



RENDEZ-VOUS LES 9 ET 10 MAI A MOUDON

La foire BioAgri vous invite à rejoindre celles et ceux qui sèment l'avenir !



Au programme : plus de 120 stands de producteurs bio et d'artisans, des plantons, des animaux ainsi que de nombreuses animations pour tous les âges.

p. 9-16

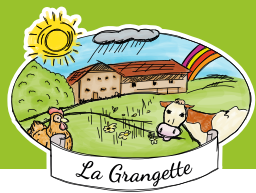
**PROJET :
PLANTER
POUR
INNOVER
P.5**

**PORTRAIT :
LE TRAVAIL
ANCESTRAL DES
SEMENCERS
P.6-7**

**RECETTES :
PROFITER DES
BIENFAITS DES
GRAINES
P.18-19**

**BIOSAVEURS :
LE NOUVEAU
RENDEZ-VOUS
DES ÉPICURIENS
P.22**





INAUGURATION À LA FERME – PUIDOUX

1-2-3 MAI 2026

- **VISITE DES NOUVELLES INFRASTRUCTURES**
Ferme – Robots: de traite, d'alimentation et racleur
Séchage en grange – **Nouveau poulailler** pour l'élevage de poulettes et/ou frères coqs
- Démonstration de battage à l'ancienne
- **ROUE DE LA FORTUNE BALADES DIDACTIQUES, CONCOURS DE TRAITE, LOTO BEUZE**
- Le samedi, intervention de Valérie Dittli (Conseillère d'État vaudoise)
- **ESPACES ENFANTS**
Château gonflable, jeux, contes, mini-ferme, etc.
- Boissons et nourritures locales toute la journée
- Conférences tout public
- **TRANSPORT GRATUIT**
DEPUIS LES GARES DE MOREILLON ET PUIDOUX, SAMEDI ET DIMANCHE DE 9H À 18H



MAI 01 VENDREDI
LES SALES GOSSES!

Fondue Bacchus CHF 39.-
INSCRIPTION AU SOUPER VIA LE QR-CODE



CONCERT GRATUIT

MAI 02 SAMEDI
NATHANAËL ROCHAT

Spectacle & Papet vaudois CHF 49.-
PLACES LIMITÉES! RÉSERVEZ VIA LE QR-CODE



*Certaines activités ont lieu sous réserve des conditions météorologiques

LA GRANGETTE SA • Ariane & Laurent Chaubert

Chemin de la Vergnaulaz 14b • 1070 Puidoux • 077 433 29 40 • inauguration@la-grangette.ch

LE GOÛT DE LA NATURE.

GRUYERE.COM



LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND
Bio



Corpataux

Sécateur Felco

Vente - Entretien - Réparation
+41 79 754 74 92 - info@secateur-corpataux.ch



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.



HABITavenir

Aucun acompte pour démarrer votre projet!

- Installation photovoltaïque
- Isolation périphérique
- Pompe à chaleur
- Rénovation énergétique



www.habitavenir.ch

022 920 24 24

Chem. des Champs Courbes 5, 1024 Ecublens



www.bio-inspecta.ch





photos : © isocellphoto.ch

EDITO BIOVAUD

Semence et graine, y a-t-il une différence ?

Pour semer, encore faut-il disposer de semences fertiles et adaptées. Depuis des millénaires, l'être humain apprivoise, sélectionne, vérifie, multiplie et certifie les graines. Ce n'est qu'une fois toutes les étapes validées qu'elles prennent le nom de semences. La nuance peut sembler ténue, mais elle reflète un travail considérable et précieux. Cette diversité génétique appartient à l'humanité.

La sélection agricole a largement contribué à l'opulence de notre alimentation, en privilégiant des critères tels que les apports en calories et en protéines, ou encore la qualité sanitaire.

Ces dernières décennies, en partie ou en totalité grâce à des financements publics, de nombreuses semences ont été développées pour répondre aux défis du XXI^e siècle : adaptation aux changements climatiques, résistance aux maladies, maintien de la diversité génétique. Pour assurer leur mise en culture et leur déploiement, il faut une alliance solide entre tous les acteur·trice·s des filières alimentaires. Des producteur·trice·s aux consommateur·trice·s, chacun·ne·s a un rôle à jouer : expliquer, goûter, partager et surtout distribuer !

Semer est essentiel, alors semons ensemble !

Les 9 et 10 mai 2026, la foire BioAgri revient à Moudon pour sa 9^e édition avec une invitation simple et joyeuse : « Tout le monde sème ». Semer des graines, semer des idées, semer des liens. Plus qu'une foire, BioAgri est un lieu de rencontres entre professionnel·le·s de la terre, familles, artisan·e·s, curieux·ses et passionné·e·s d'agriculture biologique.



Cette année, l'événement met à l'honneur l'action collective : chacun·e peut contribuer, à son échelle, à une agriculture locale, vivante et respectueuse du vivant.

Qu'on cultive un champ, un jardin, un balcon – ou simplement qu'on ait envie de mieux consommer – tout le monde a un rôle à jouer.

Gérald Huber,
Président de BioVaud

La Gazette BioVaud n°13 est encartée dans l'édition de Terre&Nature du 30 avril 2026 Terre&Nature Publications SA – Chemin des Tuillères 3 – 1028 Prévèverenges **Rédactrice en chef** Alicia Meuli-Egger **Mise en page** Sophie Siffert **Ont participé à ce numéro : Textes** Gérald Huber, Alicia Meuli-Egger, Alexane Eggen, Sophie Siffert et Sarah Challandes **Photos** Alexane Eggen, Isocell Photo, FiBL, Sophie Siffert **Tous droits réservés** En vertu des dispositions légales relatives aux droits d'auteur ainsi qu'à la loi contre la concurrence déloyale et sous réserve de l'approbation écrite de l'éditeur, sont notamment interdites toutes réimpression, reproduction, copie de texte rédactionnel ou d'annonce ainsi que toute utilisation sur des supports optiques, électroniques ou tout autre support, qu'elles soient totales ou partielles, combinées ou non avec d'autres œuvres ou prestations. L'exploitation intégrale ou partielle des annonces par des tiers non autorisés, notamment sur des services en ligne, est expressément interdite.

Dans le cadre de



TOURISME
moudon
région



Terroir & Paysages



Culture & Patrimoine



Loisirs en nature

Retrouvez-nous au **stand n°02** à côté de l'accueil à l'entrée de la foire BioAgri.



@moudonregiontourisme



DU 17 AU 27 SEPTEMBRE 2026

LA SEMAINE DU GOÛT

— pour les humains, les animaux et la planète —



Participez à la Semaine du Goût!
Pour vous inscrire jusqu'au 31 mai
flashez le QR code ci-contre



ECO WEEDKILLER

Nouveau sur le marché
Eco Weedkiller Pro 10 E



www.ecoweedkiller.ch



Domaine des Loyettes

BOULANGERIE & CUISINE

100% AU FEU DE BOIS
100% LEVAIN
100% FAIT À LA MAIN

Pains, baguettes, tresses & brioches au levain
Feuilles (notre interprétation de la pizza)
Ramequins au fromage
Tartes salées & sucrées
Mookies, sablés, granola
& autres gourmandises...

Retrouvez nous tous les mercredi & samedi
au marché de Lausanne
(géolocalisation sur notre site internet)

Domaine des Loyettes
1421 Fontaines-sur-Grandson, VD
Certification bio: CH-BIO-006



domainedesloyettes.ch



Les jeunes plantons de betterave sont installés dans la planteuse. Adrian Krebs, FiBL

PLANTER POUR INNOVER : L'INGÉNUIOSITÉ DES PRODUCTEURS BIO

La culture de la betterave sucrière n'a rien d'un long fleuve tranquille. En agriculture biologique, elle devient même un vrai défi. Sans herbicides, les premiers stades sont particulièrement délicats. Les jeunes betteraves sont encore trop petites pour permettre le désherbage mécanique. Il faut donc intervenir à la main. Mais c'est mal connaître les producteur·trice·s bio que de croire qu'ils·elles vont baisser les bras.

Yann Berney, agriculteur à Crans-près-Céligny, illustre bien cet état d'esprit. « Je cultivais la betterave avant de passer en bio. Alors, quand j'ai entendu parler d'essais réalisés dans le Jura, je suis allé leur rendre visite », raconte-t-il.

Là-bas, une équipe testait une idée simple : planter les betteraves plutôt que les semer. Grâce à de jeunes plantons déjà développés, la culture démarre avec une longueur d'avance. Les betteraves sont suffisamment robustes pour permettre un désherbage mécanique quelques jours seulement après la plantation. De quoi réduire considérablement le travail manuel.

De la planteuse manuelle à la robotisation

Séduit par l'approche de ses collègues jurassiens, Yann se lance à son tour. En 2021, il investit dans une planteuse manuelle utilisée en maraîchage. Mais planter des betteraves à grande échelle ne s'improvise pas : il faut un solide bagage technique. Grâce au soutien de BioVaud, il met sur pied un projet afin de réaliser des essais en champ et d'affiner la technique.

Avec ses collègues, ils plantent 40 hectares de betteraves. « L'organisation est importante. Il faut compter 14 personnes : un conducteur, un responsable logistique et 12 planteurs à l'arrière de la machine » précise Yann.

Forts de leur expérience, ils franchissent un nouveau cap en 2023. Ils sont 18 agriculteurs à se regrouper pour créer Plant-aBio Sàrl et investir dans une planteuse mécanique de fabrication belge. La machine, équipée de robots, remplace les 12 planteurs. L'équipe passe alors de 14 personnes... à seulement 3.

Une technique qui s'impose

Saison après saison, les résultats se confirment : moins de désherbage manuel, mais aussi moins de dégâts causés par les limaces et les altises. Tout n'est pas rose pour autant. Les investissements restent conséquents et la mise en place demande du travail, mais la balance penche clairement du bon côté. La technique s'est ainsi rapidement diffusée dans les exploitations bio de Suisse romande. Les surfaces de betteraves plantées ont plus que doublé et approchent aujourd'hui les 90 hectares.

Pourquoi s'arrêter en si bon chemin ?

« La planteuse est disponible une bonne partie de l'année. Autant la mettre à profit », explique l'agriculteur. Sur son exploitation, il teste déjà la méthode avec l'oignon. « Mais on pourrait aussi essayer le brocoli ou la courge, par exemple », glisse-t-il. Et le voilà déjà lancé dans un nouveau projet : les essais auront lieu chez la famille Vuillemin à Pomy, toujours avec le soutien de BioVaud.



LE TRAVAIL ANCESTRAL DES SEMENCIERS

Cette année, BioVaud organise sa foire agricole BioAgri les 9 et 10 mai autour de la thématique « Tout le monde sème ». A cette occasion, nous sommes partis à la rencontre de l'association genevoise Semences de pays, labellisée Bourgeon Bio Suisse, qui tiendra un stand le premier jour de la manifestation. Rencontre avec l'équipe, dont Isamu Krieger.

C'est dans la commune genevoise de Chêne-Bourg que se situe l'association Semences de Pays. Composée de six employés fixes, de plusieurs bénévoles et soutenue par plus d'une soixantaine de membres, l'organisation a pour objectif la production et la vente de semences. Son catalogue présente plus d'une centaine de variétés de petits fruits, de légumes et de plantes, destinées aussi bien aux agriculteurs qui cultivent à moyenne échelle et qu'aux particuliers.

« Notre travail est principalement axé autour de trois missions, introduit Isamu Krieger. La première consiste en la multiplication de variétés potagères. La seconde se concentre sur la sélection et la comparaison variétale. C'est-à-dire que l'on compare entre elles les différentes variétés d'un même légume, et l'on procède à une sélection selon plusieurs critères. Enfin, nous avons également pour mission la conservation des variétés traditionnelles. »

Multiplier les variétés grâce au partage des savoirs

Pour répondre à sa première mission, l'association pilote un projet de « réseau court-circuit », favorisant la collaboration avec plusieurs

exploitations maraîchères romandes. Cette mise en réseau vise à transmettre le savoir-faire semencier aux professionnels.

« Autrefois, un paysan exerçait ces deux métiers, indique le semencier. Avec le temps, ces activités se sont dissociées. Grâce à ce réseau, les professionnels sont formés et accompagnés, ce qui favorise une production collective de semences et une réappropriation des connaissances », précise notre interlocuteur.

Des critères de sélection ?

Destinée tant aux professionnels, notamment les maraîchers, qu'aux particuliers, la démarche de comparaison et de sélection variétale permet de cibler des caractéristiques spécifiques.

« Pour les professionnels, nous recherchons surtout des variétés qui montrent de bonnes qualités agronomiques, poursuit Isamu Krieger. Par exemple, le degré de résistance aux maladies, aux ravageurs, ou encore à la sécheresse. Pour les consommateurs, les critères principaux sont le goût, la texture, et la facilité de préparation. Par exemple, pour le chou ou le rampon, des feuilles trop recourbées vont retenir la terre. Et donc c'est plus laborieux à nettoyer ».

Dans cette optique, les semenciers réalisent des tests dits organoleptiques, c'est-à-dire des dégustations qui mobilisent plusieurs sens, comme le goût et la texture. Certains consommateurs recherchent par exemple des laitues plus croquantes que d'autres.

« Les critères pour lesquels nous choisissons nos légumes sont totalement différents de ceux de la grande distribution, explique le professionnel. Prenons la tomate : la grande distribution va chercher à prendre des variétés qui ont une peau assez dure, par souci de transport et de présentation sur les étalages du magasin. Elle va également choisir une variété qui va donner énormément de rendement. Mais il faut être conscient qu'une plante qui va beaucoup produire, c'est comme si elle va diluer son énergie dans ses fruits. C'est comme ça que l'on obtient des tomates sans goût, pleines d'eau, contrairement à des plants moins productifs mais aux fruits plus savoureux ».

Préserver le patrimoine végétal

La troisième mission de l'association concerne la conservation de variétés traditionnelles et la préservation d'un patrimoine végétal représentatif du terroir de la région lémanique. « On choisit des variétés dites traditionnelles afin de maintenir celles qui se cultivaient déjà dans la région il y a des années, des décennies, voire des siècles. Bien sûr, aujourd'hui elles ont évolué et se sont adaptées aux conditions pédoclimatiques. Elles ne ressemblent donc plus exactement à leurs ancêtres, mais il s'agit des mêmes variétés », ajoute notre interlocuteur.

En collaboration avec la fondation ProSpecieRara, spécialisée notamment dans la sauvegarde des végétaux en Suisse, Semences de Pays participe activement à la préservation de la biodiversité. C'est d'ailleurs cet engagement qui permet principalement à l'association de bénéficier de soutiens publics.



« Le métier de semencier est assez rare, mais cette activité n'est pas viable. Notre association survit grâce à environ 60% de subventions, tandis que la vente de graines couvre les 40% restants. La production de semence est une spécialisation agricole qui bénéficie d'encore moins de reconnaissance financière », souligne Isamu Krieger.

Produit du terroir genevois

En fin de visite, dans les serres de l'association, nous découvrons un légume emblématique de Genève : le cardon épineux. Son apparence « agressive », proche du chardon, contraste avec sa saveur délicate très appréciée des Genevois. Il est traditionnellement dégusté en hiver, notamment en gratins.

« Son goût rappelle celui de la côte de bette, mais en plus savoureux. On le mange souvent à Noël, partage notre guide. Ici, on le cultive pour ses graines. La plante pousse comme l'artichaut et produit une grande fleur violette fluo. Pour récolter les graines, on laisse la fleur s'ouvrir, puis mourir. Les graines se dispersent ensuite comme celles du pissenlit, avec un duvet blanc à effet parachute ».

Une spécialité à découvrir, pour varier de notre papet vaudois !

Alexane Eggen



UNE CHORALE ÉPHÉMÈRE POUR CHANTER LA TERRE ET LA PAYSANNERIE

Organiser des moments de partage pour renforcer la cohésion du monde agricole, c'est le pari du groupe d'agricultrices Femmes des Fermes.

Dans le cadre de la foire BioAgri, le samedi 9 mai à 15h au technopôle, les Femmes des Fermes organisent une table ronde pour faire le point sur les réalités des agricultrices, souvent à la fois productrices, commerçantes, gestionnaires et piliers de la vie familiale. Une polyvalence exigeante, mais essentielle pour maintenir des fermes vivantes, ancrées dans les villages et en lien avec les habitant-e-s.

En parallèle, pour rassembler un monde agricole sous tension, qui a plus que jamais besoin de cohésion, elles ont monté une chorale éphémère. Dix chansons, trois répétitions et



une belle dose d'enthousiasme : le projet a réuni une cinquantaine de participant-e-s, accompagné-e-s par la cheffe de chœur Isabelle Haldemann-Vallon.

La chantée aura lieu le samedi 9 mai à 17h30 sous le chapiteau. Une belle occasion de se laisser porter... et peut-être même de fredonner avec elles et eux.

Sarah Challandes

LA JOURNÉE NATIONALE DES MAGASINS BIO

BioConsommActeurs **VELEBIS** **BIO-LESSE** **biopartner**

samedi
05.09.
Journée des magasins bio
10%
www.bioladentag.ch

Le 5 septembre 2026, BioConsommActeurs, en collaboration avec BioPartner, met à l'honneur les commerçants locaux et les magasins à la ferme lors de la Journée des magasins bio en Suisse. À cette occasion, un rabais de 10 % sera offert à tout client franchissant leur seuil.

Devenez BioConsommActeurs !

Nos choix de consommation façonnent la santé des générations futures et l'avenir de notre planète. Consommer bio, c'est agir concrètement chaque jour. En soutenant une alimentation sans produits chimiques ni OGM, nous contribuons à préserver un monde agricole vivant et durable.

L'association BioConsommActeurs s'engage pour promouvoir l'agriculture et l'apiculture biologique, les circuits courts et une alimentation saine et locale.

En devenant membre, vous soutenez ces actions et bénéficiez d'avantages dans de nombreux magasins bio.

Rejoignez-nous sur : bioconsommacteurs.ch

BioAgri Programme

SAMEDI 9 MAI



ANIMATIONS

10h / Partie Officielle
DISCOURS D'OUVERTURE
Tente-Technopôle

Toutes les heures / durée 15 min
**DÉMO DE BATTAGE DE BLÉ
À L'ANCIENNE**
Les Batteurs de fléau du Jorat,
stand n° 86

11h / Discussion, durée 2h
**QUESTION-RÉPONSE
TRACTION ANIMALE**
Le retour du cheval dans les
villes et villages, Cheval de Tra-
vail en Suisse, stand n° 120



SPECTACLES

10h / Concert, durée 2h
NIKOSOLO
Grande Scène

11h, 13h30 et 15h30 /
Spectacle, durée 30min
L'ODYSSÉE DES GRAINES
Compagnie La Roulotte des
Mots - Suivi d'activités en lien
avec le spectacle
Sous le dôme, Espace BioKids

12h / Spectacle ambulant,
durée 1h30
**DÉAMBULATIONS
CLOWNESQUES**
Compagnie Instincts Grégaires

13h / Concert, durée 2h
NIKOSOLO
Technopôle

16h30 / Chorale, durée 45min
**LES NOTES MAGIQUES :
PETIT CHOEUR DES ÉCOLES
PRIMAIRES DE MOUDON**
Grand Scène

11h et 16h / Atelier, durée 30 min
**PRÉPARATION ET DÉGUSTA-
TION DE CHIPS D'ORTIES**
Into The Nature, stand n°9

14h / Atelier, durée 1h
**PRÉPARATION
HOMÉOPATHIQUE MAISON**
Edelweiss Distillerie, stand n°64

15h / Table ronde, durée 2h
AGRICULTRICE EN 2026
Femmes de Ferme, Tente-
Technopôle



17h30 / Chorale, durée 1h30
CHORALE ÉPHÉMÈRE
Grande Scène

19h / Concert, durée 2h
PICHETTE KLEZMER BAND
Grande Scène

21h / Concert-fanfare,
durée 2h
REVUELTA ORQUESTA
Grande Scène

SAMEDI & DIMANCHE



EN CONTINU

CHASSE AUX TRÉSORS
pour toute la famille !
Départ : Accueil, stand n°1

BALADES EN CALÈCHE
Entre l'Accueil et le Technopôle,
horaires affichés sur place

ROUE DE LA CHANCE
Moudon Région Tourisme,
stand n°2

**TRESSAGE DE PANIERS
EN ROTIN**
10 chf/pers., dès 8 ans
Art-Vannerie Rotin Sàrl,
stand n°8

**ATELIER CARDAGE/
FILAGE DE LA LAINE**
Association La Filature,
stand n°24

**DÉCOUVERTE DE L'ORGE
BRASSICOLE JURASSIEN**
Brasserie et Malterie Blanche
Pierre Sàrl, stand n°35

**ATELIER FEUTRAGE DE
LA LAINE ET TISSAGE DE
MANDALAS**
MANDA'life,
stand n°80

**JEUX SUR LE THÈME
DES SEMENCES**
Sativa, stand n° 83

EXPO SUR LES SEMENCES
Public Eye, stand n° 84

**DÉGUSTATION
DE PRODUITS**
Fondation pour le Goût /
Grands Sites du Goût,
stand n° 100

**DISCUSSION SUR LA
TRACTION ANIMALE
ET JEU CONCOURS**
Cheval de Travail en Suisse,
stand n° 120

BioAgri Programme

DIMANCHE 10 MAI



ANIMATIONS

9h à 13h

BRUNCH BIO DE LA FÊTE DES MÈRES

Tente-Technopôle



Toutes les heures / durée 15 min
DÉMO DE BATTAGE DE BLÉ À L'ANCIENNE
Les Batteurs de fléau du Jorat, stand n° 86

11h et 16h / Atelier, durée 30 min

PRÉPARATION ET DÉGUSTATION DE CHIPS D'ORTIES

Into The Nature, stand n°9

14h30 / Atelier, durée 1h

COMMENT ET POURQUOI FAIRE SES PROPRES SEMENCES DE LÉGUMES ET DE FLEURS ?

Pro Specie Rara, stand n° 82

14h / Atelier, durée 1h

PRÉPARATION SPAGYRIQUE A BASE DE PLANTES

Edelweiss Distillerie, stand n°64

BRUNCH BIO FÊTE DES MÈRES

Dim. 10 mai 2026, 9h - 13h | Foire BioAgri, Moudon

Un généreux buffet de saison, où chaque bouchée rend hommage aux saveurs du terroir : pains et fromages artisanaux, fruits et légumes du moment, plats chauds savoureux, douceurs maison aux notes florales... et bien d'autres surprises à découvrir ! Café, thé et jus compris.

Venez partager cet instant convivial en famille !

Places limitées, utilisez la billetterie : bio-agri.ch/brunch
CHF 45.- (de 9 à 14 ans : 25.-)

Réservez



SPECTACLES

10h / Concert, durée 2h

NIKOSOLO

Bar des Artistes

11h, 13h30 et 15h30 /

Spectacle, durée 30min

L'ODYSSEE DES GRAINES

Compagnie La Roulotte des Mots

Suivi d'activités en lien avec le

spectacle sous le dôme, Espace BioKids

13h / Concert, durée 2h

LES VENDANGEURS MASQUÉS

Grande Scène

14h / Spectacle ambulant, durée 1h30

DÉAMBULATIONS CLOWNESQUES

Compagnie Instincts Grégaires

14h / Concert, durée 2h

NIKOSOLO

Tente-technopôle

15h30 / Concert, durée 1h

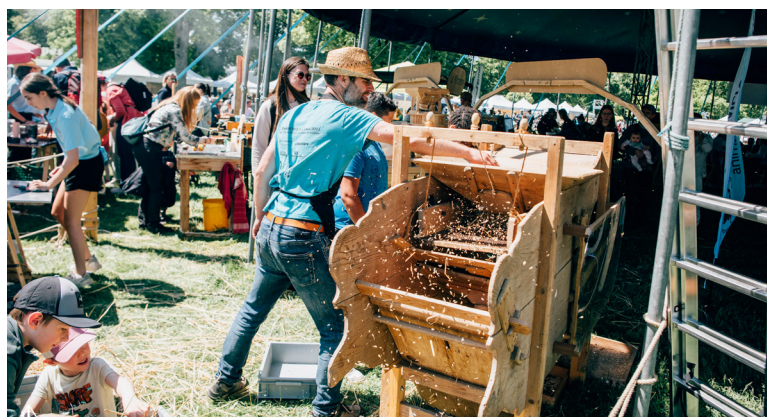
LES VENDANGEURS MASQUÉS

Grande Scène

SAMEDI 9 MAI

9h-12h et 14h-16h30 / Ateliers
LA FABRICOOKIE ET LA CHIPS'ERIE
 La MicroFerme, Espace BioKids

11h, 13h30 et 15h30 /
 Spectacle, durée 30min
L'ODYSSÉE DES GRAINES
 Compagnie La Roulotte des Mots
 Suivi d'activités en lien avec le spectacle sous le dôme, Espace BioKids



SAMEDI & DIMANCHE



EN CONTINU

CHASSE AUX TRÉSORS
 pour toute la famille
 Départ : Accueil, stand n°1

TRESSAGE DE PANIERS EN ROTIN
 10 chf/pers., dès 8 ans
 Art-Vannerie Rotin Sàrl, stand n°8

**ATELIER CARDAGE/
 FILAGE DE LA LAINE**
 Association La Filature, stand n°24

**FEUTRAGE DE LA LAINE
 ET TISSAGE DE MANDALAS**
 MANDA'life, stand n°80

**EXPOSITION DE DESSINS
 RÉALISÉS PAR LES ÉLÈVES
 DE MOUDON**
 Chemin piéton jusqu'au Technopôle

VÉLOS MOULIN À HUILE ET À FARINE
 Espace BioKids

DIMANCHE 10 MAI

9h-12h et 14h-16h30 / Ateliers
LA FABRICOOKIE ET LA CHIPS'ERIE
 La MicroFerme, Espace BioKids

11h, 13h30 et 15h30 /
 Spectacle, durée 30min
L'ODYSSÉE DES GRAINES
 Compagnie La Roulotte des Mots
 Suivi d'activités en lien avec le spectacle sous le dôme, Espace BioKids



**DÉGUSTATION DE
 L'ALIMENTATION DE DEMAIN &
 GYMKHANA EN MINI-TRACTEURS**
 Bio Vaud, stand n°108

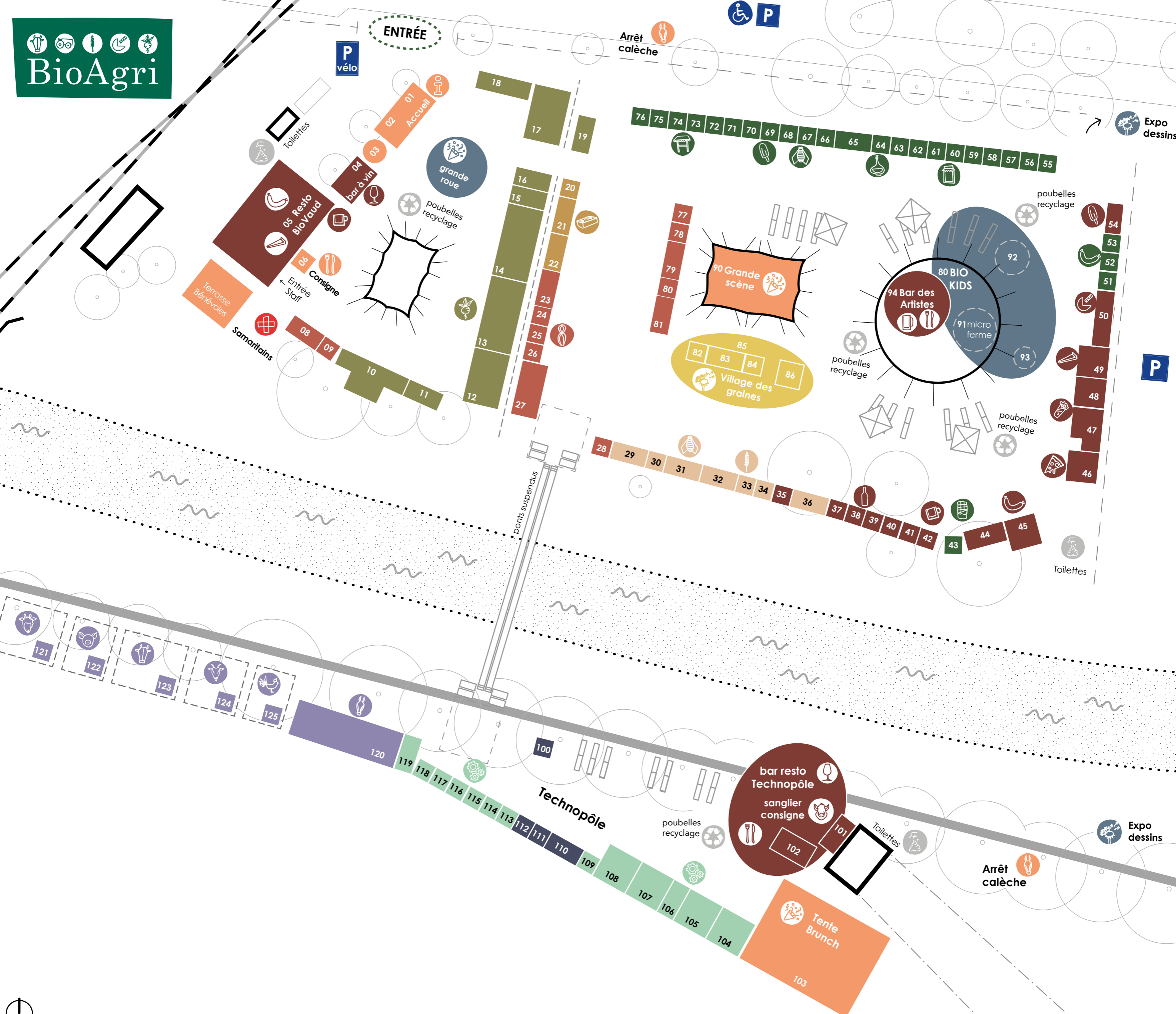
ENTRÉE

P
vélo

Arrêt
calèche

P

Expo
dessins





PLACES DE PARC

VILLE DE MOUDON

09 - 10 MAI 2026





BioAgri

Exposant.e.s



Accueil & scènes

BioKids

Construction

Grenier

Bar & restauration

Plantons & jardins

Artisanat

Tout le monde sème

Marché bio

Animaux

Technopôle

Association

01 BIOSUISSE
Agriculture biologique suisse
bio-suisse.ch

10 EUROPLANT SÀRL
Pépinière fruitière
Fruitiersbio.ch

19 MYCELIUM JARDINS VIVANTS
Aménagement paysager
myceliumjardins.ch

02 MOUDON RÉGION TOURISME
Promotion régionale
moudon-tourisme.ch

11 FERME DE LA GRYPONNE
Plantons légumes et vivaces

20 PITTET ARTISANS SÀRL
Eco-construction et conservation
du patrimoine bâti
pittet-artisans.ch

03 TERRE&NATURE
Hebdomadaire
terrenature.ch

12 ROUSSILLON FLEURS SÀRL
Fleuriste
leroussillon.ch

21 BIOCAPI SÀRL
Composteurs, toilettes sèches, etc.
biocapi.ch

04 BAR BIOVINO
Bar à vin de BioVino
biovino.ch

13 LA PÉPINIÈRE D'AGNENS
Plantons
pepiniere-agnens.ch

22 TMC AQUA SÀRL
Appareil anticalcaire écolo
vita-aqua.ch

05 RESTO BIOVAUD
Restaurant Bio
biovaud.ch

14 L'APOTHÈQUE DU JORAT
Plantons médicinales & aromatiques
apothequedujorat.ch

23 ATELIER DE CÉRAMIQUE
Objets céramique
ceramicthierens.ch

06 RETOUR CONSIGNE
Retour verres et vaisselles
consignées

15 ASSOCIATION LA BRANCHE
Plantons et produits frais
labranche.ch

24 ASSOCIATION LA FILATURE
Filière laine durable et locale
filaturelocale.ch

**07 SAMARITAINS HAUTE
BROYE-JORAT**
Premiers secours
samaritains-hbj.ch

16 ASSOCIATION LA MOTTE
Plantons
la-motte.ch

25 NEOTEX CONCEPT - ECO TSAPI
Emballages durables en cire d'abeille
eco-tsapi.ch

08 ART-VANNERIE ROTIN
Ateliers vannerie & cannage
art-quebatte.ch

17 FERME LA LIZERNE
Plantons légumes & aromatiques
fermelalizerne.ch

26 CORPATAUX - SÉCATEUR FELCO
Vente et entretien de sécateurs
seccateur-corpataux.ch

09 INTO THE NATURE
Ateliers plantes sauvages
into-the-nature.ch

18 DEKOR VÉGÉTAL
Décoration végétal eco responsable
dekor-vegetal.ch

27 MÄRITHÜSLI AG
Chemises & accessoires Edelweiss
maerithuesli.ch

28 AU JARDIN D'HILDEGARDE
Plantes médicinales et
déco de jardin artisanale

29 LE RADIS NOIR
Moulin et fournil
Radis-noir.ch

30 DOMAINE DE L'ABBAYE
Céréales, légumineuses et huiles
domainedelabbaye.ch

31 RUCHE & FLORE
Produits naturels, gourmands,
issus des abeilles et des plantes
ruche-et-flore.ch

32 MARCHÉ BIO LES ÉTERPIS
Pain, tofu, viande, F&L, conserves, etc
marche-bio-les-eterpis.ch

33 DOMAINE LE PONTET
Produits transformés du Domaine
domaine-le-pontet.ch

34 MAISON KONOÏ
Crèmerie végé et pains sans gluten
konoi.ch

**35 BRASSERIE ET MALTERIE
BLANCHE PIERRE SÀRL**
blanchepierre.ch

36 1001 HERBES
Herbes bio et produits naturels
1001herbes.ch

37 GUILLAUME & CO
Cidre
guillaumecider.ch

38 CANTINA CAVALLINI
Vins bio du Tessin
cantinacavallini.ch

39 DOMAINE DE LA DEVINIÈRE
Vins et jus de raisin
la-deviniere.ch

40 CAVE DE LA RÉSISTANCE
Vin bio neuchâtelois
bio-neuchatel.ch

41 CAVE MARÉCHAL
Domaine viticole Maréchal
vins-marechal.ch

42 PAUSA CAFFÈ
Pause café
pausacaffe.ch

43 MR CHOCOLAT
Chocolats bio
mrchocolat.swiss

44 JOLIMONT CRÊPES
Crêpes sucrées et salées
joli-mont.ch

**45 LES PRODUITS
DU GRÉGOIRE**
Sandwichs chauds, frites, etc.

46 DOMAINE DES LOYETTES
Pizza végé, biscuits vegan, pain, etc
domainedesloyettes.ch

47 BIBEREVENTS
Le Traiteur Biberevents
biberevents.ch

48 LA MARENDAZ SÀRL
Boulangerie pâtisserie traiteur
lamarendaz.ch

49 VEGAN FABRIK
Alimentation végétale artisanale
vegan-fabrik.ch

50 LE SAPALET
Divers fromages & viandes
sapalet.ch

51 BERGERIE FROIDEVAUX
Bergerie et produits fermiers
bergeriedefroidevaux.ch



52 AIL-NOIR.CH
Ail noir et produits à base d'ail noir
ail-noir.ch

53 LE BOUCANIER
Vente de filets de truite fumés Bio
leboucanier.ch

54 KALAN ARTISTE GLACIER
Glaces artisanales biologiques
kalan.swiss

55 HERBULA VIOLA SÀRL
Herbes, cacao, épicerie
herbulaviola.ch

56 FÉE D'OR SÀRL
Produits à base de gingembre bio
gingembre.ch

57 FERMENTIERRA
Lactofermentations, ail noir, infusions
fermentierra.com

58 SAFRAN DU JORAT
Safran, Sichuan, farines, huiles...
safrandujorat.ch

59 LE CIEL D'AXEL
Spécialités d'ail noir suisse
lecielaxel.com

60 SAMBI
Boisson alcoolisée pétillante au sureau
sambi.bio

61 L'ORTHÉRIA SÀRL
Boissons à l'ortie
lortheria.ch

62 KOSMOS LAB SÀRL
Kéfir, sauce soja suisse
kosmos-drinks.ch

63 LA SAUVAGERAIE
Produits terroir, hydrolats, vins, etc.
sauvageraie.ch

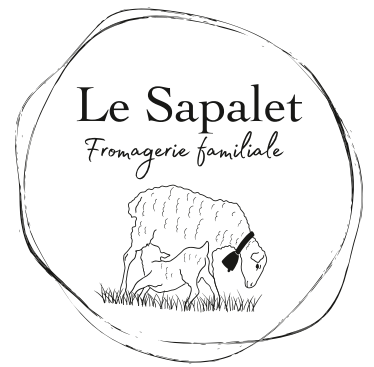
**64 LES SIMPLES &
EDELWEISS DISTILLERIE**
Paysans-artisans de Sarreyer
edelweiss-distillerie.ch



- 65 SAH ALPENKRÄUTER AG**
Produits bio aux herbes alpines
swissalpineherbs.ch
- 66 ARCADIA**
Culture de plantes médicinales bio
arcadia-bio.ch
- 67 ZOI**
Huile d'olive & herbes bio
Facebook: Terredecrite
- 68 LES RUCHERS DU TALUS**
Produits de la ruche artisans
lesruchersdotalus.com
- 69 FERME EN FOLIE**
Glaces artisanales de la ferme
contact@ferme-en-folie.ch
- 70 MASPIRULINE**
Produits à base de spiruline broyarde
maspiruline.ch
- 71 TERATER BIOCOSMETIC**
Savons artisanaux & biocosmétiques
terater.ch
- 72 L'ARTISAN SAVONNIER**
Savons & cosmétiques naturels
lartisan-savonnier.ch
- 73 SENS-AFRIQUE**
Cosmétique zéro déchet
sens-afrique.ch
- 74 L'ORCANETTE**
Savonnerie Artisanale
lorcanette.com
- 75 SAVONNERIE NEPTUNE**
savonnerie artisanale
savonnerie-neptune.ch
- 76 KALINE COSMÉTIQUE**
Cosmétiques naturels artisanaux
Kaline.ch
- 77 RÊVE D'AILLEURS**
Bijoux naturels en bois et plantes
reve-dailleurs.com
- 78 ARTISAN CUIR SWISS-CHRIS**
Pochette, ceinture, sacoche, etc.
swiss-chris.com
- 79 ARTVASQUES CRÉATIONS**
Créations en pierres suisses
artvasques.ch
- 80 MANDA'LIFE**
Mandalas tissés et ateliers enfants
marion-mandalife.ch
- 81 BOUQUINISTE YVES QUARTIER**
Livres sur la flore et la faune locales
- 82 SEMENCES DE PAYS ET PRO SPECIE RARA**
Semences bio légumes et fleurs
semencesdepays.ch
- 83 SATIVA**
Semences bio pour maraîchage
sativa.bio
- 84 PUBLIC EYE**
Défense des semences paysannes
publiceye.ch
- 85 EXPOSITION PUBLIC EYE**
Exposition sur les semences
publiceye.ch
- 86 DÉMONSTRATIONS DES BATTEURS DE FLÉAU**
technique pour séparer le grain de l'épi
- 90 GRANDE SCÈNE**
- 91 ANIMATION MICROFERME**
- 92 SPECTACLE "L'ODYSSÉE DES GRAINES"**
- 93 ECOLE PRIMAIRE DE SERVION**
- 94 BAR DES ARTISTES + RETOUR VAISSELLE**
- 100 GRAND SITE DU GOÛT**
Fondation pour le goût
swisstastes.ch
- 101 BAR BIOVAUD**
102 Bar et sanglier à la broche
biovaud.ch
- 103 BRUNCH DU DIMANCHE**
biovaud.ch
- 104 AGRIOLOGIE**
École d'agriculture et agronomie VD
vd.ch/agriologie
- 105 BIO.INSPECTA**
Organisme de certification biologique
bio-inspecta.ch
- 106 ARB-ASSOCIATION ROMANDE DE BIODYNAMIE**
arbdyn.ch
- 107 FiBL**
Institut de recherche d'agriculture biologique FiBL
fibl.org
- 108 BIOVAUD**
association vaudoise des producteurs.trice.s bio
biovaud.ch
- 109 JOURNAL AGRI**
Journal hebdomadaire professionnel agricole de la Suisse romande
agri.ch
- 110 GREENPEACE**
Pour un monde durable et équitable
greenpeace.ch
- 111 ASSOCIATION LE FRANC PAYSAN**
Monnaie alternative circuits courts
lefrancpaysan.ch
- 112 GSPPA**
Groupe de soutien des Paysannes et Paysans d'Afrique, gsppa
gsppa.ch
- 113 HUMUSATION SUISSE**
Enterrement écologique et naturel
www.humusation.ch
- 114 WEED CONTROL GMBH**
Désherbage sans poison
ecoweedkiller.ch
- 115 SYMACTIV SA**
Engrais naturel à base de mycélium
symactiv.ch
- 116 E-ME ENERGIES**
Solutions énergétiques complètes
emeenergies.ch
- 117 TRISOL SOLUTIONS ENERGÉTIQUES SA**
Solutions solaires complètes
trisol.ch
- 118 SOLPAC SA**
Solutions énergie solaire
solpac.ch
- 119 HABIT'AVENIR SA**
Solutions énergie et recharge
habitavenir.ch
- 120 CHEVAL DE TRAVAIL EN SUISSE**
La Sellerie Percheronne, BMH Hippomobile
chevaltravailsuisse.ch
- 121 L'ALPAGE VITTONI**
Mouton et patou
- 122 ANIMAUX**
125 Cochons, vaches, chèvres, poules

Le Sapalet
Fromagerie familiale

**Produits laitiers bio
du Pays d'Enhaut**
*au lait de brebis, vache
et chèvre*



Famille Henchoz
1658 Rossinière
+4126 924 54 60
info@sapalet.ch



sapalet.ch



BIOSUISSE

Abonnez-vous!
www.agrihebdo.ch

Abonnement dès **35.-**



Une actu 100% professionnelle pour les familles paysannes romandes!



021 613 06 46 | abonnements@agrihebdo.ch

Retrouvez nos offres détaillées sur www.agrihebdo.ch

Agri

TOUT LE MONDE SÈME... ET TOUT LE MONDE Y GAGNE!

En Suisse, de nombreuses graines sont cultivées en agriculture biologique : lin, courge, tournesol, colza et bien d'autres.

Derrière leur petite taille se cache une richesse nutritionnelle remarquable : protéines végétales, bons lipides, glucides complexes, fibres, minéraux et antioxydants.

Une graine contient tout ce qu'il faut pour donner naissance à une nouvelle plante. Elle renferme donc une réserve d'énergie et de nutriments particulièrement dense. Consommées régulièrement, les graines apportent une énergie durable, une sensation de satiété et un soutien à l'immunité.

Faciles à utiliser, elles se glissent dans les pains, les salades, les granolas, les soupes ou les desserts. Une simple poignée suffit à enrichir un plat.



COMMENT PROFITER AU MIEUX DE LEURS BIENFAITS

Quelques gestes simples permettent d'optimiser leurs nutriments.

Certaines graines gagnent à être trempées pendant quelques heures, ce qui améliore leur digestibilité et l'absorption des minéraux.

Les graines peuvent aussi être **germées**, comme les graines de luzerne, de radis ou de brocoli. Lors de la germination, la graine s'active pour devenir une plante :

vitamines, enzymes et antioxydants se multiplient, rendant les nutriments plus assimilables. Les graines germées sont ainsi de véritables concentrés de vitalité, faciles à ajouter dans les salades ou sur des tartines.

Les graines de lin sont plus intéressantes **moulues**, leur enveloppe très résistante limitant l'assimilation des oméga-3 lorsqu'elles sont consommées entières.

Les graines peuvent aussi être moulues en farine pour enrichir les pains, les crêpes ou les pâtisseries.

Enfin, certaines sont pressées pour produire des huiles végétales. Les **huiles** de lin ou de tournesol, obtenues par **pression à froid**, se consomment idéalement crues. Une à deux cuillères à soupe par jour suffisent à enrichir l'alimentation.

DES NUTRIMENTS ESSENTIELS DANS DE PETITES GRAINES

Chaque graine possède sa spécialité nutritionnelle.

Les graines oléagineuses sont riches en bons lipides. Les graines de lin, par exemple, apportent des oméga-3, **bénéfiques pour le cœur, le cerveau et l'équilibre inflammatoire**. Les graines de courge ou de tournesol fournissent de la **vitamine E et des antioxydants**, qui contribuent à protéger les cellules.

Les pseudo-céréales comme le quinoa, le millet, l'amarante ou le sarrasin sont de **bonnes sources de protéines végétales** et de glucides complexes. Elles fournissent une énergie stable et durable. Enfin, elles apportent également des **minéraux essentiels** comme le magnésium, le fer ou le zinc.



LE SEED CYCLING : LES GRAINES AU SERVICE DE L'ÉQUILIBRE FÉMININ

Le **seed cycling** consiste à consommer certaines graines selon les phases du cycle menstruel afin de soutenir naturellement l'équilibre hormonal.

Durant la **phase folliculaire** (première moitié du cycle), on privilégie les **graines de lin et de courge**, riches en lignanes, en zinc et en oméga-3, qui pourraient **participer à l'équilibre des œstrogènes**.

Pendant la **phase lutéale** (deuxième moitié du cycle), on consomme plutôt les graines de **tournesol et de sésame**, sources de calcium, de sélénium et de vitamine E, qui pourraient **soutenir la production de progestérone**.

Simple à intégrer au quotidien, cette approche consiste généralement à consommer une cuillère à soupe de chaque graine par jour, dans un smoothie, un porridge ou une salade.



GRANOLA AUX GRAINES

Ce granola mise sur la richesse nutritionnelle des graines plutôt que sur le sucre.

Ingrédients

200 g de flocons d'avoine
100 g de mélange de graines au choix
40 g d'amarante soufflée
120 g de compote de pomme (sans sucre ajouté)
2 càs d'huile de tournesol

Préparation

Mélanger tous les ingrédients, étaler sur une plaque et cuire environ 20 minutes à 160 °C en remuant de temps en temps. Les graines de courge et de tournesol apportent du zinc, du magnésium et de la vitamine E. Associées aux fibres de l'avoine, elles contribuent à un petit-déjeuner nourrissant et rassasiant. Compter environ 30 g (2 à 3 cuillères à soupe) par portion.



TARTELETTES AUX GRAINES DE LIN

Ces tartellettes sont une façon simple et gourmande d'intégrer les graines dans un dessert léger. Riches en fibres et en oméga-3, les graines de lin soutiennent la santé cardiovasculaire. Associées au yogourt nature et aux fruits rouges de saison, elles donnent un dessert frais, nutritif et naturellement peu sucré. Elles conviennent aux régimes sans gluten et cétogènes.

Préparation

Broyer les graines de lin, puis les mélanger avec l'eau et une pincée de sel. Laisser reposer 10 minutes, jusqu'à obtenir une texture légèrement gélifiée. Presser la préparation dans des moules à tartellettes pour former un fond fin. Cuire 35 à 40 minutes à 160 °C, jusqu'à ce que les fonds soient fermes et légèrement croustillants. Laisser refroidir avant de démouler. Garnir ensuite chaque fond d'une cuillère à soupe de yogourt nature et de fruits frais de saison (ici fraises, groseilles, cassis). Ajouter, selon les goûts, une feuille de menthe, de basilic ou de verveine.

Ingrédients

120 g de graines de lin
120 ml d'eau
1 pincée de sel
yogourt nature
fruits frais de saison

PESTO AUX GRAINES DE COURGE

Les graines de courge remplacent ici les pignons de pin pour une version locale et riche en nutriments.

Ingrédients

80 g de graines de courge
1 bouquet d'herbes aromatiques (selon les goûts)
1 gousse d'ail
huile de colza ou de tournesol pressée à froid
fromage râpé (selon les goûts)

Préparation

Mixer les graines de courge avec les herbes, l'ail et un filet d'huile jusqu'à obtenir une texture crémeuse. Ajouter le fromage et ajuster l'assaisonnement. Les graines de courge sont particulièrement riches en zinc, en protéines végétales et en bons lipides. Ce pesto nourrit autant les papilles que l'organisme.



Article et recettes par Sophie Siffert,
cuisine bio & nutrition, sauvageraie.ch

CULTIVER AVEC CŒUR, MAIN ET ESPRIT



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



**E-ME
ÉNERGIES**



Pompe à
chaleur



Panneau
photovoltaïque



Batterie de
stockage



Borne de
recharge



GSP
Groupement professionnel suisse
pour les pompes à chaleur



WPSYSTEMMODUL



SWISSOLAR

+41 21 566 29 91 | emeenergies.ch | Chem de la crétaux 2, 1196 Gland
Rte de Champ-Colin 13, 1260 Nyon



L'AUTHENTIQUE

ÉPICERIE PAYSANNE

**VOTRE ÉPICERIE Bio
ET LOCAL SUR LA CÔTE!**

40 PRODUITS DE NOTRE FERME
110 FOURNISSEURS VAUDOIS

CARTE CADEAUX &
PANIERS GARNIS
PERSONNALISABLES

L'AUTHENTIQUE-MORGES.CH
RUE LOUIS DE SAVOIE 54 - 1110 MORGES



Démonstration lors de la première édition de BioAgri à Granges-Verney

LE CHEVAL DE TRAVAIL : ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ

À l'heure où l'agriculture cherche à réduire son empreinte écologique, une silhouette familière refait surface : celle du cheval de travail. Cet allié ancestral séduit par ses atouts bien contemporains. Énergie renouvelable, faible impact sur les sols, sobriété en ressources... l'animal de trait coche de nombreuses cases de l'agriculture durable.

Et pourtant, son utilisation reste encore marginale. En cause : une puissance limitée, un travail exigeant physiquement et, surtout, une perte progressive des savoir-faire. Le cheval de travail subsiste aujourd'hui que dans quelques niches, comme le maraîchage, la viticulture ou le débardage en forêt, porté par une poignée de passionné·e·s.

Le cheval de travail s'invite à BioAgri

C'est précisément pour remettre ces pratiques sous les projecteurs que le cheval de travail a trouvé sa place à BioAgri. Depuis la première édition en 2016, sur le site de l'école d'agriculture de Grange-Verney, les visiteur·teuse·s peuvent découvrir ce que la traction animale signifie aujourd'hui. À l'époque, l'initiative est portée par l'Association suisse des propriétaires et amateurs de chevaux de trait français, qui imagine un stand aussi pédagogique que vivant.

Très vite, les démonstrations attirent l'attention : travail du sol sur une parcelle maraîchère reconstituée, passage entre des rangs de vigne simulés et même débardage en forêt. Certains se souviennent encore de la précision de Marc Rebeaud et de son cheval Uranus, manœuvrant des grumes sur un terrain escarpé avec une délicatesse que les machines peinent à égaler.

Le succès est tel que le concept est reconduit en 2018. Tout semble alors prêt pour une

montée en puissance... jusqu'à ce qu'un virus mondial vienne bouleverser la dynamique. Les éditions suivantes basculent en format virtuel, freinant temporairement l'élan.

À la reprise de BioAgri, désormais installée à Moudon, le contexte change : « Il y a moins d'espace pour les démonstrations agricoles, mais cela nous a donné l'opportunité de mettre en lumière l'activité du cheval de travail en ville, telle que l'arrosage des massifs floraux ou la collecte de déchets », raconte Michel Carrel, meneur de chevaux.

L'évolution du site permet ensuite de renouer avec certaines démonstrations, notamment le débardage, grâce à la proximité de la forêt. Sur le stand, outils modernes, harnachements et échanges avec les professionnel·le·s complètent l'expérience.

Une nouvelle association pour porter l'avenir des animaux de trait

Depuis 2025, la relève est assurée par la jeune association Cheval de Travail en Suisse, qui élargit encore le champ des possibles. Car ici, il n'est pas seulement question de chevaux : ânes, hybrides et même bovins participent à cette redécouverte des animaux de travail. « Nous voulons donner de la visibilité à ces pratiques, dialoguer avec les institutions, promouvoir les prestations existantes et encourager la formation », explique Isabelle Carrel, présidente de l'association.

Pour l'édition 2026, l'association sera présente avec La Sellerie Percheronne et BMH, spécialistes des outils viticoles. De quoi continuer à faire vivre ce patrimoine !

Alicia Meuli-Egger



UN SOL VIVANT... DANS LES ÉCOLES VAUDOISES !

Et si les élèves pouvaient observer sous terre sans quitter leur établissement scolaire ? C'est ce que propose cette animation destinée aux

élèves vaudois de la 7^e à la 11^e HarmoS. Le principe : un véritable morceau de sol, soigneusement prélevé et installé dans une structure en bois munie d'une vitre. De quoi observer de près cet écosystème souvent invisible... mais essentiel.

Bien plus qu'une simple curiosité, ce cube est un véritable outil pédagogique. Il permet d'aborder des notions clés comme les symbioses entre racines et bactéries, l'infiltration de l'eau, le rôle des vers de terre ou encore la formation de la matière organique. Une façon vivante et interactive de comprendre ce qui se joue sous nos pieds.

Bonne nouvelle pour les écoles : cette animation est offerte aux établissements vaudois. Il suffit de disposer d'un espace accessible avec un chariot à palette, ou d'un emplacement extérieur permettant d'installer une tente de 6 mètres sur 3. L'activité dure une période, et le cube peut rester sur place un ou deux jours afin d'accueillir plusieurs classes (jusqu'à une douzaine).

Pour réserver, il suffit de contacter l'animateur, Christian Bovigny, info@fermebiodumoulin.ch, 079 269 53 12

BIOSAVEURS : UNE NOUVELLE FORMULE QUI DONNE ENVIE DE PASSER À TABLE

Les vendredi 20 et samedi 21 novembre 2026, Lausanne accueillera BioSaveurs, le nouveau rendez-vous qui va ravir les amateur·trice·s de bonnes choses. Installé à l'Espace Amaretto, facilement accessible grâce au futur tram, l'événement promet un moment à la fois convivial... et franchement savoureux.

Dans la lignée du Salon BioVino, jusqu'ici dédié aux vins bio et nature, BioSaveurs élargit le plaisir. Aux côtés des vigneron·ne·s, on retrouvera désormais des producteur·trice·s de spécialités du terroir bio. De quoi composer de belles assiettes et (re)découvrir une gastronomie durable qui a du goût.

Moment phare de l'événement : **une favolata vigneronne** où les gourmand·e·s pourront savourer un repas bio et local dans une ambiance des plus conviviales. Ici, les vigneron·ne·s



viennent servir eux-mêmes leurs vins au fil des plats. L'occasion parfaite de trinquer, discuter et découvrir les histoires derrière chaque bouteille. Bref, un moment à partager, entre bonnes saveurs et belles rencontres.

À vos agendas !

biosaveurs.ch

Ouvrez une fenêtre sur la nature

Chaque semaine, Terre&Nature vous propose des contenus 100% faits maison depuis plus de 125 ans. Du terroir à la nature en passant par le développement durable, le jardinage, les animaux, les balades ou les loisirs, suivez-nous à la découverte des richesses de la Suisse romande.

Les produits
du terroir
à l'honneur

OFFRES DÉCOUVERTES

**Abonnez-vous
dès CHF 20.-**

-60%



Des hors-séries
thématiques



Des idées de balades,
d'activités et de recettes



Abo Premium Papier + numérique

- l'hebdo chaque jeudi*
- l'accès illimité à tous nos contenus sur terrenature.ch
- les magazines hors-séries* et les suppléments mensuels*
- 10% de rabais sur notre boutique en ligne

3 mois · CHF 30.-
au lieu de 75.-

*format papier et e-paper

Abo Digital 100% numérique

- l'hebdo chaque jeudi**
- l'accès illimité à tous nos contenus sur terrenature.ch
- les magazines hors-séries** et les suppléments mensuels**
- 10% de rabais sur notre boutique en ligne

3 mois · CHF 20.-
au lieu de 50.-

**format e-paper

Pour profitez de ces offres découvertes

Scannez ce code QR



Le magazine 100% suisse des 7 à 12 ans

Les traditions
helvétiques
illustrées

Plein de jeux
et d'activités

Les produits
du terroir
à l'honneur

Terre & Nature JUNIOR

Auch auf
Deutsch



**6
numéros
par an**

Des idées
d'activités
en famille

Un reportage
en images

Un défi
de saison

Un zoom sur la faune
et la flore de Suisse

**Abonne-toi
1 an · 6 numéros
CHF 60.-**



neu



BIOVAUD

TOURNÉE 2026

BIOAGRI

FOIRE AGRICOLE SUISSE BIO
MOUDON, 9 ET 10 MAI

SALON DES ALPAGES

STAND D'INFORMATIONS
LES DIABLERETS, 9 AU 11 OCTOBRE

PALÉO FESTIVAL

STAND D'INFORMATIONS
NYON, 21 AU 26 JUILLET

BIOSAVEURS

VINS BIO, ACCORDS ET PLUS ENCORE
LAUSANNE, 20 AU 21 NOVEMBRE

FOIRE AUX SONNAILLES

STANDS DE PRODUCTEUR.TRICE.S BIOVAUD
ROMAINMÔTIER, 9 AU 11 OCTOBRE

FESTIVAL DU VIN NATURE SUISSE

PAR L'ASSOCIATION SUISSE VIN NATURE
LAUSANNE, 01 DÉCEMBRE 2025

JOURNÉE NATIONALE DES MAGASINS BIO

PAR BIOCONSOMMACTEURS SU-
ISSE ROMANDE, 05 SEPTEMBRE

UN GRAND MERCI

à nos sponsors et partenaires



FiBL



ROVAGRO

Terre & Nature



Agri



Prométerre

Association vaudoise de promotion
des métiers de la terre

prometerre.ch