

 biovaud.ch

P. 06-09





BIEN MANGER POUR PRÉSERVER NOTRE SYSTÈME DE SANTÉ!

Ludwig Feuerbach, philosophe allemand, a écrit en 1863 : « L'homme est ce qu'il mange ». Vous avez envie de me répondre que ce n'est pas un scoop. Et pourtant, nous devrions nous rappeler cette phrase avant chaque repas, car sans évolution de notre alimentation, elle risque de mettre dans une situation scabreuse notre système de santé.

Quelques chiffres pour comprendre l'enjeu.

Le coût de la santé en Suisse avoisine les 100 milliards de francs par an, avec une augmentation annuelle d'environ 3 milliards depuis 10 ans et pour les 10 prochaines années. Plus des deux tiers des coûts de la santé en Suisse sont liés à des maladies chroniques. Les trois quarts d'entre elles, soit un coût annuel de 55 milliards, dépendent du contenu de nos assiettes (OMS). De 2011 à 2021, les coûts de la santé par habitant ont augmenté pour toutes les catégories d'âge. Mais c'est surtout pour les moins de 55 ans que l'évolution est la plus importante avec une hausse de 25% (OFS 2023). Pour rappel, le budget agriculture et alimentation de la confédération s'élève à 3,6 milliards par an.

Voilà. Et maintenant, que faisons-nous?

L'ère où l'industrie alimentaire visait avant tout la production massive et bon marché est révolue. Les enjeux climatiques et l'explosion des maladies liées à la «malbouffe» rappellent

que nous devons agir, changer nos habitudes, faire évoluer notre modèle alimentaire. Comment?

Convaincre le·la consommateur·trice et mettre les moyens pour structurer les filières et distribuer les aliments aux coûts directs et indirects justes.



Nourrir mieux est plus complexe et sans doute plus cher que nourrir plus. Le succès dépend, entre autres, de convaincre notre économie d'investir dans les innovations saines du secteur agroalimentaire plutôt que l'immobilier et la bourse. Miser sur une alimentation de qualité et territorialisée est un enjeu de santé publique et nous devons préparer l'avenir pour nos enfants.

À nous, l'agriculture biologique, de transformer cette réalité en s'alliant avec le monde de la santé pour montrer toute la pertinence et l'importance de ce label : Bourgeon Bio Suisse !

Gérald Huber, Président de BioVaud

La Gazette BioVaud n°12 est encartée dans l'édition de Terre&Nature du 13 novembre 2025 Terre&Nature Publications SA
Chemin des Tuilières 3 – 1028 Préverenges **Rédacteur en chef** Alexane Eggen **Mise en page** Sophie Siffert. **Ont participé à ce numéro :** Textes Gérald Huber, Alexane Eggen, Aurore Ferrage, Fabien Vallélian, Sophie Siffert. **Photos** Alexane Eggen, BioVaud, Sophie Siffert, Magali Grosclaude, 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 oeuvres ou prestations. L'exploitation intégrale ou partielle des annonces par des tiers non autorisés, notamment sur des services en ligne, est expressément interdite.

CONCOURS BIOVINO 2025 : RÉSULTATS ET PRIX SPÉCIAUX

Pour la qualité exceptionnelle des vins
suisses bio et nature

C'est au Bellevue Palace à Berne que s'est déroulée la remise des prix du Concours BioVino 2025, le 8 juillet dernier, organisé par BioVaud. Parmi les 326 vins mis au concours, 53 se sont vus décerner une médaille d'or, 48 une médaille d'argent et 3 caves ont reçu un prix spécial.

L'événement a pour but de valoriser et de promouvoir les vins produits en Suisse et au Liechtenstein, certifiés selon les cahiers des charges O-Bio, Bourgeon, Demeter ou ASVN (Association Suisse Vin Nature) et de récompenser les producteurs et productrices mettant le mieux en valeur les vins issus de la culture biologique.

BioVino est l'unique concours de Suisse qui récompense les vins nature avec trois catégories qui leurs sont entièrement dédiées :



blanc, rouge, orange et spécialités. Ils représentaient 13,2 % des vins proposés à la dégustation. BioVaud félicite les lauréats et lauréates et lève son verre aux vignerons et vigneronnes pour leur fabuleux travail.

Domaine DES Coccinelles 

HORAIRES CŒNOTHÈQUE :

LUN - VEN : 8H00 - 12H00 / 13H30 - 18H00

SA: 9H00 - 12H00

DÉGUSTATION LIBRE LE JEUDI ET LE VENDREDI

DE 16H00 À 18H00

AINSI QUE LE SAMEDI DE 9H00 À 12H00



Caves de la Béroche



LES VINS QUE VOUS
PARTAGEZ

Crêt-de-la-Fin 1, 2024 St-Aubin-Sauges
032/835 11 89 - info@caves-beroches.ch

Le Péteux
Mousseux Bio
La Côte AOC

P'tites Bulles
Mousseux Bio
La Côte AOC



UN DOUBLÉ PÉTILLANT

1^{er} et 2^e meilleurs mousseux bio de Suisse!

cavedelacote.ch



Nous sommes heureux de pouvoir vous présenter les lauréats et les médaillés du concours des Vins Suisses Bio et Nature BioVino 2025 – le seul concours qui réunit la production de vin suisse Bio-Fédéral, Bourgeon (Bio-Suisse), Demeter et Reconversion. L'édition 2025 en chiffres :

89 vigneronnes et vignerons
326 vins (Bio-Fédéral, Bio Suisse, Demeter)
13,2% de vins nature
53 dégustateurs-trices
19 régions et leurs AOC
53 médailles d'Or
48 médailles d'Argent
11 lauréat-es
3 prix spéciaux



© magaligrosclaude



PRIX SPÉCIAUX



Frank Siffert, organisateur & Denis Bovard



MEILLEUR VIN SUISSE BIO 2025

Dézaley Grand Cru 2023
Domaine Antoine Bovard
Denis Bovard, Treytorrens/VD

91,2 / 100

Dézaley Grand Cru 2023



Rafael Paiva Oliveira, Yann, Karine & Arno Menthonnex



MEILLEURE CAVE SUISSE BIO 2025

Domaine Delaharpe
Karine & Yann Menthonnex, Bursins/VD

180,6 / 200

Blanc | 90,4 | Breton Fumé 2022
Rouge | 90,16 | Le Breton 2022



Emilienne Hutin Zumbach



MEILLEURE CAVE SUISSE NATURE 2025

Domaine les Hutins
Emilienne Hutin Zumbach, Dardagny/GE

175,6/200

Blanc | 90,2 | L'effiJie 2023
Rouge | 85,4 | Gamay Nature 2023

SALON DU VIN SUISSE BIO & NATURE

Lausanne
Espace Amaretto

Plus de 60 stands tenus
par les vigneron-ne-s,
ateliers de dégustation,
restauration bio et locale.

Sa 10-20h | 20h30 spectacle
Di 10-17h

**29-30
NOV
2025**

CHF 15.- / jour

infos : biovino.ch/salon

biovino.ch



Salon du Vin Suisse Bio
BioVino

Fiera del Vino Bio & Naturale Svizzera



5^e Festival Vin Nature Suisse



vin-nature.ch

Nature,
libre et
sauvage

Invité:
Vin libre
d'Alsace



1^{er} décembre 2025

Lausanne
Espace Amaretto
11 - 20h



Illustration: Karina Ametina



LES NOUVELLES DE L'ASSOCIATION SUISSE VIN NATURE

L'Association Suisse Vin Nature (ASVN) réaffirme sa position : zéro intrant, zéro compromis

Lors de son assemblée générale du mois de mars 2025, tenue au Domaine du Chevalier Bayard à Salquenen – cave lauréate du Prix Spécial BioVino «Meilleure Cave Nature de l'année» – l'ASVN a voté à une quasi-unanimité le maintien strict de son cahier des charges.

La décision est claire : un vin nature suisse doit être certifié bio ou biodynamique et vinifié sans aucun intrant, y compris sans sulfites ajoutés. Contrairement à d'autres pays européens qui autorisent de faibles doses de soufre, les membres de l'ASVN réaffirment leur engagement pour des vins totalement libres de tout additif, considérant que la pureté du vin et le respect du vivant priment, même si cela implique davantage de risques en cave.

« Un vin nature suisse, c'est un vin sans compromis », résume l'assemblée.

Cap sur le Festival des Vins Natures 2025

L'événement phare de l'association, rassemblant plus de 100 vins en dégustation, se tiendra cette année à l'Espace Amaretto à Lausanne. L'AVLA – Association des Vins Libres d'Alsace – sera l'invitée d'honneur. Ce partenariat rend hommage à l'échange initié l'an passé lors de leur propre festival en Alsace et témoigne de la volonté commune de promouvoir une viticulture libre et vivante.

Rendez-vous le 1^{er} décembre 2025 pour découvrir les meilleurs vins natures suisses, dans un esprit de partage, d'authenticité et d'innovation.

Fabien Vallélian - nouveau président
depuis mars 2025, suite à Frank Siffert



LE SALON DU VIN SUISSE BIO & NATURE LAUSANNE, 29-30 NOVEMBRE

Exposant-e-s

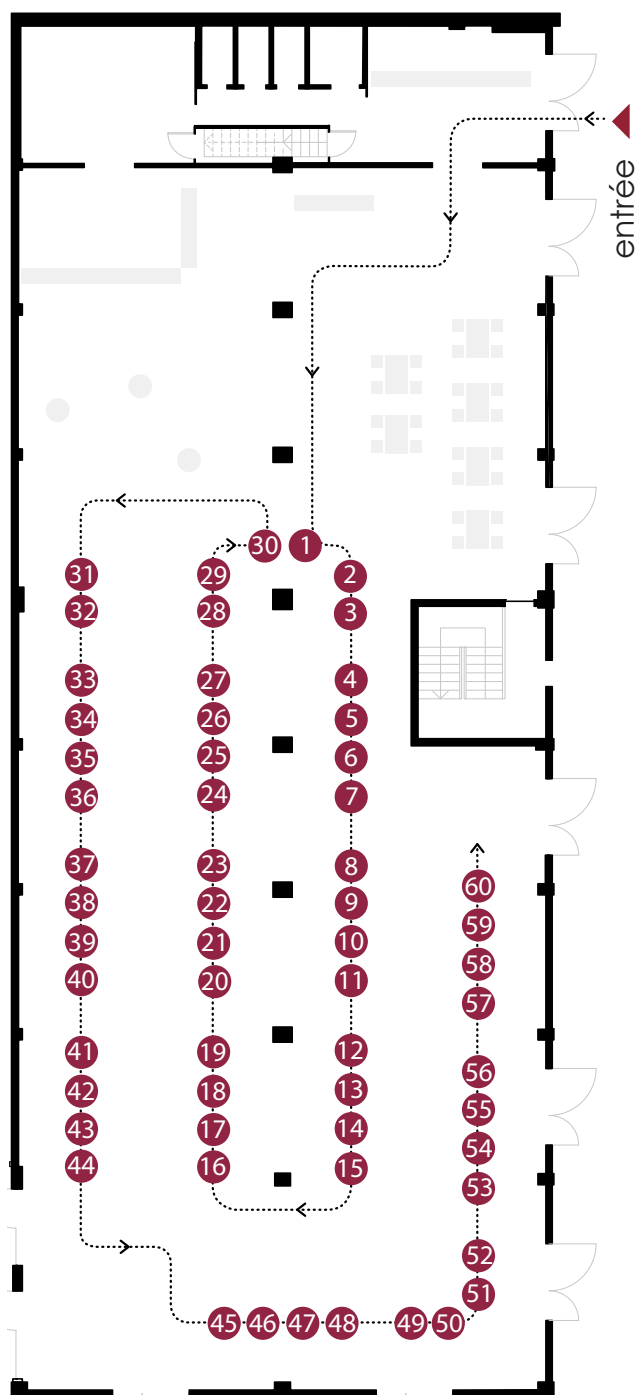
- | | | | |
|----|---|----|--|
| 1 | PÂTÉ BIO VAUDOIS & CO | 31 | DOMAINE DE BEUDON |
| 2 | CAVE BERNARD GAUTHEY | 32 | DOMAINE DES COCCINELLES |
| 3 | CAVE BOLÉRO | 33 | HOSSLI WEIN |
| 4 | CAVE DE LA CÔTE | 34 | INTERCELLAR |
| 5 | CAVE DE LA RÉSTANCE, PHILIPPE WEISSBRODT | 35 | HAUKSSON WEINE |
| 6 | CAVES MUNIER | 36 | DOMAINE LES HUTINS |
| 7 | CLOS DU CHÂTEAU | 37 | DOMAINE METTAZ |
| 8 | DOMAINE ANTOINE BOVARD C/O DENIS BOVARD | 38 | DOMAINE DE LA DEVINIÈRE |
| 9 | CHÂTEAU DE CRANS | 39 | CAVE VINNÀ RÉVA |
| 10 | DOMAINE BONNET DU FOU | 40 | LE SATYRE |
| 11 | DOMAINE CHÂTEAU L'EVÊQUE | 41 | CAVE DU LIQUIDAMBAR - VINS DE CHAMOSON |
| 12 | DOMAINE DE CHANTEGRIVE | 42 | CAVE CLAIR OBSCUR |
| 13 | DOMAINE DE MIOLAN | 43 | ADRIANS WEINGUT |
| 14 | WEINGUT REBHALDE | 44 | DOMAINE CHRISTINAT |
| 15 | DOMAINE LES DRYADES | 45 | CLOS CALAMIN, FABIEN VALLÉLIAN |
| 16 | DOMAINE DELAHARPE, KARINE & YANN MENTHONNEX | 46 | LA SAUVAGERIE |
| 17 | DOMAINE DU BRANTARD | 47 | BAIN DE MINUIT |
| 18 | DOMAINE DU MONT D'OR | 48 | DOMAINE DE LA MERMIÈRE |
| 19 | DOMAINE DU COTRABLE | 49 | LOUIS LIESCH WEINBAU |
| 20 | DOMAINE DUGERDIL DARDAGNY | 50 | DOMAINE DE LA VILLE DE MORGES |
| 21 | CHÂTEAU DE DENENS | 51 | DOMAINE SAINT-SÉBASTE |
| 22 | LA CAVE AUX CHATS | 52 | WINE BY JET |
| 23 | DOMAINE LA CAPITAINE | 53 | DOMAINES DE LA VILLE DE LAUSANNE |
| 24 | MANIMATTE | 54 | CAVE FLORIAN BESSE |
| 25 | TROIS CAVES AU FIL DU RHÔNE | 55 | CAVE SAINT-GERMAIN MOUTIER |
| 26 | VIGNOBLES ETAT DE FRIBOURG/DOMAINE DES FAVERGES | 56 | CAVE DES SAULES |
| 27 | YVAN PARMELIN - VINS BIODYNAMIQUES | 57 | CAVE LE BOSSET – VINS DE SENS |
| 28 | ANNE-CLAIRE SCHOTT | 58 | WEINGUT SCHLÖSSLI |
| 29 | PFISTERWEINE | 59 | CANTINA CAVALLINI |
| 30 | AZIENDA AGRICOLA BIANCHI | 60 | BIO.INSPECTA AG |

DES VINS SUISSES BIO & NATURE

Avec plus de 60 stands consacrés à la viticulture, aux vins bio et aux vins nature, le public est invité à explorer les richesses viticoles de Suisse. Animations, ateliers de dégustations et restauration 100% bio viennent enrichir l'expérience.

- Ateliers dégustations /
Analyse sensorielle avec Pascale Deneulin
- Spectacle « Le grincement du liège » par la cie Ramasse Miettes. Le bar reste ouvert jusqu'à 22h00.
- Dédicace du livre « 22 actions pour un vignoble durable » par l'auteure Fanny Barthélemy

Plan



© silembloc.fr

SPECTACLE SAMEDI À 20H30 « LE GRINCEMENT DU LIÈGE »

infos

LIEU : Lausanne, Espace Amaretto, Route de Genève 97B, 1004 Lausanne

DATES : Samedi 29 et dimanche 30 novembre 2025

HORAIRES : Samedi 10h – 20h (suivi du spectacle Le grincement du liège), dimanche 10h – 17h

BILLETS : CHF 15 par jour (pas de prévente)

PASS 3 JOURS à CHF 30.– :
Le grand week-end des vins vivants à Lausanne:
Salon BioVino
+ Festival Vin Nature Suisse
(1^{er} décembre 2025)

biovino.ch/salon
@ biovino.ch
f biovino.ch



FESTIVAL VIN NATURE SUISSE 2025 LAUSANNE 1^{ER} DÉCEMBRE

Le goût du vivant : à la découverte du vin Nature

Ne rangez pas encore vos verres ! Après les dégustations du salon BioVino les 29 et 30 novembre, place aux découvertes du 5^e Festival Vin Nature Suisse. L'événement se tiendra le 1^{er} décembre, toujours à l'Espace Amaretto à Lausanne, et vous invite à explorer l'essence du vin dans sa forme la plus brute, vivante et authentique.

Ici, pas d'artifice : les vins proposés sont certifiés selon la charte de l'Association Suisse des Vins Nature (ASVN) issus de raisins bio ou biodynamiques, pressés et fermentés sans intrants.

Au programme : une quarantaine de vignerons et vigneronnes de toute la Suisse seront là pour échanger, faire déguster et partager leurs histoires. En parallèle, une grande table de dégustation présentera une centaine de bouteilles, soigneusement sélectionnées pour explorer la richesse des terroirs helvétiques.

Et parce que la découverte ne s'arrête pas aux verres, le festival propose ateliers de dégustation et une restauration signée NaturaTable : des mets inspirés de la vigne, aux ingrédients bio et de saison.

Que vous soyez curieux·se, amateur·trice passionné·e ou professionnel·le, ce rendez-vous est le terrain idéal pour célébrer le vin dans sa forme la plus pure et partir à la découverte de nouvelles saveurs.



Vin bio ou vin nature ?

En Suisse, un vin bio est issu de raisins cultivés selon les règles de l'agriculture biologique, sans pesticides de synthèse, avec une vinification autorisant certains additifs. Un vin nature, lui, va plus loin : il provient également de raisins bio, mais vinifié sans intrants, pour que le goût du raisin et du terroir s'exprime le plus purement possible !



Exposant-e-s

ABBAYE DE MONT
BAIN DE MINUIT
DOMAINE DE LA RIVA
CANTINA CAVALLINI
CAVE CLAIR OBSCUR
CAVE FLORIAN BESSE
CAVE LE BOSSET
CAVE MARIE-THÉRÈSE CHAPPAZ
CAVE SAINT-GERMAIN
CAVE VINNÀ RÉVA
CAVES DE LA BÉROCHE
CLOS CALAMIN, FABIEN VALLÉLIAN
CRU DE L'HÔPITAL
DOMAINE CHRISTINAT
DOMAINE DE BEUDON
DOMAINE DE LA DEVINIÈRE
DOMAINE DE LA MERMIÈRE
DOMAINE DE LA VILLE DE MORGES
DOMAINE DU BRANTARD
DOMAINE DU COTRABLE
DOMAINE HENRI CRUCHON
DOMAINE LA COLOMBE
DOMAINE LES DRYADES
DOMAINE LES HUTINS
DOMAINE METTAZ
DOMAINE SAINT-SÉBASTE
HAUKSSON WEINE
HOSSLI WEIN
INTERCELLAR
LA CAVE DES SAULES
LA SAUVAGERAIE
LE MURMURE
LIESCH WEINBAU GMBH
MAISON VULPIN
PUR RAISIN
ROSSEL VINS
VIN DES 4 SAISONS
WEIN BY JET
WEINGUT REBHALDE

infos

LIEU : Lausanne, Espace Amaretto,
Route de Genève 97B, 1004
Lausanne

DATES : Lundi 1^{er} décembre 2025

HORAIRES : 11h - 20h

BILLETS : CHF 25.- (pas de prévente)

PASS 3 JOURS à CHF 30.- :

Le grand week-end des
vins vivants à Lausanne
Salon BioVino (29-30 nov)
+ Festival Vin Nature Suisse

vin-nature.ch



- Dégustation de plus d'une centaines de cuvées nature
- Rencontres avec des vigneron·nes passionné·es et pionnier·es du vin nature suisse
- Invité d'honneur : vin libre d'Alsace
- Atelier de dégustation avec Pascale Deneulin
- Restauration signée naturatable.ch : bio, local et de saison



**ATELIERS DE DÉGUSTATION
AVEC PASCALE DENEULIN**



**RESTAURATION INSPIRÉE DE LA VIGNE
ET DU RAISIN, 100 % BIO ET DE SAISON**

ROVAGRO



ONLINE SHOP
WWW.ROVAGRO.CH

OULENS / ECHALLENS 021 886 37 37

ALTISHOFEN (LUZERN) 062 756 41 33



Que ce soit à la vigne, la cave, au verger, aux champs, à l'étable ou au jardin !
Une seule adresse : bio.inspecta votre partenaire pour la certification bio.



DES CADEAUX DE NOËL D'ICI, TOUT SIMPLEMENT

**Connaissez-vous celles et ceux qui
cultivent les aliments que vous mangez ?
Découvrez-les grâce à la vente directe !**

Acheter en vente directe, c'est se rendre directement auprès des producteurs et productrices et découvrir leurs récoltes et assortiments, sans intermédiaires commerciaux. Autrement dit, profiter d'une chaîne alimentaire accessible, durable et surtout, transparente.

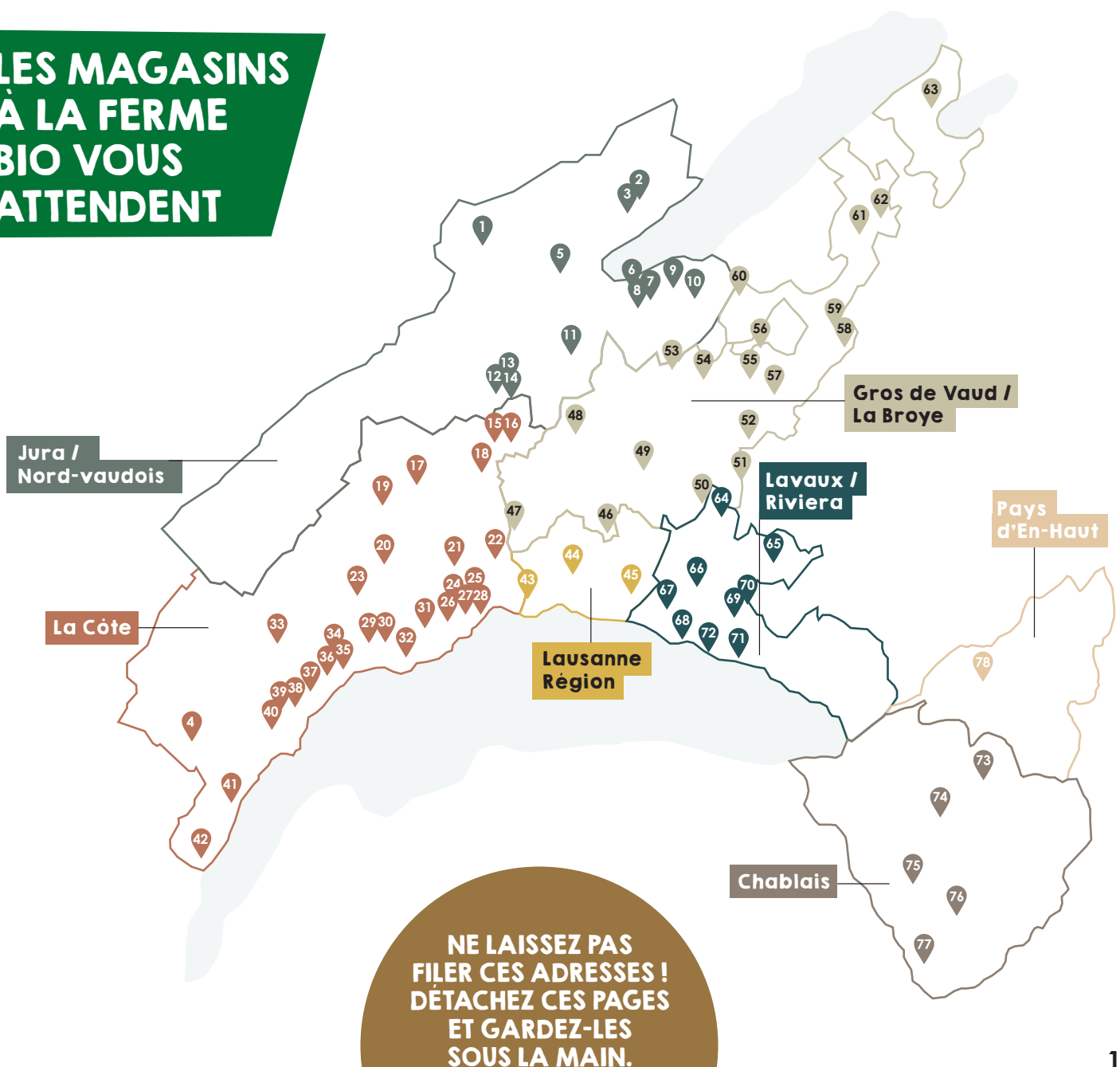
Avec sa plateforme biomondo.ch, Bio Suisse fait rayonner l'agriculture biologique et facilite la vente directe pour toutes et tous. Particulier·ère·s, restaurateur·trice·s, transformateur·trice·s de matières

premières et épicerie participatives sont répertoriés par région.

Des légumes, des fruits, des produits laitiers et des viandes, jusqu'au miel et aux céréales, la qualité et la diversité régionale sont au cœur de la promesse bio. Pour les fêtes, c'est l'occasion de (faire) découvrir les saveurs des paniers garnis, la finesse de boissons authentiques et les plaisirs du terroir, à partager autour du repas de famille ou à glisser sous le sapin.

Les magasins à la ferme préparent leur surprises de Noël et n'attendent que vous ! Découvrez sur la plateforme l'intégralité des produits alimentaires et cosmétiques bio, disponibles près de chez vous.

**LES MAGASINS
À LA FERME
BIO VOUS
ATTENDENT**



1 Ferme du Petit-Creux La Sagne (Sainte-Croix)

Fruits, produits laitiers, produits carnés, produits transformés (confitures, sirops, pestos, jus de pomme, tisanes, etc.)
Glauser Thomas & Payré Marie
 Route de Culliairy 19, La Sagne (Sainte-Croix)
 +41 24 525 55 59, www.petit-creux.ch

2 La Gottalaz Bonvillars

Produits carnés, produits transformés (confitures, sirops, pestos, jus de pomme, tisanes, etc.), myrtilles
Zwyssig Dominik & Sinia
 Route de Fontanezier 4, 1427 Bonvillars
 +41 76 428 56 58, www.gottalaz.ch

3 La Sauvageraie Bonvillars

Vin nature, truffes suisses, légumes, huiles, céréales (farines et pâtes), produits transformés (confitures, sirops, pestos, jus de pomme, tisanes, etc.), plantes médicinales, hydrolats, huiles essentielles, crèmes
Siffert Frank & Annie Ryter
 Rue des Juifs 10, 1427 Bonvillars,
 +41 79 210 75 41, www.sauvageraie.ch

5 Les bottés toqués Essert-sous-Champvent

Fruits, céréales, boulangerie, produits laitiers, produits transformés (confitures, sirops, pestos, jus de pomme, tisanes, etc.), panier
Maturo Nadia
 Ch. des Serres 2, Essert-sous-Champvent
 +41 24 447 00 91, www.lesbottestoques.ch

6 La ferme des Terres Rouges Pomy

Céréales, boulangerie, produits laitiers, produits carnés, produits transformés (confitures, sirops, pestos, jus de pomme, tisanes, etc.)
Thubert-Richardet Caroline & Fabien
 Terres Rouges 1, 1405 Pomy
 +41 78 678 40 35, www.terres-rouges.ch

7 Ferme du Moulin Cuarny

Légumes
Rochaï Liliane
 Clos du Moulin, 1404 Cuarny
 +41 24 425 80 87, www.clos-du-moulin.ch

8 Ferme bio Plantalennaz Pomy

Fruits, produits laitiers, produits transformés (confitures, sirops, pestos, jus de pomme, tisanes, etc.), légumes
Vulliemin Gilles & David
 Route de Cronay 17, 1405 Pomy
www.plantalennaz.bio

9 Domaine Challandes Yvonand

Pommes, pommes de terre, légumes de saison, oeufs
 Ferme pédagogique
Famille Challandes
 Rue du Casino 3, 1462 Yvonand
 +41 76 416 85 96, www.domaine-challandes.ch

10 Ferme des Cheintres Molondin

Produits carnés, produits transformés (confitures, sirops, pestos, jus de pomme, tisanes, etc.)
Monnier Claeskens Jean-Régis & Cécile
 Les Cheintres, 1415 Molondin
 +41 79 763 27 84, [instagram.com/lescheintres](https://www.instagram.com/lescheintres)

11 Ferme du Petit Noyer Suchy

Céréales, farines, huiles
Deytard Stéphane
 Route d'Epandes 4, 1433 Suchy
 +41 79 361 62 66, www.fermealanoix.ch

12 Cave Bernard Gauthey Arnex-sur-Orbe

Vins
Gauthey Bernard
 Ruelle de la Dîme 2, 1321 Arnex-sur-Orbe
 +41 79 463 68 63, www.cave-bernard-gauthey.ch

13 Domaine La Maison Rose Arnex-sur-Orbe

Vins, miel et œufs en libre-service
Bovet Nicolas
 Route d'Orbe 24, 1321 Arnex-sur-Orbe
 +41 79 516 83 20
www.domaine-de-la-maison-rose.ch

14 Domaine YM Arnex-sur-Orbe

Vins
Yann Morel
 Ch. du Château 4A, 1321 Arnex-sur-Orbe
www.domaineym.com

La Côte

4 Domaine Le Pontet Gingins

Condiments, farines, graines, huiles, vinaigres de pomme aromatisés, sirops, spiritueux, sauces, etc.
Alexandre Mestral & Caroline Cuennet
 Rte de la Dôle 40, 1276 Gingins VD / CH
 079 471 80 42, www.domaine-le-pontet.ch

15 Ferme Iseli La Sarraz

Fruits, céréales, produits carnés, produits transformés (confitures, sirops, pestos, jus de pomme, tisanes, etc.)
De Raad Iseli Christina
 Route de Dizy 1, 1315 La Sarraz
 +41 79 762 87 11, www.ferme-iseli.ch

16 Château d'Éclépens Éclépens

Vins
De Coulon François
 Château d'En Haut 3, 1312 Éclépens
 +41 21 866 18 25, www.chateau-eclepens.ch

17 Les Truites de L'Isle L'Isle

Poissons (truite entière)
André Michèle
 Rue du Moulin 7, 1148 L'Isle
 +41 21 864 52 72, piscicbio@bluewin.ch

18 Ferme la Lizerne Dizy

Fruits et légumes, produits laitiers et carnés, oeufs, produits transformés (tresse, confitures, sirops, pestos, jus de pomme, miel, huiles, etc.)
Devenoge François
 Rue du Village 4, 1304 Dizy
 +41 78 640 67 67, www.fermelalizerne.ch

19 Ferme de Bois-Désert Montricher

Produits laitiers, produits carnés, œufs
Bédard Mary-Laure
 Route de la Traversaille 15, 1147 Montricher
 +41 79 208 55 91, marylaurebedard@gmail.com

20 Domaine des Biolettes Ballens

Légumes, fruits, huiles, céréales, pommes de terre, farines
Roch Gilles & Pascale
 Chemin de la Prélaz 2, 1144 Ballens
 +41 21 809 56 29, www.domainedesbiolettes.ch

21 Ferme Bio Les Sapins Colombier VD

Légumes, fruits, produits laitiers, produits carnés, huiles, céréales, boulangerie, vins, produits transformés (confitures, sirops, pestos, moutardes, tisanes, etc.)
Familles Waber et Grossenbacher
 Les Sapins 2, 1114 Colombier VD
 +41 21 800 33 34, www.fermebiolessapins.ch

22 Famille Barilier Romanel-sur-Morges

Fruits, produits transformés (confitures, sirops, pestos, jus de pomme, tisanes, etc.), vins, huiles, farine de sarrasin, tofu
Famille Barilier
 Chemin des Planches 1, 1122 Romanel-sur-Morges
 +41 79 780 36 13, www.barilier.ch

23 La Biergerie Bière

Légumes, produits carnés, produits transformés (confitures, jus, pain au levain), baies d'aronia séchées, laine et peaux de mouton.
Müller Matthieu & Cornelia
 La Tuilière 2, 1145 Bière
 +41 21 809 44 08, www.labiergerie.ch

24 Domaine du Brantard Denens

Huiles, produits transformés (confitures, sirops, pestos, jus de pomme, tisanes, etc.), vins et spiritueux
Sauty Antoine
 Route des Cigognes 12 bis, 1135 Denens
 +41 79 813 92 41, www.domainedubrantard.ch

25 Domaine de la Ville Morges

Vins
Pasche Julien
 Chemin de la Morgetazz 2, 1110 Morges
 +41 21 802 17 76, www.domainedelaville.ch

26 Domaine de Fermens Denens

Fruits, céréales, boulangerie, produits laitiers, produits carnés, produits transformés (confitures, sirops, pestos, jus de pomme, tisanes, etc.), vins, plantes médicinales
Silva Hector
 Route des Cigognes 11bis, 1135 Denens
 +41 79 446 20 61, www.fermens.ch

27 Cave du Château de Denens Denens

Huiles, vins, miel, marc
De Buren Pierre
 Ruelle du Château 7, 1135 Denens
 +41 79 401 92 55, www.chateaudedenens.ch

28 L'Authentique Morges

40 produits de notre ferme à Aubonne et des produits de 110 fournisseurs bio vaudois
Huber Karine et Gérald
 Rue Louis de Savoie 54, 1110 Morges
 +41 21 801 08 22, www.lauthentique-morges.ch

29 Les Jardins de Chivrageon Aubonne

Fruits, légumes, huiles, céréales, boulangerie, produits transformés (confitures, sirops, pestos, jus de pomme, tisanes, etc.), fleurs, fromages, farines, œufs, tofu

Gétaz Raphaël

En Chivrageon 15, 1170 Aubonne
+41 76 222 41 72, www.j-d-c.ch

30 Dufour Frères Benjamin Aubonne

Vin (Bulles d'Or vin mousseux gazéifié)

Dufour Benjamin

Route de Féchy 5, 1170 Aubonne
+41 21 808 61 00, bullesdor@bluewin.ch

31 Domaine du Cotrable Villars-sous-Yens

Vins, vinaigre de vin, raisinée

Petit Eric

Route de Lavigny 4, 1168 Villars-sous-Yens
+41 79 283 4801, www.domaineducotrable.ch

32 Domaine de Roveray SA Aubonne

Fruits, légumes, huiles, céréales, boulangerie, produits transformés (confitures, sirops, pestos, jus de pomme, tisanes, etc.)

Suter Christophe

Domaine de Roveray 192, 1170 Aubonne
+41 79 298 35 34, www.domainederoveray.ch

33 Ferme de Pré Martin Longirod

Fruits, céréales, boulangerie, produits laitiers, produits carnés, produits transformés (confitures, sirops, pestos, jus de pomme, tisanes, etc.), plantes médicinales

Bovy Victor

Pré-Martin 4, 1261 Longirod
+41 76 404 66 29, victor@fermepremartin.ch

34 Domaine de Pré-Sermet Mont sur Rolle

Produits carnés, huiles

Hofer Christian & Delphine

Chemin Pré-Sermet 1, 1185 Mont-sur-Rolle
+41 78 745 11 88, delph@pre-sermet.ch

35 Domaine de Bellevue Mont-sur-Rolle

Produits transformés (confitures, sirops, pestos, jus de pomme, tisanes, etc.), vins

Munier Floriane

Route du Château 11, 1185 Mont-sur-Rolle
+41 79 518 31 07, www.vins-bellevue.ch

36 Domaine de la Montardière Tartegnin

Produits transformés (confitures, sirops, pestos, jus de pomme, tisanes, etc.), vins

Munier Laurent & François

Rue du Terroir 16, 1180 Tartegnin
+41 79 483 83 33, www.famille-munier.ch

37 Domaine de la Croix Bursins

Vins

Parmelin Yvan & Verónica

Route de Rolle 10, 1183 Bursins,
+41 79 213 62 37, www.domainedelacroix.ch

38 Domaine la Passion Luins

Vins

Dutruy Christian

Chemin des Jardins 2, 1184 Luins
+41 79 359 87 90, www.domainelapassion.ch

39 Domaine La Capitaine Gland/Begnins

Vins, vinaigre, produits transformés (confitures, sirops, pestos, jus de pomme, tisanes, etc.)

Parmelin Reynald

En Marcins 2, 1196 Gland/Begnins
+41 22 366 08 46, www.lacapitaine.ch

40 Europlant Sàrl Vich

Arbres et arbustes fruitiers

Mottier Alain

Étraz 14, 1267 Vich
+41 79 707 47 40, www.fruitiersbio.ch

41 Château de Crans Crans-près-Céligny

Vins, verjus, huiles, raisinée

Gilles Pilloud

Rue Antoine Saladin 8, 1299 Crans-près-Céligny
+41 22 776 34 04, www.chateau-de-crans.ch

42 Ferme de Torry Agro-idée Sàrl, Tannay

Légumes, fruits, produits carnés, produits transformés (confitures, sirops, pestos, moutardes, tisanes, etc.)

Echenard Vincent

Chemin de Chirilinge 1, 1295 Tannay
+41 79 535 94 95, www.agro-idee.ch

Lausanne Région

43 Keuffer Sàrl Denges

Fruits, légumes, huiles, céréales, produits transformés (confitures, sirops, pestos, jus de pomme, tisanes, etc.)

Keuffer Vincent

Route de la Gare 9, 1026 Denges
+41 21 802 34 31, www.culti-shop.ch

44 Société coopérative des paniers de la Mule Prilly

Légumes

Dubout Alexis

Chemin du Dérochet, 1008 Prilly
+41 76 222 59 01, www.lamule.ch

45 Ferme de Rovéréaz Sàrl Lausanne

Légumes, fruits, produits laitiers, produits carnés, huiles, céréales, boulangerie, produits transformés (confitures, sirops, pestos, moutardes, tisanes, etc.), plantes médicinales

Berger Gilles

Route d'Oron 127, 1010 Lausanne
+41 76 822 18 27, www.rovereaz.ch

Gros de Vaud / La Broye

46 Domaine Vaney Cugy

Fruits, légumes, huiles, céréales, boulangerie, produits transformés (confitures, sirops, pestos, jus de pomme, tisanes, etc.)

Vaney Zélie

Rue du village 32, 1053 Cugy
+41 79 228 98 25, www.marchevaney.com

47 Marché Bio Les Eterpis

Fruits et légumes, produits laitiers, produits carnés, tofu, œufs, miel, boulangerie, herbes sauvages et aromatiques, produits transformés (confitures, sirops, pestos, etc.)

Famille Hentsch

Les Eterpis 2, 1124 Gollion
www.marche-bio-les-eterpis.ch

48 La Grange aux Courges Goumoens-la-Ville

Légumes, plus de 140 variétés de courges consommables et un large choix de coloquintes

Famille Jaquier Claude & Carine

Route d'Éclagnens 7, 1376 Goumoens-la-Ville
+41 79 380 10 49, www.lagrangauxcourges.ch

49 Ferme Carrard Poliez-Pittet

Produits carnés, huiles, céréales, boulangerie, produits transformés (confitures, sirops, pestos, moutardes, tisanes, etc.), plantes médicinales (tisanes, huiles essentielles, etc.)

Carrard Aurore

Chemin des Essinges 14, 1041 Poliez-Pittet
+41 79 715 08 09, auroreblanc16@gmail.com

50 Ortica Sàrl Ropraz

Purin d'ortie, consoude, décoction prêle, biochar, basalte

Bonzon Raphaël

Rue des Artisans 20, 1088 Ropraz
+41 21 653 63 10, www.ortica.ch

51 Safran du Jorat Vulliens

Produits carnés, huiles, céréales, safran, poivre du Sichuan, maïs à pop corn, polenta, chènevis, sarrasin

Cavin Jean-Daniel

Chemin Bourg-Dessus 17, 1085 Vulliens
+41 79 228 19 80, www.safrandujorat.ch

52 La ferme des Grapillons Chavannes-sur-Moudon

Légumes

Koller Yvonne

Route de Chesalles 8, 1512 Chavannes-sur-Moudon
+41 79 298 37 33, www.lafermedesgrapillons.ch

53 Le Renolly Ferme Bio Ogens

Huiles, céréales, produits transformés (confitures, sirops, pestos, jus de pomme, tisanes, etc.), viande de bœuf et d'agneau, œufs, yogourts, lait et fromages, fromages de chèvre, miel, farine, pâtes, pommes de terre

Meystre Jean-Marc & Justine

Route de Bioley-Magnoux 27, 1045 Ogens
+41 79 581 77 74, lerenolly@meystre.org

54 Le Gibier du Domaine Sàrl Thierrens

Produits carnés, produits transformés (confitures, sirops, pestos, jus de pomme, tisanes, etc.), gibiers et canards

Benoît Alex

Route de Saint-Cierges 6, 1410 Thierrens
+41 79 467 58 34, www.gibier.ch

Gros de Vaud / La Broye

55 **Rey Christophe & Anne-Marie** **Oulens-sur-Lucens**

Fromages au lait cru, fabriqué au feu de bois
Rey Christophe & Anne-Marie
Chemin du Chêne 1, 1522 Oulens-sur-Lucens
+41 21 906 67 20, www.lapierreafromage.ch

56 **La ferme des Planches** **Forel-sur-Lucens**

Huiles, céréales
Pidoux Alexandre
Chemin des Planches 1, 1526 Forel-sur-Lucens
+41 79 204 29 88, www.lafermedesplanches.ch

57 **Ferme du Pré-Cerjat** **Moudon**

Œufs
Streit Alexandra & Werner
Pré-Cerjat, 1510 Moudon
+41 79 895 70 69, awcerjat@bluewin.ch

58 **Ferme Barthlomé** **Rossens VD**

Produits laitiers, produits carnés, boulangerie, lentilles, œufs
Barthlomé Nadia
Route de Romont 24, 1554 Rossens VD
+41 79 604 47 30, www.fermebarthlome.com

59 **Gfellerbio** **Sédeilles**

Fruits, légumes, huiles, céréales, boulangerie, produits transformés (confitures, sirops, pestos, jus de pomme, tisanes, etc.), viande de poulet
Gfeller Urs
Route de Romont 8, 1554 Sédeilles
+41 76 559 98 89, www.gfellerbio.ch

60 **Ô Couleurs de la Vie** **Treytorrens/Payerne**

Huiles, céréales, boulangerie, produits transformés (confitures, sirops, pestos, jus de pomme, tisanes, etc.), pommes de terre, viande de bœuf
Jordi Bruno & Anne-Frédérique
Chemin de Nuilly 10, 1538 Treytorrens/Payerne
+41 79 204 20 73, www.couleurs-de-la-vie.ch

61 **Ferme du Château** **Payerne**

Fruits, légumes, céréales, pâtes à l'épeautre
Graf Bruno & Cathy
Grand'rue 38, 1530 Payerne
+41 26 660 13 88, www.fermeduchateau.ch

62 **Ferme Thierry Thévoz** **Corcelles-près-Payerne**

Œufs, farine de blé bise et complète moulue à la ferme, pommes de terre
Thévoz Thierry
Rue des Jordils 1, 1562 Corcelles-près-Payerne
+41 79 625 30 25, thierry_thevoz@sunrise.ch

63 **Hepicerie** **Salavaux**

Légumes, fruits, produits carnés, huiles, céréales, produits transformés (confitures, sirops, pestos, moutardes, tisanes, etc.)
Tombez Sébastien
Rue des Savoies 8, 1585 Salavaux
+41 26 677 44 44, www.hepicerie.ch

64 **Domaine le Crêt et** **l'Apothèque** **Mézières**

Fruits, produits transformés (confitures, sirops, pestos, jus de pomme, tisanes, etc.), plantes médicinales
Jordan J-C, Gwendoline & Philippe
Chemin du Crêt 5, 1083 Mézières
+41 79 697 04 32

Lavaux / Riviera

65 **La Chèvre et le Chou** **Palézieux-Village**

Légumes, fruits, produits laitiers, huiles, céréales
Traber- van Singer Laurence & Raphaël
Chemin des Charbonneyres 1, 1607 Palézieux-Village
+41 76 616 31 26, www.chevreetchou.ch

66 **Ferme de Pra Charbon** **Savigny**

Pains au levain, farines, céréales, produits laitiers et divers produits d'épicerie.
Mastroianni Virginie
Chemin de Pra Charbon 6, 1073 Savigny
+41 76 430 22 21, www.pra-charbon.ch

67 **Luchino Cultures Bio Sàrl** **La Croix (Lutry)**

Légumes
Luchino Serge
Chemin de la Grangette 201, 1090 La Croix
+41 21 791 26 24, www.luchino-bio.ch

68 **Domaine Wannaz** **Chenaux**

Vins, miel, thé de vigne, etc.
Wannaz Gilles
Chemin de Bahyse 12, 1091 Chenaux
+41 21 799 21 40, www.wannaz.ch

69 **Chevalley Fabien** **Puidoux**

Produits carnés
Chevalley Fabien
Chemin de Botonnet 3a, 1070 Puidoux
+41 79 673 70 26, chevalleyfabien@gmail.com

70 **La Grangette SA** **Puidoux**

Produits laitiers et carnés, produits transformés
Chaubert Laurent
Chemin de la Vergnaulaz 14b, 1070 Puidoux
+41 79 916 35 28,
www.la-grangette.ch

71 **Vallélian Sàrl** **Saint-Saphorin**

Vins
Vallélian Fabien
Route de Vevey 11, 1071 Saint-Saphorin
+41 76 365 40 04, f.vallelian@hotmail.com

72 **Domaine du Calamin** **Cully**

Vins
Fonjallaz Pierre
Route de Vevey 57, 1096 Cully
+41 21 799 16 59,
www.vins-fonjallaz.ch

Chablais

73 **Alpes en Fleurs** **La Comballaz**

Boulangerie, produits carnés, produits transformés (confitures, sirops, pestos, jus de pomme, tisanes, etc.), plantes médicinales
Henchoz Fanny
Chemin de la Sonnaz 16, 1862 La Comballaz
+41 79 653 28 29, www.yackabons.ch

74 **Ferme du Poirier** **Le Sépey**

Produits carnés
Genier Eric
Route de Leysin 9 bis, 1863 Le Sépey
+41 79 452 93 32, ericgenier2@gmail.com
Facebook Ferme du Poirier

75 **Plaisir et Santé** **Ollon**

Produits transformés (confitures, sirops, pestos, jus de pomme, tisanes, etc.), vins, plantes médicinales, plantes sauvages
Petralia Onorio & Ruth
Chemin de Moulin 11, 1867 Ollon
+41 24 499 20 30, www.plaisir-et-sante.ch

76 **Collectif Biomemey et Cie** **Les Posses-sur-Bex**

Produits carnés, produits transformés (confitures, sirops, pestos, jus de pomme, tisanes, etc.), tisanes, vinaigre, fruits secs, œufs, sel aux herbes, article en laine locale
Gerber Martine
Chemin de Fontannaz-Seulaz 7, 1880 Les Posses-sur-Bex
+41 79 262 85 45, www.filaturelocale.com

77 **Terre de Vie** **Bex**

Huiles, vins, produits transformés (confitures, sirops, tisanes, huiles essentielles, etc.)
Indermuhle Pierre-Alain
Route de la Pâtisserie 8, 1880 Bex
+41 79 212 12 92,
www.terre-de-vie.ch

Pays d'En-Haut

78 **Le Sapalet** **Rossinière**

Produits laitiers, produits carnés, céréales, boulangerie, produits transformés (confitures, sirops, pestos, moutardes, tisanes, etc.), plantes médicinales (tisanes, huiles essentielles, etc.)
Henchoz Joakim
Route du Revers 19, 1658 Rossinière
+41 79 768 27 56, www.sapalet.ch



DOMAINE DE
LA DEVINIÈRE

Willy & Camille Cretegy | vignerons-encaveurs



Vins et jus de raisin bio

1242 Satigny | Genève
www.la-deviniere.ch | info@la-deviniere.ch

Bouteilles consignées, lavées et réutilisées





à déguster
au Salon
BioVino !

LENTILLES AU GAMAY & SAUCISSON BIO VAUDOIS

Gamay Nature 2023
Domaine les Hufins

Ingrédients pour 6 personnes

350 g lentilles vertes
2 saucissons bio vaudois
150 g lards bio vaudois
2 carottes
1 poireau
2 oignons
2 gousses d'ail
1 bouteille de Gamay Nature
80 cl bouillon de légumes
1 bouquet garni (thym, laurier, romarin)
1 c. à s. huile de colza
Sel, poivre

Préparation

On débouche la bouteille de Gamay. On garde la moitié pour la recette... et on se verse un verre pour attaquer la cuisson avec joie.

On rince les lentilles, on prépare le bouillon, on découpe un oignon. Dans une cocotte, on fait revenir lard, oignon, carottes et poireau dans un peu d'huile, puis on ajoute l'ail et on laisse parfumer.

On verse le Gamay réservé, on laisse réduire doucement, puis on ajoute

les lentilles, le bouquet garni et le bouillon, juste à hauteur.

On couvre et on laisse frémir, avant de glisser le saucisson vaudois piqué pour qu'il cuise avec les lentilles et s'imprègne du vin.

On ajuste sel et poivre, on coupe le saucisson en belles tranches, on mélange une dernière fois... et c'est prêt !

On sert un verre de Gamay pour accompagner les assiettes fumantes, on trinque et on savoure ce goût de terroir vaudois.



DOMAINE

SAINT-SÉBASTE

Famille Kuntzer - Saint-Blaise

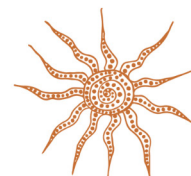
www.saint-sebaste.ch

La Biodynamie, un chemin prometteur pour la viticulture durable

Domaine Delaharpe



DOMAINE DELAHARPE
Cave Suisse Bio de l'année 2025



Nous serons présents au Salon du
Vin Suisse Bio les 29 & 30
Novembre 2025 à Lausanne.

Karine & Yann Menthonnex, Rue de l'église 11, Bursins



UN PUBLIC SPORTIF CONQUIS PAR LE BIO

Lors du slowUp Morat 2025, le 27 avril dernier, BioVaudois était présent pour la première fois sur le parcours. Non pas sur deux roues, mais bien pour faire rayonner le Bourgeon Bio Suisse.

En collaboration avec Bio Fribourg, Bio Bern et Bio-Neuchâtel, un stand a été tenu en commun pour représenter l'agriculture biologique romande et alémanique.

Le stand d'information a bénéficié d'un emplacement stratégique proche des arènes d'Avenches, en haut d'une montée. De quoi proposer une pause méritée pour les cyclistes essoufflé·e·s.

Pensé comme un lieu d'échange et de découverte, le stand a accueilli un public curieux et réceptif, dans une ambiance familiale.

Un franc succès

Sous une météo radieuse, les animations ont rencontré un vif intérêt auprès des visiteur·euse·s, petit·e·s et grand·e·s. Au programme : un vélo à farine avec une file d'attente allant jusqu'à vingt personnes, une Roue de la fortune et un concours pour renforcer l'interaction avec le public.

Des prix à gagner ont participé à l'engouement général et à la forte affluence tout au long de l'après-midi. Le slowUp s'est avéré être une belle opportunité pour toucher un public déjà sensible au sport, à la santé et à la bonne alimentation.

La participation de BioVaudois a pleinement rempli ses objectifs : faire connaître les valeurs de Bio Suisse, valoriser le travail des agriculteurs et agricultrices, la qualité de leurs produits, et surtout, les rapprocher des consommateurs et consommatrices.

Avec ses 35'000 inscrit·e·s, le slowUp a permis d'atteindre un public élargi. Cette première expérience a convaincu le comité de BioVaudois de la nécessité de s'associer davantage, à l'avenir, à ces événements d'envergure bien ancrés dans les régions, tant dans le domaine de la famille, de la santé, de l'environnement, du sport ou de la mobilité douce.

Et après ?

La tenue de ce stand commun a renforcé les liens intercantonaux entre les organisations membres. La collaboration a permis de mutualiser les ressources, de gagner en efficacité et de représenter la diversité des consommateurs suisses.

Après un premier bilan positif, BioVaudois recommande vivement de poursuivre et d'intensifier la présence des organisations bio lors de manifestations de ce type. Bonne nouvelle, Bio Suisse a reconduit son soutien pour le prochain slowUp.

Remise en selle pour 2026 !

Alexane Eggen

DES PRODUITS DU TERROIR VAUDOIS AU LABEL BIO

à déguster
au Salon
BioVino !

Une année après le lancement des pâtés bio vaudois, où en est le projet ? Son initiateur, André Chevalier, des Moulins Chevalier à Cuarnens, partage les dernières nouvelles et d'autres créations gourmandes sous le signe du bio.

Farine, produits carnés et savoir-faire : les trois ingrédients principaux du pâté qu'André Chevalier a réuni en collaborant avec Armand Chezeaux de la ferme de Jolimont et Sébastien Rochat de la boucherie La Venoge, tous deux à Cossonay.

Après une première année de production et d'introduction sur le marché, le meunier de 72 ans tire un premier bilan positif. « De prime abord, nous nous sommes concentrés sur les Hauts de Lausanne et La Côte, explique-il. Grâce aux contacts et aux dégustations, nous avons conquis des consommateurs et des revendeurs d'ici, mais aussi d'à côté, dans le Lavaux, ou à Berne ».

Partie d'environ 200 unités par semaine, la production s'élève aujourd'hui à 300-350 pâtés, redistribués dans une quinzaine de points de vente. Un volume cohérent pour André Chevalier, qui souhaite préserver une démarche de proximité : « Au total, nous visons une vingtaine de revendeurs, pour conserver un circuit qui nous convient, proche de notre clientèle ».

Autre spécialité vaudoise, le taillé aux greubons bio ! Les ingrédients de base, toujours de la ferme de Jolimont et des Moulins Chevalier, sont fournis à la boulangerie Jacot&Isabel à Lonay, qui prépare les taillés en sachets de quatre, précuits puis congelés. « C'est un essai vraiment concluant,



© Alexane Eggen

avec seulement huit minutes au four », précise le meunier.

Tout comme les pâtés qui peuvent être stockés au congélateur, ces viennoiseries salées sont appréciées à l'apéro, à côté d'une salade ou de fromages, pour faire office d'apport de viande dans un menu. Et côté boisson ? « C'est l'occasion qui fait le larron, tout dépend de chez qui on les déguste », se réjouit André Chevalier.

Parmi les autres projets de 2025, la fabrication de pizzas bio, en collaboration avec la fromagerie italienne Mozza'Fiato à Cuarnens et la pizzeria BelSit à Cossonay. « Que de projets qui, espère le septuagénaire, pourront être poursuivis à long terme ».

Alexane Eggen

POINTS DE VENTE : PÂTÉS VAUDOIS BIO + TAILLÉS AUX GREUBONS BIO

Magbio - route de Neuchâtel 2
1023 Romanel s/Lausanne

Magasin L'Authentique -
rue Louis de Savoie 54 - 1110 Morges

Marché à la Ferme Jaggi -
rue du Château 10 - 1267 Coinsins

Le Topinambour - avenue
William Fraisse 9 - 1006 Lausanne

Ferme La Lizerne - Famille
Devenoge & Giclat - 1304 Dizy

Ferme Iseli - route de Dizy 1 -
1315 La Sarraz

Ferme Scheidegger -
chemin du Couchant 8 - 1053 Cugy

Domaine Fermens -
rte des Cigognes 11 bis - 1135 Denens

Dentan Nicole - rue du Village 22 -
1095 Savuit

Ferme Delafontaine - chemin du Mont
Chervet 5 - 1070 Puidoux

Ferme Waber et Grossenbacher -
Les Sapins 2 - 1114 Colombier

Magasin La Chrysalide
à 1304 Allens & 1148 Moiry

Magasin Bio Jeauffre - Au Rond
Point - 1090 La Croix s/Lutry

Ferme de La Lévanche -
Josquin Pasquier à 1648 Hauteville

Abonnez-vous!
www.agrihebdo.ch

Abonnement dès **35.-**



BioAgri - Foire Agricole Suisse Bio - 10 et 11 mai 2025



021 613 06 46 | abonnements@agrihebdo.ch

Retrouvez nos offres détaillées sur www.agrihebdo.ch

Agri



Fruitiersbio.ch

**PRODUCTION
D'ARBRES FRUITIERS
BIOLOGIQUES**

Toutes formes, taille et espèces

Route de l'Etraz 14, 1267 Vich | www.fruitiersbio.ch | Tel: 022 364 69 33



LABEL BIO CUISINE : BIENTÔT PRÉSENT DANS LE CANTON DE VAUD ?

Label de qualité bio dédié à la restauration, Bio Cuisine espère prochainement compter son premier établissement vaudois. Immersion dans le processus de certification avec Alba Farnós Viñals, cheffe à l'Auberge de l'Abbaye de Montheron, et Brigitte Streiff, responsable Bio Cuisine Romandie.

Nouveau label de la famille Bourgeon depuis 2023, Bio Cuisine certifie les restaurateurs et restauratrices et rend visible leur engagement écologique. Le label compte aujourd'hui une trentaine de membres, principalement en région alémanique. En Romandie, Bio Suisse démarque différents restaurants et espère certifier sa première cheffe vaudoise dans le courant de 2026.

Le processus de certification dure quelques mois : « Nous en sommes à l'étape d'analyse des factures, encore au début, explique Alba Farnós Viñals. Ça prend du temps, nous devons inscrire tous nos fournisseurs et nos produits bio ».

La jeune femme a pris la relève de l'Auberge avec son fiancé Paul Marsden, aux côtés de leur associé Romano Hasenauer en janvier 2025. Convaincue de la qualité des produits bio, elle collabore avec des producteurs et productrices de la région, prône le circuit court et les actions durables au quotidien.

« A notre arrivée, le restaurant de Montheron avait déjà ces valeurs. J'essaie de les garder et de sensibiliser l'équipe aux bonnes pratiques, précise la cheffe. C'est drôle parce que mon apprenti, qui était dans une autre enseigne

avant, est surpris que l'on fasse le tri complet des déchets ».

Bio Cuisine octroie une première étoile dès 30 % d'aliments bio utilisés par le restaurant, deux à trois étoiles si ce pourcentage augmente. « Nous visons les 30 % d'achats bio, poursuit Alba Farnós Viñals. C'est intéressant pour nous d'être certifiés parce que c'est la reconnaissance de nos efforts au quotidien ».

En plus de saluer la démarche durable des restaurants, Bio Cuisine promeut l'origine même de leurs produits. « Via le label, c'est toute la chaîne qui est valorisée, ajoute Brigitte Streiff. C'est montrer le travail des producteurs et productrices, mais aussi la diversité et l'accessibilité des aliments bio : des produits du jardin, de la chasse et de la pêche locales, de la cueillette sauvage, etc. ».

« C'est très satisfaisant et gratifiant de savoir d'où proviennent les aliments et comment ils sont faits. Il n'y a pas que la transformation du cuisinier, reprend la cheffe. Nous avons un lien avec les clients, il en faut aussi un avec le producteur ». Un gage de transparence de plus en plus demandé par la clientèle du restaurant.

À Romano Hasenauer, associé à l'Auberge, de conclure : « Je pense qu'adhérer à ce label, c'est une forme d'exemplarité, de servir de modèle pour motiver les autres restaurateurs et restauratrices à suivre. C'est important de faire comprendre que pour avoir de bons aliments, il faut de bons producteurs qui prennent soin de la terre ».

Alexane Eggen

Liste des avantages :

Fermes, magasins, producteurs,
Bien-être et santé, construction, etc.



<https://bioconsommacteurs.ch/membres/les-privileges/>



Pour devenir membre :

bioconsommacteurs.ch/membres/devenir-membre/

CH71 0076 7000 H557 3879 0



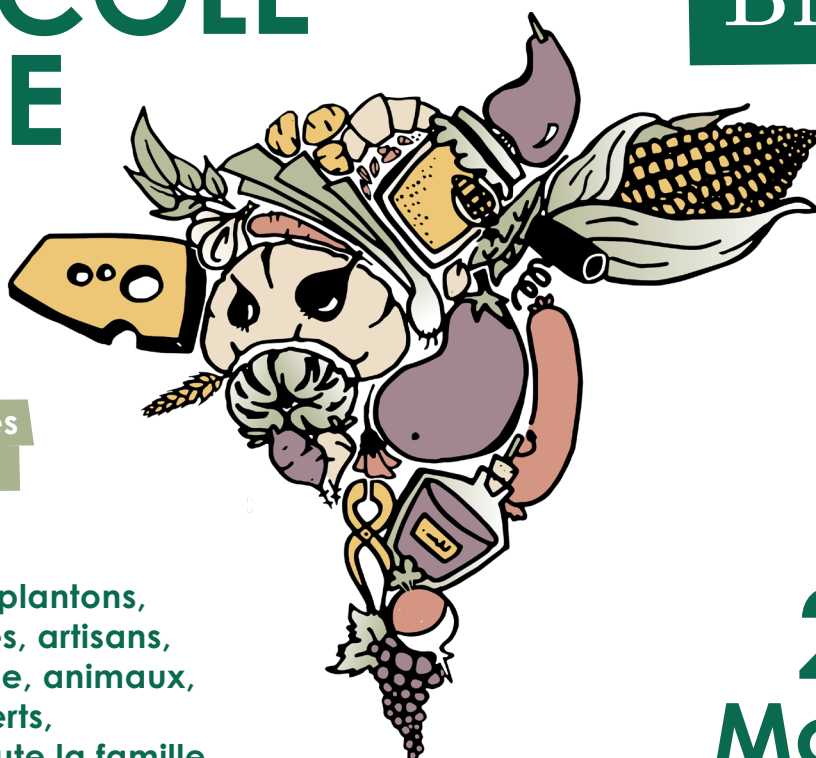
Association BioConsommActeurs,
Case postale 66, 1440 Montagny-
Chamard, 024 435 10 61
info@bioconsommacteurs.ch

Pour le paiement : Banque
cantonale vaudoise, Yverdon-les-Bains
BIC / BCVLCH2LXXX
IBAN : CH71 007 6000 H557 3879 0

FOIRE AGRICOLE SUISSE BIO

Brunch
Fête des Mères
10 mai 2026

Marché bio, vente plantons,
plantes médicinales, artisans,
technopôle agricole, animaux,
restauration, concerts,
animations pour toute la famille.



Foire Agricole Suisse Bio



BioAgri

thème :
semences

9-10
MAI
2026
Moudon



QUAND LES COCHONS PRENNENT SOIN DES VIGNES

Cela fait maintenant deux ans que des vignobles romands testent une méthode d'éco-pâturage innovante, grâce aux cochons Kunekune. Ces derniers étant très attachants, mais encore peu efficaces, les propriétaires souhaitent agrandir leur cheptel.

Soutenu par BioVaud et coordonné par David Marchand, responsable en recherche et vulgarisation en viticulture au FiBL, ce projet vise à trouver des solutions pour l'entretien des sols en viticulture biologique, sur des terrains non mécanisables. Depuis fin 2023, plusieurs domaines valaisans et vaudois évaluent le potentiel de ces cochons.

« Leur profil est intéressant. Contrairement aux moutons, ils peuvent rester toute l'année dans un vignoble, mangent les adventices jusqu'à la racine et sont trop bas pour atteindre le raisin, précise David Marchand. Mais il en faudrait plus sur un terrain car ils sont de nature assez feignante. Sensibles à la chaleur, il faut aussi toujours prévoir un point d'eau ».

Eric Meylan, du domaine La Grande Vigne à Mont-sur-Rolle (VD), partage ces constats. « Ce sont des animaux avec leurs rythmes et leurs besoins. Ça nécessite une certaine organisation. Je les ai laissés tout l'hiver, mais au printemps, je dois les déplacer avant chaque intervention mécanique. Ce serait par exemple plus adéquat de les mettre dans une parcelle adaptée, avec des cépages résistants, qui nécessitent moins d'interventions ».

Les cochons peuvent se montrer sélectifs dans leur alimentation et leur efficacité sur la gestion de l'herbe reste partiellement optimale. « C'est difficile de juger avec seulement deux cochons, poursuit le vigneron, propriétaire de Peppa et Georges. Il faut adapter le nombre de bêtes au vignoble. C'est pour ça que j'aimerais bien faire une portée ».

De son côté, Alain Bersier, des Caves des Saules à Luins (VD), vient d'accueillir deux portées, de douze porcelets. « J'aimerais bien agrandir un petit peu mon troupeau, pour que ce soit plus rentable », indique-t-il. Depuis 2024, le vigneron travaille avec deux femelles, mais reste dubitatif quant à leur efficacité. « J'ai vu qu'elles faisaient fuir les campagnols, mais elles me retournent toute la terre ».

Facilement domesticables, les cochons apportent un côté ludique et attirent les visiteurs et visiteuses sur les domaines. « Ils sont aussi dociles qu'un chien, si ce n'est plus, observe Eric Meylan. Mais c'est sûr qu'il faut quand même garder un œil dessus, comme toute bête. Surtout s'ils parviennent à goûter le raisin, rigole-t-il. C'est tout juste s'ils ne grimpent pas l'un sur l'autre pour atteindre les grappes ».

Un projet qui ne va pas « révolutionner la viticulture biologique », selon David Marchand, mais qui nécessite d'être encore étudié selon différents facteurs et terrains, pour fournir des références réelles, notamment aux vignerons qui n'ont jamais eu d'animaux.

Alexane Eggen

Hors-série Terroir 2025

Plein feux sur l'automne et ses saveurs locales

Derrière chaque produit, qu'il soit brut ou obtenu au prix d'une transformation complexe, se cachent des histoires de femmes et d'hommes qui façonnent au quotidien notre patrimoine gustatif. Chaque automne, ce hors-série vous invite à aller à leur rencontre.



Consultez-le via
ce code QR

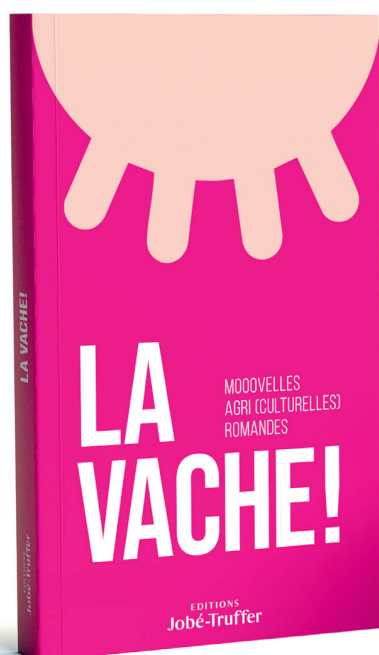


LA VACHE!

30 NOUVELLES POUR 30 ANS

Pour fêter leurs 30 ans, le Journal Agri et Prométerre, la chambre d'agriculture vaudoise, ont lancé un concours d'écriture intitulé **LA VACHE!**

Cet ouvrage se composera de vingt nouvelles choisies parmi les autrices et auteurs ayant participé au concours et de dix textes commandés auprès de plumes confirmées en Suisse romande.



CHF **19.90**
à commander
dès début
novembre sur
jobe-truffer.ch

BIOVAUD, PARTENAIRE OR DE LA SEMAINE DU GOÛT

À l'occasion de la Semaine du goût suisse 2025 en septembre dernier, BioVaud a renouvelé son engagement avec l'événement en tant que partenaire Or. Une collaboration qui a permis au Bourgeon et à l'agriculture bio vaudoise de profiter de visibilité, par la mise en avant de producteurs et productrices biologiques aux stands de dégustation et dans le magazine dédié à la manifestation. De plus, certains vins servis au gala d'ouverture étaient issus de l'agriculture biologique, accompagnés de pâtés bio vaudois.

Avec pour thématique centrale «la tomate», une des nombreuses conférences du programme était consacrée à l'agriculture biologique, à l'Ecole Professionnelle de Montreux (EPM). Felix

Cuneo, maraîcher bio de la ferme framboise à Method, est venu parler de ce produit goûtu. Il a illustré les bénéfices de la production biologique, en comparaison de la culture conventionnelle, et valorisé les circuits courts face aux grandes distributions.

Le responsable de l'antenne romande de Bio Suisse, Pascal Olivier, est également intervenu. En retraçant les fondements de l'agriculture biologique, il a rappelé le rôle important de la fertilité du sol sur la qualité des produits. Les tomates bio, cultivées en sol, sont par exemple beaucoup plus riches en antioxydants. En interagissant avec tous les organismes qui évoluent dans la terre, les plants de tomates sont davantage stimulés et renforcés, d'où l'importance d'un sol vivant.

**UNE RECETTE ANCESTRALE
SANS GLUTEN
NI LACTOSE.
PLUTÔT VISIONNAIRE.**

[GRUYERE.COM/RECETTES](https://gruyere.com/recettes)



LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND 

LE GOÛT DES SUISSES DEPUIS 1115.



TROIS SOIRÉES GASTRONOMIQUES D'EXCEPTION

en soutien à la Fondation du Goût et ses projets

Mardi 18, mercredi 19 et jeudi 20 novembre 2025, dès 18h30

À LA FLEUR DE SEL

de Romain Dercile & François Gautier à Cossonay

avec la présence inspirante du cuisinier-chef Carlo Crisci



Restaurant La Fleur de Sel - Rue du Temple 10 - 1304 Cossonay
Tél. +41 21 861 26 08

Prix unique CHF 300.- HT la place (vin compris)

Réservations à envoyer à: info@lafleurdesel.ch

Pour les entreprises, possibilité de réserver des tables pour 8 personnes

Réservations à envoyer à: donato@gout.ch

Lors de votre réservation, merci de nous indiquer si vous ou vos invités êtes végétariens ou avez des intolérances alimentaires.

Vous recevrez la facture via notre secrétariat.

Au plaisir de vous accueillir à cette occasion.

Josef Zisyadis
Directeur de la Fondation



TOURNÉE 2025-2026

SALON BIOVINO

SALON DES VINS SUISSES BIO & NATURE
LAUSANNE, 29-30 NOVEMBRE 2025

SLOW UP LAC DE MORAT
STANDS DES PRODUCTEUR · TRICES BIOVAUD
AVENCHES, 26 AVRIL 2026

BIOAGRI

FOIRE AGRICOLE SUISSE BIO
MOUDON, 09-10 MAI 2026

FESTIVAL DU VIN NATURE SUISSE

PAR L'ASSOCIATION SUISSE VIN NATURE
LAUSANNE, 1^{ER} DÉCEMBRE 2025

CONCOURS BIOVINO

CONCOURS DES VINS SUISSES BIO & NATURE
BERNE, MAI-JUIN 2026

EXPO AGROVINA

STANDS DES VIGNERON · NES BIOVAUD
MARTIGNY, 27-29 JANVIER 2026

PALÉO FESTIVAL

STAND D'INFORMATIONS
NYON, JUILLET 2026

UN GRAND MERCI

à nos sponsors et partenaires

