

Journée nationale *local + équitable* 2026

Participez, découvrez, savourez – ensemble, local + équitable

---

À l'occasion de la Journée nationale *local + équitable,* des restaurants, des magasins à la ferme, des producteurs et des marchés de toute la Suisse vous invitent à découvrir des spécialités locales et à vivre des moments de plaisir gastronomique durables.

La Journée nationale local + équitable aura lieu le samedi 17 octobre 2026. Cette journée mettra à l'honneur les produits alimentaires locaux ainsi que les personnes et les entreprises qui les produisent, les transforment et les commercialisent. L'événement principal de cette année se déroulera dans le cadre du marché villageois de notre commune local + équitable, Wohlen près de Berne. De 9 h 30 à 17 h, la place du village d'Hinterkappelen sera le théâtre de rencontres avec des producteurs et productrices régionaux ainsi que des entreprises artisanales.

De même, des événements sont organisés dans différentes régions. **Vous trouverez ici un aperçu de tous les événements.**

Aperçu général de tous les événements

Date	Événement	Entreprise / Localité	Heure
17.9.	**20 centimes de plus pour le lait bio… Mais pour quoi exactement ?**	Ecole professionnelle de Montreux, Montreux	18.00–20.30 h
17.9.–19.9. / 22.9.–26.9.	**Signature Dish 100% – fait maison**	EquiTable, Zürich	le soir
17.–18.9. / 24.–26.9.	**Tavolata autour des produits laitiers locaux**	les Wagens, Winterthur	le soir
19.9.	**Koch & Kohle – le marché de l'artisanat culinaire**	Genussregion Zürich, Koch-Park, Zürich	10.00–22.00 h
24.9.	**Inauguration du self-service chez Dorignol**	Dorignol, Longirod	16.00 h
24.9.	**Soirée gastronomique estivale**	Am Charrewäg, Ilinau	à partir de 18.00 h
24.9.	**Soirée raclette à la cabane de montagne natürli**	natürli zürcherland ag, Saland	à partir de 18.00 h
24.9.	**La fermentation des légumes**	Suur GmbH, Zürich	18.30–21.00 h
25.9.	**Cours sur le fromage de Jumi**	Jumi Winterthur AG, Winterthur	18.00–22.00 h
26.9.	**Fête d'automne de Drossli**	Drossli Bezi, Gibswil	11–18 h
26.9.	**Frau Fabrique & Friends Markt**	Frau Fabrique & Friends Markt, Steg	10–15 h
26.9.	**Marché d'automne de Huebhof**	Huebhof GmbH, Zürich	9.00–16.00 h
26.9.	**Fête des récoltes de la première saison au Weltacker de Zurich**	Weltacker Zürich, Zürich	9.00–16.00 h
3.10. / 10.10.	**Pudelwohl : débat sur le thème des prix équitables des denrées alimentaires**	Pudelwohl Laden & Kafi, Beringen	11–12 / 14–15 h
9.–10.10.	**Week-end « table d'hôtes » avec un chef invité**	Société coopérative Bio26, Freiburg	le soir
17.10.	**Dorfmärkt auf dem Dorfplatz in Hinterkappelen**	Gemeinde Wohlen (BE), Wohlen	09.30–17.00 h
17.10.	**SMäRT special – Stäfner Wochenmarkt**	SMäRT – Stäfner Wochenmarkt, Stäfa	17.10.2026
17.10.	**Cider Festival Basel**	Markthalle Basel, Basel	13.30–21.30 h
17.10	**Dégustation de produits locaux au Zwibol de Wädenswil**	Coopérative Zwibol Wädenswil	08.00–16.00 h

17. SEPTEMBRE 2026

20 centimes de plus pour le lait bio… Mais pour quoi exactement ?

BioVaud, en collaboration avec l'école professionnelle de Montreux, vous invite à une conférence sur le thème du lait, au cours de laquelle seront abordés divers aspects tels que la production biologique, le bien-être animal, l'impact sur l'environnement et les coûts qui se cachent derrière ces quelques centimes supplémentaires.

17.9. | 18.00–20.30 h

Ecole professionnelle de Montreux
Avenue Rousseau 3
1815 Montreux

Website

17.–19. SEPT. / 22.–26. SEPT. 2026

Plat signature 100 % fait maison

En collaboration avec le label Fait Maison, le restaurant EquiTable participe à la « Semaine des saveurs » et propose un plat signature 100 % fait maison.

17.9.–19.9. / 22.9.–26.9. (le soir)

EquiTable
Stauffacherstrasse 163
8004 Zürich

Website

17.–18. SEPT. / 24.–26. SEPT. 2026

Tavolata autour des produits laitiers locaux

À la Tavolata, tout tourne autour du lait local et l'on utilise des produits issus de l'ensemble de la chaîne de valeur, comme par exemple le petit-lait issu de la fabrication du fromage. Le menu est servi dans l'ambiance unique du train Liebherr, vieux de 100 ans.

17.–18.9. / 24.–26.9. le soir

les Wagens
Lagerplatz 17
8400 Winterthur

Website

19. SEPTEMBRE 2026

Koch & Kohle – le marché de l'artisanat culinaire

Le samedi 19 septembre 2026, Kohlenlagerhalle du Koch-Park, à Zurich-Altstetten, se transformera en place de marché le temps d'une journée. C'est là que se tiendra pour la première fois « Koch & Kohle », le marché dédié à l'artisanat culinaire.

19.9. | 10.00–22.00 h

Genussregion Zürich
Koch-Park
8000 Zürich

Website

24. SEPTEMBRE 2026

Inauguration du self-service chez Dorignol – Dorignol – Société coopérative

DorignoL est un collectif regroupant 26 producteurs de la région, qui proposent leurs produits à un prix équitable, localement et sans intermédiaire. Le 24 septembre, ils inaugureront leur nouveau magasin en libre-service.

24.9. | 16.00 h

Dorignol - Société coopérative
Place Jean-Pascal Delamuraz 2
1281 Longirod

Website

24. SEPTEMBRE 2026

Soirée gastronomique estivale

Profitez d'une soirée gastronomique dans le magnifique jardin de roses et dans la grange joliment décorée

24.9. | à partir de 18.00 h

Am Charweg
Homstrasse 19
8308 Ilinau

Website

24. SEPTEMBRE 2026

Soirée raclette à la cabane de montagne naturi – natürli zürcherland ag

Dégustez jusqu'à 20 variétés de raclette « natürli » à volonté dans ce chalet de montagne chaleureux.

24.9. | à partir de 18.00 h

natürli zürcherland ag
Frauwisstrasse 8
8493 Saland

Website

24. SEPTEMBRE 2026

La fermentation des légumes

Plongez dans l'univers fascinant de la lacto-fermentation et découvrez comment préparer vous-même, à l'aide de méthodes simples, des légumes classiques et probiotiques.

24.9. | 18.30–21.00 h

Suur GmbH - Das Provisorium
Stihlquai 340
8005 Zürich

Website

25. SEPTEMBRE 2026

Cours sur le fromage de Jumi

Nous dégustons différentes variétés de lait, abordons les principes théoriques de la fabrication du fromage, dégustons des fromages au lait cru de la gamme Jumi et préparons ensemble du muesli dans un chaudron en cuivre.

25.9. | 18.00–22.00 h

Jumi Winterthur AG
Marktgasse 55
8400 Winterthur

Website

26. SEPTEMBRE 2026

Fête d'automne de Drossli

La fête d'automne de Drossli attire les visiteurs avec ses producteurs locaux, ses spécialités de gibier, son petit bistrot, ses animations musicales et ses stands de marché. L'association « kauflokal Fischenthal » est également présente sur place avec divers produits issus de producteurs locaux

26.9. | 11–18 h

Drossli Bezi
Ghöchstrasse 39
8498 Gibswil

Website

26. SEPTEMBRE 2026

Frau Fabrique & Friends Markt

Au «Frau Fabrique & Friends Markt», outre les stands de créateurs et créatrices locaux, on trouve toujours un stand de l'association « kauflokal Fischenthal ». Le 26 septembre, des produits des fermes Hegisau, Hinterhörnli et Tanze y seront présentés et vendus. Une visite s'impose.

26.9. | 10–15 h

in der alten Weberei,

Tostalstrasse 96
8496 Steg

Website

26. SEPTEMBRE 2026

Marché d'automne de Huebhof

Venez passer une journée animée au Huebhof, à Schwamendingen, et plongez dans l'univers de l'agriculture traditionnelle ainsi que de la production régionale et biologique de légumes, de fruits et de viande.

26.9. | 9.00–16.00 h

Huebhof GmbH
Probsteistrasse 26
8051 Zürich

Website

26. SEPTEMBRE 2026

Fête des récoltes de la première saison au Weltacker de Zurich

Nous célébrons la fête des récoltes de la saison 1 du Weltacker de Zurich à Schwamendingen, en parallèle du marché d'automne organisé par notre partenaire, le Huebhof. Au programme : une visite guidée du Weltacker, une table ronde sur le thème des femmes et de l'agriculture, ainsi qu'un apéritif.

26.9. | 9.00–16.00 h

Weltacker Zürich
Probsteistrasse 26
8051 Zürich

Website

3. & 10. OKTOBRE 2026

Pudelwohl : débat sur le thème des prix équitables des denrées alimentaires

Un moment convivial autour d'un café et de viennoiseries ou d'un verre de vin et de petits amuse-bouches au Pudelwohl Laden & Kafi – avec des discussions stimulantes sur le thème « local + équitable » et les prix équitables des denrées alimentaires.

3.10. 11–12 h et 14–15 h
10.10. 11–12 h et 14–15 h

Pudelwohl Laden & Kafi
Unterdorf 3
8222 Beringen

Website

9. & 10. OKTOBRE 2026

Week-end table d'hôtes avec un chef invité

Menu à 4 plats (produits locaux, bio et végétariens) accompagné de vins et mettant à l'honneur les fromages des producteurs Bio26. Cet événement s'inscrit dans le cadre de la manifestation « Fribourg, ville hôte du Swiss Cheese Award 2026 ». Réservations à l'adresse bistro@bio26.ch.

9. und 10.10. le soir

Société coopérative Bio26
Route du Jura 10
1700 Freiburg

Website

Les événtements de ce jour local + équitable

17. OKTOBRE 2026

Dorfmärit auf dem Dorfplatz in Hinterkappelen

L'événement principal de cette année se déroulera dans le cadre du marché villageois de notre commune local + équitable de Wohlen, près de Berne. De 9 h 30 à 17 h, la place du village d'Hinterkappelen sera le théâtre de rencontres avec des productrices, des producteurs et des artisans régionaux.

17.10. | 09.30–17.00 h

Gemeinde Wohlen (BE)
Dorfstrasse 1
3033 Wohlen

Website

17. OKTOBRE 2026

SMäRT special – Stäfner Wochenmarkt

Le samedi 17 octobre 2026, de 8 h à 13 h, le groupe de projet local + équitable de l'Agenda 21 local de Stäfa organisera au SMäRT, sur le Kirchbühl, une journée découverte local + équitable : trois stands participatifs consacrés au gaspillage alimentaire, aux achats sans emballage et à la cuisine collective.

17.10.2026

SMäRT - Stäfner Wochenmarkt
Nord-Süd Platz auf Kirchbühl
8712 Stäfa

Website

17. OKTOBRE 2026

Cider Festival Basel

Au Festival du cidre de Bâle, plus d'une douzaine de producteurs de cidre venus de toute la Suisse présentent la diversité gustative du paysage cidricol suisse. Les visiteurs ont ainsi l'occasion d'entrer directement en contact avec les producteurs et d'en apprendre davantage sur leurs produits ainsi que sur le cidre en tant que boisson en général.

17.10. | 13.30–21.30 h

Markthalle Basel
Steinentorberg 20
4051 Basel

Website

17. OKTOBER 2026

Dégustation de produits locaux au Zwibol de Wädenswil

Le magasin bio Zwibol, situé au cœur de Wädenswil, propose le plus grand choix de produits alimentaires biologiques, locaux et régionaux de la rive gauche du lac de Zurich. Son bistrot vous permet en outre de déguster des menus du midi, un brunch et de délicieux gâteaux. Le samedi 17 octobre, les clients et clientes du magasin auront l'occasion de déguster divers produits issus de producteurs locaux.

17.10. | 08.00-16.00 h

Genossenschaft Zwibol
Seestrasse 105
8820 Wädenswil

Website