

1er Marché Biodynamique en Suisse



Vevey – Place du marché
Samedi 11 septembre 2010
Sous la Grenette jusqu'à 13h

Venez rencontrer les producteurs de produits biodynamiques de la région

Produits au Label Demeter : Fruits, légumes,
fromages, yogourts, vins...

Dégustations et animation musicale

Une initiative de l'Association Romande de Biodynamie avec le soutien de DEMETER Suisse



Les produits issus de l'agriculture biodynamique sont signalés par le Label DEMETER

La Biodynamie

Une philosophie ... soigner la terre

Observer et appréhender le vivant;

Mener la ferme ou le domaine vers une entité vivante, équilibrée;

Produire des aliments favorables au bien-être de l'homme et de l'animal;

Favoriser des échanges commerciaux équitables.

Les pratiques

Accroître la vitalité du sol et de la plante par l'apport de préparations dynamisées, de compost et la pulvérisation de tisanes ;

Refuser les OGM et les molécules de synthèse;

Sélectionner des variétés et des races liées au terroir;

Travailler en tenant compte des influences cosmiques, des forces de vie et respecter les rythmes naturels.

Les résultats

Production d'aliments de qualité Demeter, riches en goût et en éléments nutritifs;

Maintien de la biodiversité;

Amélioration de la vie et la structure du sol;

Expression du terroir;

Création d'emplois et développement de la vie associative.

