiers d'épeautre, autres céréales.

Peter et Irène Hurni

032 951 17 17
Angus Natura-Beef en paquet mélange, livraison à domicile, miel. Sur commande.

RECONVILIER

La Ferme du bon temps

032 481 12 71, 078 825 39 57
Viande de bœuf de pâturage, viande de veau de pâturage, viande de porc. Sur commande.

ROCHE-D'OR

Eva et Markus Schöni

www.fermelavaux.ch
Produits laitiers, viande (veau, bœuf, cabri, porc), saucisses et viande séchée. Sur commande et vente en ligne.

SOUBEY

Till Garrels

Bergerie de Froidevaux

079 953 55 95,
www.ecodoubs.ch
Viande d'agneau et de baby bœuf, saucisses sèches, viande séchée, miel, herbes, céréales, légumes. Sur commande.

Magasins bios

BIENNE

Verse-Bio

032 323 76 23,
www.verse-bio-laden.ch
Produits pour sportifs, céréales, épices, huiles et café.

Épicerie Batavia

032 342 00 64,
www.batavia.ch
Épicerie avec produits bios, locaux et en vrac. ●●●

●●● **Epicerie 79a**
032 342 13 05, www.epicerie79a.ch
Epicerie coopérative.

DELÉMONT Bio&Co
032 423 03 08, www.bioetco.ch
Pains, produits frais, surgelés, œufs, yaourts et fromages, fruits et légumes, produits secs.

MONTFAUCON Aux Couleurs du Terroir
032 955 11 03,
www.couleursduterroir.ch
Fromages régionaux, produits carnés, cosmétiques, huiles essentielles, restaurant.

PORRENTRUAY Au Jardin de Cérès
032 466 47 29,
www.aujardindeceres.ch
Alimentation et vrac bio, compléments alimentaires, huiles essentielles et cosmétiques.

SAINT-IMIER La Tanière
032 941 44 51
Magasin bio naturel, régional et vrac.

GENÈVE Paniers bios DARDAGNY Cultures locales
078 881 78 15,
www.cultureslocales.ch
Paniers hebdomadaires d'avril à décembre à retirer à Dardagny ou livrés à domicile.

SÉZEGNIN Jardins de Cocagne
076 329 60 26, www.cocagne.ch
Paniers hebdomadaires livrés le jeudi sur Genève et environs.

MEYRIN Les Cueillettes de Landecy
www.cueillettes.org
Ramassage, par les coopérateurs eux-mêmes, de légumes, fruits, fleurs et plantes sauvages d'avril à décembre.

DU GRUYÈRE AU SHIITAKÉ

MARÂCHER BIO SUR LA FRONTIÈRE VAUD-FRIBOURG, URS GFELLER NE CESSE DEPUIS VINGT ANS DE DIVERSIFIER SA PRODUCTION.

Aux échelons qui supportaient les tablards sur lesquels mûrissaient les roues de gruyère pendent d'étranges essaims végétaux. A la surface de ces sacs remplis de copeaux de hêtre et ensemencés de mycélium poussent shiitakés et pleurotes qui rejoindront sous peu les assiettes des gourmets de la région. C'est en 2000 qu'Urs Gfeller, marâcher bio, a racheté l'ancienne laiterie de Sédeilles pour diversifier une production agricole déjà foisonnante: 80 sortes de légumes de 270 variétés différentes produits sur 15 hectares par une vingtaine de personnes. Une production vendue directement via le magasin de la ferme ou le shop *on line*, sur le marché de Fribourg



ou dans les paniers livrés deux fois par semaine dans une trentaine de points de dépôt dans la région. Une formidable réussite pour ce fils d'une infirmière et d'un mécanicien lausannois, converti au bio dès les années 80 par une maman fan

de jardinage et soucieuse de préserver la planète. Et une saga familiale portée par une vague bio qui n'est pas près de retomber.

Gfeller Bio
026 658 17 17,
www.gfellerbio.ch

CHOULEX Les Ares et Vous
076 204 86 76, 078 842 83 50,
www.lesaresetvous.ch
Quinze points de distribution dans l'est genevois, aux Eaux-Vives et à Carouge.

VÉSENAZ Le Jardin de Max
079 783 57 24, www.lejardindemax.ch
Paniers mensuels à retirer au jardin ou aux dépôts de Cognoy, Thônex, Saint-Jean, Plainpalais.

HERMANCÉ Les potagers de Gaïa

078 740 25 39,
www.potagersdegaïa.ch
Paniers hebdomadaires livrés d'Hermance à Thônex ainsi que dans le centre-ville de Genève jusqu'à Carouge-Acacias, Saint-Jean et Montbrillant.

Vente à la ferme BERNEX Fondation Aigues-Vertes
022 555 87 40,
www.aigues-vertes.ch
Légumes, œufs et produits de boucherie sur les marchés hebdomadaires de Plainpalais, Aigues-Vertes et Bernex.

JUSSY Ferme du Monniati
www.lafermedumonniati.ch
Viande d'agneau sur commande.

MEINIER Domaine de la Renardière
078 694 25 56,
www.la-renardiere-ge.ch
Rhubarbe, petits fruits, raisin de table, vin de rhubarbe, sirops, huile.

Ferme Jaquet
022 750 15 22, www.ferme-jaquet.ch
Viande de bœuf, saucisses de bœuf et viande séchée, vins, sapins de Noël.

Ferme de la Touvière
022 750 00 20, www.touviere.ch
Fruits, jus, vins, légumes, céréales, fromages de chèvre et viande de cabri.

PETIT-SACONNEX Ferme de Budé
022 777 17 00,
www.ferme-de-bude.ch
Fruits et légumes, sirops et confitures de la ferme. Revente d'œufs, viande, poisson, fromage et produits d'épicerie.

PRESINGE Domaine de l'Abbaye
079 667 70 22,
www.domainedelabbaye.ch
Céréales et produits à base de céréales, viande de bœuf de race limousine.

SORAL 1001 herbes
078 892 96 54, www.1001herbes.ch
Herbes aromatiques et fleurs comestibles.

TROINEX Inserres
022 308 16 60,
www.croix-rouge-ge.ch
Œufs frais bios et légumes en vente le mercredi de 13 h 30 à 16 h 45 sur place. Paniers de légumes livrés à domicile.

Magasins bios GENEVE Bio Fred
Rue de la Boulangerie 3,
022 310 15 86, www.biofred.com
Epicerie bio et sans gluten, fruits et légumes, huiles et laits végétaux, petite restauration.

Bio C' Bon
Rue de Carouge 76,
022 424 69 01, www.bio-c-bon.eu
Succursale genevoise de la chaîne française.

ONEX Le Marché Bio

Chemin de l'Auberge 4,
022 870 13 64, www.lamarchebio.ch
Fruits et légumes frais, épicerie fine, cosmétique et droguerie, snack et traiteur.

NEUCHÂTEL Paniers bios THIELLE Rage de Vert

076 481 13 84, www.ragedevert.ch
Paniers hebdomadaires livrés à domicile (à vélo) en ville de Neuchâtel ou dans différents points de dépôt sur le littoral et à La Chaux-de-Fonds.

WAWRE Ferme des Chardonnerets
078 652 79 95,
www.chardonnerets.ch
Paniers hebdomadaires livrés à domicile ou dans un dépôt proche.

Vente à la ferme BOUDRY Fondation Goéland
032 886 46 00

Angus, cochons laineux, œufs, volailles, légumes, fruits (marché à la ferme le mercredi matin).

Ferme de Trois-Rods
032 501 21 46
Production Demeter: viande de bœuf, farines, lentilles, millet, lin, huiles, jus de pomme, fruits (magasin à la ferme).

LA BRÉVINE Jean-Stéphane et Anne Gosteli
032 935 15 05
Lait, fromage de chèvre, viande et saucisses de bœuf.

CHAMBRELIEN Biosem
032 855 14 86, www.biosem.ch
Légumes, céréales, pommes de terre, huile, jus de pomme, graines. Self-service.

LA CHAUX-DE-FONDS Olivier et Bastian Droz

032 926 00 01
Viande de bœuf.

LA COUDRE Kurt et Lucia Gisler
077 451 80 84,
www.fontaine-andre.ch
Fromages de chèvre, saucisses sèches, viande d'agneau, cabri et porc (petit magasin).

LE LANDERON Domaine de Bel-Air
076 419 15 30, www.brebis.ch
Céréales, poulets, huile de noix, pommes de terre, fruits, lapins.

LIGNIÈRES Sonia et Robert Steffen
079 608 26 17
Fromages de chèvre, viande de cabri, bœuf et veau.

MONTEZILLON Ferme de l'Aubier
032 732 22 11, www.aubier.ch
Pain, saucisses, lait et fromages Demeter.

LES PLANCHETTES Le Bois Besson
032 914 38 34, www.fermebio.ch
Viande de bœuf et porc sur commande.

THIELLE Domaine de Montmirail
032 756 90 09, www.montmirail.ch
Fruits, jus de pomme, viande de bœuf.

TRAVERS Rémy Bettrix
032 863 23 82,
baby-boeuf.de-travers.ch
Baby bœuf sur commande.

LES VIEUX-PRÉS Christian Weber
032 853 22 14, www.auputeret.ch
Viande d'agneau et cabri.

Magasins bios LA CHAUX-DE-FONDS Cérès

032 913 35 94
Epicerie fraîche et sèche.

NEUCHÂTEL Go Vrac
032 721 02 43, www.go-vrac.ch
Pâtes, riz, céréales, légumineuses, farines, cafés, huiles, vinaigres, vendus en vrac.

Bio Source
032 725 14 13, www.biosource.ch
Epicerie fraîche et sèche, cosmétiques et produits de nettoyage.

L'Organic
032 725 43 43
Produits bios frais et congelés. Choix de pâtes, noix et aliments en vrac.

VALAIS Paniers bios SION Cot Cot
www.cotcot.ch

Paniers modulables sans abonnement livrables à la ferme ou dans quelques points de dépôt. Self aux îles de Sion.

Vitamine Locale
www.vitaminelocale.ch
Livraison une fois par semaine à domicile de différents paniers dont un 100% bio (Valais romand et Chablais vaudois).

Vente à la ferme RIDDES Ankica Favre
076 480 91 83
Légumes, fruits et petits fruits, jus de fruits, œufs, asperges et courges. Vente directe 7/7.

FULLY Bio Cholai
027 746 47 46
Fruits, légumes de saison et jus de pomme en vente au magasin Nouvelle Terre à Martigny. ●●●

●●● PONT-DE-LA-MORGE

Bio 13

079 342 37 61
Fruits et produits transformés à base de fruits. Petit magasin sur place ouvert le vendredi.

VÉTROZ

Biofruits

027 345 39 39
Pommes, poires et autres fruits en vente au magasin Aux Saveurs des Alpes.

SION

La Ferme des Roseaux

079 509 22 68
Fruits, légumes et œufs en vente directe dans un cabanon.

CHAMOSON

Ferme l'Hermitte

027 306 35 94
Pommes et poires (fruits et jus), viande de bœuf sur réservation. Vente directe et livraison.

BRAMOIS

Olivier Schupbach

027 203 55 84
Pommes, jus de pomme, poires, abricots, cerises. Vente directe et à domicile.

CHALAIS

Bertrand Perruchoud

078 897 53 00
Pommes, poires, prunes, mirabelles, cerises, coings. Vente directe sur place.

CHOËX

La Ferme du Nant

024 471 02 63
Viande de veau, bœuf et génisse au détail, produits de saison (fruits, œufs...). Magasin à la ferme.

NAX

La Ferme Modèle

027 203 42 85
Vente directe des produits à la ferme, livraison à domicile sur demande.

LIDDES

Daniel Lattion

079 213 39 21
Viande d'agneau et de veau. Vente directe.

VERNAMIÈGE

Ferme du Soleil

027 203 58 69
Fromage de chèvre, viande de cabri. Vente à la ferme.

VEX

Adem Fetaj

079 695 18 64
Vente à la ferme et livraison à domicile de viande d'agneau.

Magasins bios

MONTHEY

La Pomme d'Api

Avenue de la Gare 12,
024 471 22 54, www.lapommedapi.ch
Magasin d'alimentation bio et de fruits et légumes, huiles essentielles, thés et tisanes...

MARTIGNY

Nouvelle Terre

Rue du Grand-Verger 12,
027 723 65 00,
www.nouvelleterre.net
Épicerie avec légumes, fruits et fromages de producteurs locaux et épicerie en vrac. Café-restaurant bio végétarien.

CONTHEX

Naturellement Vôtre

Rue des Rottes 26,
027 306 18 00,
www.naturellementvotre.ch
Produits naturels et bios, alimentation naturelle, produits de beauté, tisanes, huiles essentielles.

SION

Distri-Vrac (voir sous Lausanne)

www.chezmamiebiovrac.ch

Le Verger Solaire

Place du Midi 39, 027 322 69 36,
www.levergersolaire.ch
Pains, biscuits, fruits et légumes, épices, tisanes.

Aux Semailles

Rue de la Porte-Neuve 7,
079 791 13 60
Alimentation biologique et naturelle.

GRIMISUAT

La Cagette

Route de Sion 13, 079 127 75 15,
www.lacagette.bio
Produits bios en vrac: fruits, légumes, épicerie sèche, œufs, pains, produits d'entretien.

VAUD

Paniers bios

CUARNY

Les saveurs de l'Arc-en-ciel

024 425 80 87,
www.clos-du-moulin.ch
Paniers livrés à domicile le jeudi dans tout le Nord vaudois, toutes les semaines, toutes les deux semaines ou une fois par mois.

BAVOIS

Panier des 3 Vallons

079 470 46 89,
www.panierbio3vallons.ch
Paniers hebdomadaires livrés dans 11 points de vente au pied du Jura.

BALLENS

Le Jardin Potager

079 299 38 68,
www.lejardinpotager.ch
Paniers hebdomadaires disponibles dans des points de livraison de La Côte, à Lausanne, à Echallens et dans le Nord vaudois.

BONVILLARS

La Gottalaz

024 436 17 26, www.gottalaz.ch
Vente directe de bœuf galloway, agneau premium, confitures, sirops et fruits secs.

LAUSANNE

Le Panier Bio à Deux Roues

079 844 43 07, www.p2r.ch
Paniers hebdomadaires livrés à vélo dans des points de distribution à Lausanne.

AIGLE

Paniers de la Perrole

079 479 78 56,
www.pourlaperrole.ch
Paniers hebdomadaires de mi-avril à mi-novembre à retirer sur le domaine ou à Manor Monthey.

SAINT-TRIPHON

Le Panier de l'Abeille

077 449 46 78,
www.panierabeille.com
Paniers hebdomadaires dans des points de livraison de la région Chablais-Riviera.

SÉDEILLES

Notre Panier Bio

026 658 17 17,
www.notrepanierbio.ch
Paniers mensuels livrés dans 41 points de distribution dans le canton.

VILLARS-BURQUIN

Le potager de la Planche

079 730 75 96, www.potager.ch
Paniers hebdomadaires de légumes d'avril à fin septembre livrables dans tout le Nord vaudois.

VEVEY

Lumière des Champs

079 705 88 87,
www.lumiere-des-champs.ch
Paniers hebdomadaires livrables dans différents points de dépôt dans la région de Vevey, Châtel-Saint-Denis et Oron.

TANNAY

Agro-Idee

079 535 94 95, www.agro-idee.ch
Paniers de légumes mensuels livrables à domicile sur La Côte et dans le canton de Genève.

Vente à la ferme

AGIEZ

Champs sans Dîme

024 441 45 04,
www.champssansdime.ch
Fruits et légumes (lu de 16 h 30 à 18 h 30).

LE MAGICIEN DE LA BIÈRE BIO

ADRIEN MARIN EST LE SEUL PRODUCTEUR ARTISANAL DE BIÈRE BIO EN SUISSE ROMANDE. UN VRAI MARATHONIEN DE LA P'TITE MOUSSE.

C'est dans l'ancienne laiterie La Concorde de Vallorbe qu'Adrien Marin a installé en 2014 sa brasserie artisanale, la première de Suisse romande à recevoir en 2016 le certificat Bio Bourgeon. Pourtant, rien ne prédestinait ce jeune Yverdonnois, automaticien de métier, à courtiser les blondes, les brunes ou les rousses. C'est le hasard qui a guidé ses pas en la personne d'un ancien brasseur lausannois qui revendait son équipement. Cela tombait bien, car Adrien, tout jeune papa, cherchait justement à s'installer professionnellement. Ce qu'il n'avait pas prévu, c'est que l'entreprise allait tellement l'accaparer que sa vie de famille en serait passablement bouleversée. Car produire de la bière bio, ce



n'est pas simple. Deux obstacles à surmonter: pas de manuel de fabrication à disposition et des matières premières difficiles à trouver. Surtout quand il faut s'aventurer jusqu'en Allemagne dans son fourgon électrique pour déguster le houblon ou le malt

vert. Mais le succès est au rendez-vous avec des mousses que l'on trouve dans les meilleurs bistrotts et détaillants de Vallorbe à Lausanne.

Brasserie La Concorde

078 823 14 95,
www.brasserielaconcorde.ch

AIGLE

Domaine de la Perrole

079 479 78 56,
www.pourlaperrole.ch
Légumes, fruits, céréales, pâtes, miel et produits frais de saison.

APPLES

Domaine de Fermens

079 446 20 61, www.fermens.ch
Légumes, plantes médicinales et aromatiques en vente directe ou au marché de Lausanne.

AUBONNE

O'Fruitier

078 815 35 30, www.ofruitier.ch
Fruits, légumes et petite épicerie. Distributeur automatique de fruits et de jus de pomme.

La Ferme de Bornuit

024 463 29 40,
www.lafermedebornuit.ch
Légumes et divers articles alimentaires ou non. Shop en ligne et échoppe.

BIÈRE

La Biergerie

021 809 44 08, www.labiergerie.ch
Viande d'agneau.

LES BLOUX

Berney Eleveurs

078 640 69 37,
www.highlandberney.ch
Viande de bœuf highland et agneau, vendue en ligne ou au distributeur automatique.

BONVILLARS

La Sauvageraie

079 210 75 41, www.sauvageraie.ch
Fruits, légumes, œufs, viande d'agneau et porc, céréales et farines, épicerie diverse.

CHÂTEAU-D'ŒX

Esther et Nicolas Mottier

026 924 69 89,
www.ihr-lebenskreis.ch
Fromage d'alpage de l'Étivaz, viande de bœuf, broutard, veau et lapin.

COINSINS

Ferme Jaggi

077 416 04 70, www.jaggiferme.ch
Self de 8 h à 19 h: légumes, fromages, produits laitiers, œufs, huiles et vinaigres.

LA COMBALLAZ

Alpes en Fleurs

079 653 28 29, www.yackabons.ch
Viande de bœuf et agneau, plantes aromatiques et médicinales, tisanes (ve 14 h à 18 h).

CUGY

Marché Vanney

079 955 24 00,
www.marchevaney.com
Fruits et légumes, œufs, produits laitiers, boulangerie, viandes, épicerie.

FONTANEZIER

Céline Ammann

078 609 65 40,
www.couleursdeschamps.ch
Moutardes artisanales. Envoi par poste.

GOUMOËNS-LA-VILLE

Famille Vulliamy

www.lafermeacanack.ch
Lentilles vertes, céréales, œufs, polenta, viande de bœuf highland et légumes de saison. En vente à l'épicerie du village.

JURIENS

Ferme Arc-en-Ciel

024 453 10 67,
www.fermearcenciel.ch
Légumes, lait et fromages de chèvre, viande de bœuf et cabri, huile de caméline, céréales et farines.

L'ABBAYE

Buvette d'alpage Les Croisettes

021 841 16 68,
www.lescroisettes.ch
Viande de bœuf highland, produits laitiers, boulangerie, ●●●

●●● épicerie. Automate aux Bioux.

MARCHISSY Ferme des Coquelicots

079 261 29 04
Vente directe de viande de brouillard à partir de 5 kg et œufs.

MOLLIE-MARGOT Association La Branche

021 612 41 30, www.labranche.ch
Fruits, légumes, viande de bœuf et agneau, céréales, jus de fruits, pain, miel et confitures.

MUR Ferme du Chat Noir

079 721 69 66, www.lechatnoir.ch
Maraîchage et viande de bœuf sur demande (paniers de légumes).

POMY Famille Vulliemini

024 425 90 86,

www.vullieminpomy.ch

Fruits et légumes, jus de pomme, raisinée, fromage de brebis, œufs, confitures.

Ferme des Terres Rouges

078 678 40 35,
www.ferme-des-terres-rouges.ch
Pain, farines, pâtes, huile de colza et gruyère.

ROSSINIÈRE Le Sapalet

026 924 54 60, www.sapalet.com
Lait et fromages de brebis, chèvre et vache.

SALAVAU BioBlaser

026 677 19 70, www.bioblaser.ch
Tomates, asperges, concombres en saison, salades toute l'année.

TCHIVRA

079 934 50 76,

www.jardindesmonts.ch

Fromages de chèvre, sirops, plantes et herbes médicinales (marché en ligne).

LA SARRAZ Ferme Iseli

021 866 66 01, www.ferme-iseli.ch
Œufs, poulets, viande de bœuf, produits transformés, production végétale. Self-service à la ferme, viandes sur commande.

THIERRENS Le Gibier du Domaine

079 467 58 34, www.gibier.ch
Boutique en ligne: viande fraîche de cerf, daim, renne, élan, lapin et lièvre.

VULLIENS Domaine du Salagnon

079 228 19 80,
www.safrandujorat.ch

Bœuf, agneau, safran et baies d'aronia, maïs à popcorn. Jus de pomme sur demande.

Magasins bios AIGLE Bio Time

024 466 40 80
Fruits et légumes frais (arrivage le mardi), compléments alimentaires et cosmétiques.

LAUSANNE Artebio

021 311 22 33,
www.artebio-lausanne.ch
Céréales complètes, graines à germer, huiles, produits frais (fromages, fruits...), épicerie.

Topinambour

021 616 37 42
Pionniers du bio proposant tous les produits frais et de garde d'une épicerie traditionnelle.

Chez Mamie Bio-Vrac

www.chezmamie-biovrac.ch
Présent dans 9 villes suisses dont Lausanne, Corcelles/Cormondrèches, Payerne, Bienne, Montigny, Martigny, Le Châble et Sion. Assortiment d'une cinquantaine de produits, de l'alimentaire aux produits d'entretien, bio fairtrade de la région en vrac.

La Biotique

021 616 74 22, www.biotique.ch
Magasin d'alimentation bio et diététique, produits sans gluten et sans lactose.

Bio C' Bon

021 616 00 00,
www.bio-c-bon.eu
Chaîne française présente dans toute l'Europe. Très large assortiment de produits frais et d'épicerie sous label européen. Égale-

ment présente à Renens (022 508 06 57) et Nyon (022 508 06 56).

La Brouette

021 625 01 51, www.labrouette.ch
Boissons, condiments, fruits et légumes, produits frais, produits secs et non alimentaires.

LONAY Bio Me Up

021 809 55 55
Marché en ligne: 800 produits frais ou de garde sur commande et livrable dans toute la Suisse romande ou au centre logistique de Lonay.

MORGES Laurent et Magalie

021 801 08 22,
www.laurentetmagalie.ch
Plus de 1500 références de produits bios frais, épicerie, boulangerie et produits de soins.

La Maison du Vrac

021 803 24 70
Magasin zéro déchet commercialisant 250 produits de qualité, bios ou locaux vendus en vrac.

EcoBio&Co

021 888 82 34,
www.ecobioandco.ch
Magasin en vrac proposant des produits alimentaires, cosmétiques et d'entretien.

ROLLE Tournesol

021 826 14 06,
www.epicerietournesol.ch
Fruits et légumes, produits frais, fruits secs, produits du terroir, boissons, épicerie.

ROMANEL/LAUSANNE MagBio

021 729 00 56, www.magbio.ch
Six mille articles: produits

laitiers, viandes, fruits et légumes frais, épicerie et nettoyage. Mini Magbio à La Tour-de-Peilz (021 944 15 75).

VEVEY

C'est tout vert
021 922 24 83,
www.cestouvert.ch
Des produits bios, légumes et fruits frais ainsi que des livres.

Quinte & Sens

021 921 71 71
Un magasin bio couplé à un restaurant du même tonneau.

YVERDON-LES-BAINS Épicerie de la Plaine

024 425 30 73,
www.dietetiquedelaplane.ch
Épicerie fine avec produits de saison, régionaux et bios, magasin diététique. ■

Foire Agricole et Viticole Bio de Suisse

DU 11 AU 13 MAI 2018 À MOUDON



LE NOUVEAU RANGE ROVER VELAR
PARFOIS, LES MOTS SONT INUTILES.



IL RESTE ENCORE QUELQUES PLACES BÉNÉVOLES

www.bio-agri.ch

Inscriptions: www.bio-agri.ch/devenir-benevole/

www.bio-vino.ch



Emil Frey SA Crissier, Centre Automobile Romand
Ch. de Cloalet 19, 1023 Crissier, www.crissier.landrover-dealer.ch