

Journée nationale *local+équitable* 2025 - Évènements

Semaine *local+équitable* - Restaurant Kantine Hermetschloo

Lieu : Hermetschloostrasse 70, 8048 Zurich

Site web : markt-luecke.ch

Date : 16-19.09.2025, midi

Le restaurant Kantine Hermetschloo associe des recettes éprouvées à de nouvelles créations. Certaines recettes ont été rapportées de leur pays d'origine par les collaboratrices qui se qualifient ici pour le premier marché du travail. Nous achetons des produits de saison et si possible régionaux. Pour la semaine *local+équitable*, les principaux ingrédients des menus du jour proviennent du réseau de fermes Marinello (situées à 20 km maximum du local). Laissez-vous surprendre et gâter par des créations étonnantes et des ingrédients passionnants.

Dégustation de délicieuses pâtes à l'épeautre - Daniels Dinkel Pasta devant le Molki de Stäfa.

Lieu : Bahnhofstrasse 26, 8712 Stäfa

Site web : bio-dinkel.ch

Date : 20.09.2025, le matin

Envie de pâtes régionales faites à la main ? Daniels Dinkel Pasta vous invite à une dégustation devant le Molki à Stäfa ! Venez déguster de délicieuses pâtes artisanales à base d'épeautre 100 % suisse et faites personnellement connaissance avec le producteur. Passez nous voir, savourez le goût authentique et laissez-vous séduire par le large choix de produits !

Dégustation de kombucha bio Gochá

Lieu : le magasin bio Altstetten, Altstetterstrasse 128, 8048 Zurich

Site web : <https://derbioladen.ch/>

Date : 20.09.25, à partir de 10 heures

Les kombuchas Gochá sont brassés à la main à Zurich à partir d'ingrédients 100% biologiques, avec beaucoup de soin et en petites quantités. L'installation de brassage spécialement conçue pour le kombucha est unique en Europe et contribue de manière déterminante à la fermentation naturelle qui permet d'obtenir le profil de goût complexe du kombucha Gochá. Le samedi 20 septembre, à partir de 10 heures devant le magasin bio Altstetten, on pourra se laisser surprendre par les saveurs rafraîchissantes et apprendre beaucoup de choses sur le traitement et la fabrication en douceur de cette boisson tendance.

Smärt spezial - Marché hebdomadaire de Stäfa

Lieu : Place nord-sud sur Kirchbühl, 8712 Stäfa

Site web : www.la21staefa.ch/smaert/

Date : 20.09.25, matin

Le samedi 20 septembre, le marché hebdomadaire Smärt de Stäfa sera entièrement consacré au thème local + équitable. Découvrez des produits régionaux, faites la connaissance de producteurs et productrices passionnants et laissez-vous inspirer par des offres durables. Un marché vivant avec de

délicieuses dégustations, des discussions intéressantes et une expérience d'achat consciente - au cœur de Stäfa. Cela vaut la peine d'y passer !

Semaine locale+équitable au restaurant ZOE

Lieu : Restaurant ZOE, Münstergasse 39, 3011 Berne

Site web : <http://restaurant-zoe.com/>

Date : du 16 au 19 septembre, à midi

Au cœur de la vieille ville historique de Berne, le restaurant ZOE allie fine dining et créativité à base de plantes au plus haut niveau. Sous la devise "Vegetables in facets", le chef de cuisine Fabian Raffener et son équipe concoctent des plats végétariens modernes et surprenants, qui séduisent par leur caractère régional et saisonnier. Pour la semaine *local+équitable* du 16 au 19 septembre, un plat spécial composé exclusivement d'ingrédients locaux sera proposé dans le cadre de leur Business Lunch.

Dégustation de produits fins du Chalten Hose issus de l'abattage à la ferme et au pâturage - Kreisladen Küsnacht

Lieu : Untere Heslibachstrasse 19, 8700 Küsnacht

Site web : kreisladen.ch

Date : 20.09.2025, midi

En achetant des produits alimentaires au Kreisladen de Küsnacht, vous soutenez les cycles de vie naturels, de la culture à la production jusqu'à l'étagère. Le samedi 20 septembre, une dégustation de produits carnés raffinés du producteur Chalte Hose issus de l'abattage à la ferme et au pâturage aura lieu et il y aura des burgers au barbecue ainsi que beaucoup d'espace pour l'échange, des informations de fond et des délices culinaires.

Journée découverte à la Leimbihof

Lieu : Grossackerstrasse 121, 8041 Zurich

Site web : www.leimbihof.ch

Date : 20.09.25, toute la journée

Découvrez le Leimbihof de près ! Le 20 septembre, la ferme vous invite à une journée portes ouvertes - avec de la mousse fraîche, de délicieuses grillades, un programme pour les enfants et de nombreux délices régionaux du magasin de la ferme. Une excursion pour toute la famille, où se rencontrent plaisir, agriculture et jeux. Nous nous réjouissons de votre visite !

Dégustation de café au marché du village de l'association des commerçants - MANSCHKIN Kaffeerösterei

Lieu : Underdorf, 5703 Seon

Site web : www.manschkin.ch

Date : 20.09.25, toute la journée

MANSCHKIN Kaffeerösterei présentera la petite manufacture familiale locale et ses mélanges de café de première qualité lors du Dorfmärt. Vous nous trouverez au stand de la papeterie Unterdorf. Passez nous voir et dégustez le café fraîchement torréfié localement.

Présentation du projet DiräktÄcht - Coopérative DiräktÄcht

Lieu : Bruchstrasse 47, 6003 Lucerne

Site web : www.pinakarri.com/ofn

Date : 20.09.25, 09.30-15h

Des aliments biologiques locaux, du producteur directement au consommateur, de manière transparente et autodéterminée ! DiräktÄcht souhaite mettre en place un marché numérique de l'alimentation en Suisse centrale, qui permette aux agriculteurs de commercialiser directement leurs produits de manière simple, tout en facilitant l'accès des consommateurs aux denrées alimentaires locales. Le projet a été lancé par des agriculteurs biologiques engagés et des consommateurs de Suisse centrale avec le soutien de l'Open Food Network (OFN) Suisse.

Set de dégustation avec différentes sortes de varenyky (raviolis ukrainiens) à la buvette Kozak (Markthalle Bâle)

Lieu : Viaduktstrasse 10, 4051 Bâle

Site web : www.kozakbuvette.ch

Date : 20.09.25, toute la journée

Dans le cadre de la journée nationale *local+équitable*, la buvette Kozak vous invite à un voyage culinaire en Ukraine. Venez déguster un set de dégustation composé avec soin de varenyky - les raviolis traditionnels ukrainiens - faits à la main. Réjouissez-vous des farces savoureuses et des ingrédients locaux de la région de Bâle. Nous les accompagnons de sauces maison à base de crème aigre, qui se marient parfaitement avec chaque variété. Une expérience gustative à ne pas manquer.

Boutique de la ferme de Berg (Markthalle Bâle)

Lieu : Viaduktstrasse 10, 4051 Bâle

Site web : www.altemarkthalle.ch/portfolio/bergs-hofladen/

Date : 20.09.25, toute la journée

Le magasin Bergs Hofladen de la Markthalle de Bâle propose un large assortiment de produits d'alimentation naturelle et de légumes issus de sa propre pépinière Demeter. Le 20 septembre, ils vous invitent à une dégustation de légumes et de fruits frais de saison de leur propre production et d'autres produits raffinés de producteurs de Bâle et des environs.

Coopérative de la chapelle viticole de Hünenberg

Lieu : Schauburg 6D, 6331 Hünenberg

Site web : weinrebenkapelle.ch

Date : 20.09.25, 08:30-12:00 heures

En dessous de la chapelle historique de la vigne, un petit vignoble prospère, entretenu par les membres de la coopérative de la chapelle. Le 20.9. de 8h30 à 12h00, ils proposeront à la dégustation et à l'achat leur délicieux vin rouge "Chäppeli-Wy" sur un stand installé sur l'esplanade couverte à l'entrée de la chancellerie communale de Hünenberg (près du marché aux légumes).

Moussage et visite guidée du verger chez Hans Peter Hediger.

Lieu : Zwillikerstrasse 10, 8908 Hedingen

Site web: hediger-hp.ch

Date : 20.09.25 09.00-15.00 heures

Chez Hans Peter Hediger poussent d'anciennes variétés de fruits rares, qui sont cultivées avec beaucoup de passion et transformées en différents produits. Les produits sont disponibles dans le magasin de la ferme ou sur Internet. Le 20.09, un atelier de mousse pour petits et grands, une dégustation et une vente des délicieux produits auront lieu dans la production du magasin. A midi, une petite restauration festive avec de délicieuses grillades attirera les visiteurs. À 11 et 14 heures, il sera possible de faire une visite guidée du verger tout proche.

Visite guidée de la brasserie et dégustation de bière artisanale - Matt & Elly, Brewery & Kitchen

Lieu : Erlenmattstrasse 93, 4058 Bâle

Site web : matt-elly.com

Date : 20.09.25, 16.00-16.45 heures

Matt & Elly - Brewery & Kitchen à Bâle est un lieu unique où se côtoient le Casual Fine Dining, la Craft Beer et une atmosphère culturellement vivante. De 16h00 à 16h45, le brasseur Roger Grüter racontera, lors d'une visite guidée de la brasserie, des histoires passionnantes sur la fabrication des différentes sortes de bières et il sera possible de déguster une Craft Beer fraîchement brassée.

Inscription sous : info@matt-elly.com

FaireCuisine : Le plaisir équitable dans la gastronomie - Bioladen Pudelwohl

Lieu : Unterdorf 3, 8222 Beringen

Site web : www.natuerlich-pudelwohl.ch

Date : 20.09.25, 17.00-21.30 heures

Que vaut pour nous la nourriture dans la restauration ? Souvent, les menus sont bon marché et les coûts sont couverts par les boissons - au détriment des agriculteurs locaux. Les consommateurs décident de la qualité par leur disposition à payer. Dégustez un menu végétal de qualité à quatre plats, préparé par un grill mongol, avec des ingrédients bio provenant de 30 km à la ronde. Des vins d'accompagnement adaptés sont proposés en option. Passez une soirée savoureuse avec des personnes partageant les mêmes idées et discutez de la formation des prix et de la qualité des aliments - vous serez peut-être étonnés du rapport plaisir/prix.

Inscription sous : www.genuss-kultur.info/produkt/fairercuisine-fairer-genuss-in-der-gastronomie/ (prix 60 CHF)