BILAN | Lausanne, le 22 novembre 2026

BioSaveurs 2026 : un public de qualité et des rencontres chaleureuses autour des terroirs bio suisses

Les 20 et 21 novembre, BioSaveurs a investi l'Espace Amaretto à Lausanne pour deux journées placées sous le signe de la découverte, de la convivialité et du partage. Avec sa nouvelle formule associant vins suisses bio, biodynamiques et nature à des spécialités artisanales du terroir, le salon a attiré un public de qualité, curieux, intéressé et désireux d'échanger directement avec les producteur·trices.

Un public attentif, venu pour découvrir et acheter

Plus qu'une simple dégustation, BioSaveurs a offert un véritable espace de rencontre entre celles et ceux qui produisent et celles et ceux qui apprécient leurs produits. Les quelque 40 vigneron·nes et plus de 10 producteur·trices présent·es ont pu partager leur savoir-faire, leurs convictions et leur passion avec un public particulièrement réceptif.

L'intérêt marqué pour les vins suisses bio s'est également traduit par des commandes, notamment en prévision des fêtes de fin d'année. L'occasion pour les visiteur·euses de composer leurs caves, de dénicher des cuvées originales et de privilégier des cadeaux authentiques, directement auprès des artisan·nes.

Une Tavolata 100 % bio, généreuse et conviviale

Parmi les temps forts du salon, la grande Tavolata du samedi a pleinement incarné l'esprit de BioSaveurs : convivialité, rencontres et plaisir de partager les richesses du terroir autour d'une même table.
Imaginé par Cyril Romand, ce repas 100 % bio a mis à l'honneur les spécialités des producteur·trices présent·es : tartinade d'ail noir, pesto d'ail sauvage, charcuteries et pâté vaudois, suivis de salades créatives et d'un papet vaudois accompagné d'une saucisse aux choux de sanglier élaborée pour l'occasion. Fromages et desserts, dont les tartelettes à la raisinée, ont complété le festin. Une généreuse sélection de vins suisses bio a accompagné les échanges, dont l'Humagne rouge 2024 de Daniel Magliocco & Fils, élu Meilleur Vin Suisse Bio 2026 au Concours BioVino.
Au-delà du repas, c'est surtout la convivialité qui a marqué les esprits : des personnes qui ne se connaissaient pas ont partagé une même table, des conversations se sont nouées autour des mets et des bouteilles, et le plaisir de la découverte s'est naturellement prolongé dans les échanges.

Des ateliers gourmands pour éveiller la curiosité

Tout au long des deux journées, les ateliers gratuits ont permis aux visiteur·euses de découvrir les savoir-faire artisanaux et d'explorer de nouvelles saveurs. Chocolat, fermentation de légumes, cocktails à base de cidre, bouillons, desserts au verjus et cuisson traditionnelle de la raisinée au feu de bois ont rythmé le salon, offrant autant d'occasions de rencontres et de découvertes gustatives.

Le bio suisse, une richesse à découvrir et à soutenir

Au-delà du plaisir de la dégustation et des rencontres, BioSaveurs a également rappelé qu'une alimentation de qualité est intimement liée au respect de l'environnement. Derrière chaque vin, chaque spécialité artisanale se trouvent des choix de production et des engagements concrets. Les pratiques de culture biologique certifiées contribuent à préserver la vie des sols, la biodiversité et les ressources naturelles, tout en donnant naissance à des produits authentiques et de qualité.
Le salon a ainsi permis de sensibiliser le public à une distinction essentielle : **produire localement ne signifie pas nécessairement produire bio**. En réunissant des artisan·nes engagé·es dans ces démarches, BioSaveurs a montré qu'il est possible de conjuguer proximité, plaisir gustatif et responsabilité environnementale.
Dans un contexte exigeant pour la viticulture suisse, l'intérêt manifesté par les visiteur·euses constitue un signal encourageant pour les domaines engagés dans ces modes de production.

Cette nouvelle formule pose ainsi les bases d'un événement à taille humaine, où la convivialité et la qualité des rencontres comptent autant que la fréquentation, et où chaque dégustation peut devenir le point de départ d'une relation durable entre producteur·trices et consommateur·trices.

📷 **Téléchargement Photos**
© BioSaveurs | Roman Devuyst

Informations et contact

📆 **BioSaveurs | 20 et 21 novembre 2026**
📍 Espace Amaretto, rue de Genève 97B, Lausanne

Fabien Vallélian +41 76 365 40 04
info@biosaveurs.ch | www.biosaveurs.ch