

oliv.

LA VIE EN VERT

Données média 2027

Indépendant, compétent, diversifié.
oliv – le magazine suisse
pour une vie durable.
Communication optimale.
Pour vous. Avec nous.

Valable à partir de 2026

CHF



À propos d'olive

Notre philosophie

La vie en vert depuis 2010. Notre magazine *oliv* s'adresse à toutes celles et tous ceux qui ont opté pour une alimentation moderne, équilibrée et naturelle, qui ont fait le choix conscient de respecter nos ressources de manière durable et qui sont soucieux non seulement de leur propre bien-être mais aussi de celui des autres. 4 fois par an en français et 12 fois en allemand, nous offrons à nos lectrices et lecteurs des récits captivants, des informations d'ordre général ou des éclaircissements tout autour des thèmes de «la vie en vert».

Nos expéditions à travers le monde des produits certifiés mènent de la plantation jusqu'au produit fini et invitent à la découverte.

oliv est proposé

- dans les magasins bio et de diététique, dans les drogueries, les pharmacies et chez Alnatura
- sur les circuits de vente directe (magasins agricoles et marchés)
- lors d'événements dédiés à la nature, de salons et d'expositions

Editeur:

Vita Oliv AG
Staufferstrasse 2
CH-5703 Seon
T: +41 62 552 04 00
oliv-zeitschrift.ch

Tirage

32 000

Exemplaires en allemand
(mensuel)

4 000

Exemplaires en français
(quatre éditions)

Structure d'âge

18 – 29 Années	4 %
30 – 50 Années	19 %
50 – 70 Années	57 %
70 ans et plus	20 %

Genres

Homme	12 %
Femme	88 %

Formes d'alimentation

Flexitarien	44 %
Végétarien	26 %
Mangeurs de viande	14 %
Végétalien	8 %
Autres	8 %

Fidélité des lecteurs

Régulièrement/toujours	80 %
Occasionnellement (jusqu'à 5 fois)	18 %

Influence sur le comportement d'achat

Contributions rédactionnelles	79 %
Annonces	77 %

Pondération des intérêts

Producteurs/reportages	75 %
Santé/Nutrition	74 %
Nouvelles du secteur bio	72 %
Recettes	71 %
Informations sur les produits	65 %
Environnement	60 %
Soins naturels	35 %

Lecteurs par foyer ø 1,6

Lecteurs suisse

68 000

Suisse alémanique
(mensuel)

16 000

Suisse romande
(quatre éditions)

Vos dates en 2026

Allemand		Délais réservation	Délais supports	Parution
01 2027	Édition de janvier	30.11.2026	02.12.2026	30.12.2026
02 2027	Édition de février	29.12.2026	06.01.2027	28.01.2027
03 2027	Édition de mars	26.01.2027	03.02.2027	25.02.2027
04 2027	Édition d'avril	23.02.2027	03.03.2027	25.03.2027
05 2027	Édition de mai	30.03.2027	07.04.2027	29.04.2027
06 2027	Édition de juin	26.04.2027	05.05.2027	27.05.2027
07 2027	Édition de juillet	24.05.2027	04.06.2027	26.06.2027
08 2027	Édition d'août	29.06.2027	07.07.2027	29.07.2027
09 2027	Édition de septembre	20.07.2027	06.08.2027	28.08.2027
10 2027	Édition d'octobre	23.08.2027	03.09.2027	28.09.2027
11 2027	Édition de novembre	28.09.2027	06.10.2027	28.10.2027
12 2027	Édition de décembre	25.10.2027	05.11.2027	27.11.2027
01 2028	Édition de janvier	18.11.2027	30.11.2027	28.12.2027
Français		Délais réservation	Délais supports	Parution
01 2027	Printemps	22.12.2026	06.01.2027	28.01.2027
02 2027	Été	22.03.2027	07.04.2027	29.04.2027
03 2027	Automne	13.07.2027	06.08.2027	28.08.2027
04 2027	Hiver	21.09.2027	06.10.2027	28.10.2027

Fidélité des lecteurs

79%
Régulièrement

18%
Occasionnellement

3%
rarement

Annonces

Formats	Francs-bords (L x H)* + 3 mm fond perdu	Tirage en allemand CHF	Tirage en français CHF
2/1 pages	420 x 297 mm*	7800.–	5750.–
1/1 page	210 x 297 mm*	4400.–	3000.–
1/2 page verticale	105 x 297 mm*	2250.–	1500.–
1/2 page horizontale	210 x 146 mm*	2250.–	1500.–
1/3 page verticale	76 x 297 mm*	1900.–	1250.–
1/3 page horizontale	210 x 99 mm*	1900.–	1250.–
1/4 page verticale	92 x 136 mm	1250.–	750.–
1/4 page horizontale	210 x 75 mm*	1250.–	750.–
1/8 page horizontale	92 x 65 mm	650.–	380.–

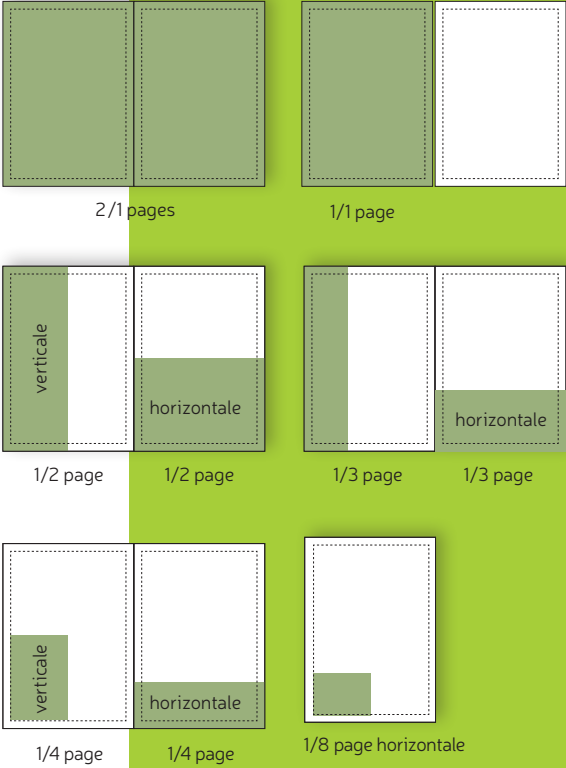
Exclusivité (placement d'annonces): 10% en sus

Publiinfo

Formats	Francs-bords (L x H)* + 3 mm fond perdu	Tirage en allemand CHF	Tirage en français CHF
2/1 page	420 x 297 mm*	6900.–	4800.–
1/1 page	210 x 297 mm*	4000.–	2400.–
1/2 page verticale	105 x 297 mm*	2100.–	1250.–
1/2 page horizontale	210 x 146 mm*	2100.–	1250.–

Emplacements spéciaux: 10% en sus

Formats



Emplacement spécial page 1/1:
2^e et 3^e page de couverture + 10%
Verso + 15%

Rabais

Presse écrite (uniquement sur les annonces/reportages)

Rabais de répétition:

3 Éditions:	5%
6 Éditions:	10%
12 Éditions:	15%

Commission d'agence:

10%

Petites annonces conçues

Rabais de répétition:

3 Éditions:	5%
6 Éditions:	10%
12 Éditions:	15%

Commission d'agence:

pas de

Pas de rabais/commissions sur les offres à partir de la page 7

Annexes & insertions

N'hésitez pas à nous contacter pour connaître les formats publicitaires souhaités ou l'emplacement de votre encart – pour attirer particulièrement l'attention dans le commerce bio spécialisé.

Possibilité de publicité | Recettes, double page

→ 2/1 Pages

Texte: par recette jusqu'à 850 caractères (espaces compris)

Image: 2 photos de recettes et packshot(s) du produit avec informations sur le produit (250 caractères, espaces compris).

Portrait de l'entreprise (600 caractères, espaces compris)
plus logo & adresse web

Édition allemande

CHF 3900.- *

Édition française

CHF 2500.*



Exemple de conception

Livraison des données: photos & packshots en haute résolution (300 dpi) sous forme de fichier tiff ou jpeg, texte dans sa version définitive. Logo en fichier eps. * Prix net, conception comprise

Deux recettes de votre choix avec Placement de produit et le portrait de l'entreprise.

PURÉE D'AMANDE & NOIX DE COCO, AVEC DATTES

Retour à la simplicité!

Trois ingrédients seulement pour ce délice né de l'exotisme de la noix de coco, de la saveur des amandes grillées et du goût sucré des dattes. Laissez-vous séduire par l'originalité et la simplicité de cette pâte à tartiner qui ne contient ni sucre ni matière grasse ajoutés. Elle est sucrée uniquement avec les dattes en poudre.



**RETOUR À LA SIMPLICITÉ AVEC
LES PÂTES À TARTINER «RÉTRO»**

Rapunzel est fabricant de purées de fruits à coque depuis plus de 45 ans et dispose ainsi d'un profond savoir-faire dans ce domaine. Les étiquettes «rétro» rappellent les débuts de Rapunzel dans les années 70. Les pâtes à tartiner «rétro» renouent avec les idées de l'époque qui privilégiaient des recettes simples avec peu d'ingrédients.

Pour plus d'informations et de recettes:
www.rapunzel.fr/pates-a-tartiner-et-purees-de-fruits-a-coque.html

Possibilité de publicité | Recette, page entière

→ 1/1 Page

Texte: jusqu'à 850 caractères (espaces compris)

Image: 1 photo de la recette et du packshot du produit avec informations sur le produit (250 caractères, espaces compris)

Édition allemande

CHF 2100.– *

Édition française

CHF 1450.– *



Exemple de conception

Une recette de votre choix avec placement et information sur le produit.

ENGEL-TOFU NATURE

Engel-Tofu nature wird seit 1981 traditionell handwerklich hergestellt nach dem Vorbild des Japanischen «Baumwoll-Tofus». Dieser zeichnet sich durch eine besonders zarte Textur aus. Unser Tofu nature ist zwar kein Seidentofu, eignet sich aber wunderbar für das Rezept des Japanischen kalten Tofus.



Exemple: packshot avec informations sur le produit

Livraison des données: photo & packshot en haute résolution (300 dpi) sous forme de fichier tiff ou jpeg, texte dans sa version définitive. * Prix net, conception comprise

Possibilité de publicité | Recette, demi-page

→ 1/2 Page

Texte: recette jusqu'à 750 caractères (espaces et titre compris)

Image: 1 photo de recette et 1 packshot du produit

Édition allemande

CHF 1250.– *

Édition française

CHF 850.*

ANNONCE



TARTINA SAVOUREUSE

INGRÉDIENTS

- 200 g graines de tournesol
- 200 g tomates séchées
- herbes aromatiques fraîches (origan, thym, romarin, etc.)
- sel et poivre

PRÉPARATION

- 1 Faire tremper les graines de tournesol dans de l'eau pendant toute une nuit.
- 2 Faire tremper les tomates séchées dans de l'eau chaude pendant 1 à 2 heures.
- 3 Egoutter les graines de tournesol.
- 4 Retirer les tomates de l'eau et réserver l'eau de trempage.
- 5 Placer les graines de tournesol et les tomates dans un récipient creux et les réduire en purée à l'aide d'un mixeur plongeant. Ajouter la quantité nécessaire d'eau de trempage des tomates pour obtenir la consistance souhaitée.
- 6 Ajouter les herbes aromatiques fraîches et bien mélanger le tout.
- 7 Saler et poivrer, c'est prêt!

Les graines et semences grillées permettent de préparer un excellent moult ou soufflant. L'huile saine, dense et d'énergie et rassasie longtemps.

L'huile de pépins de raisin est obtenue à partir des graines de raisin. Elle est en outre d'excellentes huiles de noix et de graines pressées à froid de grande qualité.

Être respectées pour que ces composants soient assimilés à l'organisme, explique Nicole Celler. « Les nutriments et les acides gras contenus dans les graines et les semences sont bien enfermés dans une enveloppe solide, en particulier les graines de lin, de chanvre et de tournesol non décortiquées. Le corps a besoin de réaliser un effort de digestion considérable pour assimiler les graines avec leur enveloppe. » Les graines et les semences sont plus digestes lorsqu'elles sont concassées ou moulues en farine, et leurs acides gras oméga-3 sont plus facilement assimilables. Cela tombe bien, les magazines bio spécialisés proposent également des fruits à coque et des graines sous forme de farine, de grains décortiqués et des huiles pressées à froid de première qualité. »

Exemple de conception

Livraison des données: photo & packshot en haute résolution (300 dpi) sous forme de fichier tiff ou jpeg, texte dans sa version définitive. * Prix net, conception comprise

Une offre exclusive

Une recette de votre choix avec Image du produit



Exemple: Packshot

Possibilité de publicité | Note de Marché

→ 1/3 Page

Texte: caractères (espaces compris)

Image: 1 photo thématique ou d'ambiance

Édition allemande

CHF 1100.–*

Édition française

CHF 700.–*

→ Mini-note de marché
(NOUVELLE taille)

Texte: 500 caractères
(espaces compris)

Image: 1 photo thématique ou d'ambiance

Édition allemande

CHF 550.–*

Édition française

CHF 350.–*

NOTE DE MARCHÉ

BORN TO CLEAN

En mission depuis plus de 100 ans pour un nettoyage intelligent

Fondée par l'inventeur et pionnier Gottfried Held, HELD se consacre au développement de produits ménagers intelligents. Ces produits s'adaptent à garder ton foyer et l'environnement dans lequel tu vis propres.



En tant que l'un des principaux fabricants de produits de lavage et de nettoyage, HELD œuvre depuis 100 ans pour un nettoyage intelligent. De l'approvisionnement à la production, en passant par les ingrédients, les parfums et les designs, HELD mène la révolution pour un monde plus propre, avec la conviction que ton foyer te rendra l'amour avec lequel tu le traites.

Les notions de protection de l'environnement et de durabilité sont tendances. Mais chez HELD, ces deux idées font partie de notre quotidien depuis plus de 100 ans. À l'époque, le chercheur et bricoleur génial que fut Gottfried Held inventait les premiers détergents respectueux de l'environnement de Suisse. Aujourd'hui, son esprit pionnier perdure dans l'entreprise.

www.held-clean.ch

oliv-zeitschrift.ch 11

Exemple de conception
1/3 page

Livraison des données: photo en haute résolution (300 dpi) sous forme de fichier tiff ou jpeg, texte dans sa version définitive. * Prix net, conception comprise

MISE AU POINT



Délices de pommes

Les variétés anciennes telles que la Boskoop, la Cox Orange ou la pomme rose de Reine sont globalement un peu plus acides. Ce sont donc celles que l'on retrouve dans nos recettes traditionnelles de tartes ou de compotes au goût si caractéristiques. Un vrai classique est la poêlée de pommes. A noter que les variétés anciennes doivent être épluchées car leur peau est un peu plus épaisse. Pour la reste, c'est très simple: faire cuire les pommes avec un peu d'eau, de sucre et de cannelle, puis les décaler et c'est prêt! Quelques choses de génie, une grosse de vanille ou un mélange d'épices peuvent également agrémente le mélange. La compote de pommes est tout aussi facile à préparer: arroser les tranches de pomme de jus de citron et faire chauffer du beurre dans une poêle. Faire revenir les tranches de pomme, ajouter de l'eau, mélanger. Couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant environ cinq minutes. C'est fait! La compote accompagne à la perfection les flans à la semoule, glaces, parfaits ou autres pains perdus. Et que diriez-vous de donner un look automnal à votre terrarium en combinant les ingrédients classiques, macarons, biscuits à la vanille et œufs frais, avec des pommes et des marrons pour créer un rêve automnal? Il est également facile de préparer soi-même un chutney de pomme, du cidre, du vinaigre de pomme ou des saucisses pour conserver plus longtemps vos fruits préférés.

Envie d'un déjeuner ou d'un souper sucré? Les côques fourrées de pommes sucrées et caramélisées sont un régal pour les petits et les grands.

NOTE DE MARCHÉ

Ensoleillez votre routine

Les gouttes autotranspirantes visage et corps certifiées bio procurent un halo doré, naturel et sur-mesure. À vous la mine radieuse quand vous le souhaitez! Vous obtenez une coloration uniforme et progressive sans vous exposer aux rayons ultraviolets.

Sa formule 100% d'origine naturelle contient également de l'Alga-Gorgia®, un extrait breveté d'algues rouges issues de la côte basque, qui prévient le vieillissement cutané.

- ✓ Certifié COSMOS Organic
- ✓ Fabriqué en France
- ✓ Formule végane
- ✓ 100% d'origine naturelle

www.laboratoires-biarriz.com



Les anneaux de pomme-fraise sont également un dessert très apprécié.

Exemple de conception
Mini-note de marché

Possibilité de publicité | Brève interview

→ 1/2 Page (2 maximum par édition)

Texte: 1500 caractères (espaces compris)

Image: 1 portrait/photo d'ambiance

Le texte est livré:

Édition allemande

CHF 1300.–*

Édition française

CHF 850.–*

Texte rédigé par la
rédactionnel d'oliv.

Édition allemande

plus CHF 150.–*

Édition française

plus CHF 150.–*

Livraison des données: photo en haute résolution (300 dpi) sous forme de fichier
tiff ou jpeg, texte dans sa version définitive. * Prix net, conception comprise



Exemple de conception

Profitez de l'occasion
pour présenter votre
produit, votre marque
ou l'histoire de votre
entreprise aux lectrices
et lecteurs d'oliv.

Une offre
exclusive



**«B...
sind...
könn...**

Milena Wagner arbeitet im Verkauf und Produktmanagement für die Biofarm Genossenschaft und ist zuständig für die Hülsenfrüchte – darunter auch die Bohnen. Sie schätzt die Vielfalt der farbigen Kraftpakete auf Tellern und Schweizer Äckern. Weisheit erklärt sie im Kurzinterview.



Frau Wagner, warum ist Ihnen die Schweizer Herkunft bei Bohnen so wichtig?

Weil ich so genau weiss, woher sie kommen, wie sie gewachsen sind und wie sie angebaut hat. Unsere Bohnen stammen alle aus Schweizer Anbau. Sie sind nicht nur gut für die Gesundheit, sondern auch gut fürs Klima. Der Anbau ist ressourcenschonend und mit jedem Kauf unterstützen Konsumentinnen und Konsumenten die regionale Bio-Landschaft und verkürzte Transportwege.

Getrocknete Bohnen gehen in der Küche oft als umständlich. Wie kann man Bohnen einfacher geniessen?

Das stimmt – viele schrecken vor dem Einweichen und langen Kochen zurück. Dabei geht's auch einfach: Wer 2-3 mal pro Woche eine grössere Menge Bohnen vorkocht und portionsweise einfriert, hat immer eine vielseitige Zutat parat. Auch mit dem Dampfschtopf spart man Zeit: die Kochzeit lässt sich damit auf ein Drittel verkürzen.

Ihr Tipp für Einsteiger?

Es lohnt sich, verschiedene Sorten auszuprobieren – jede hat ihren eigenen Charakter. Die Farben- und Formenvielfalt der Bohnen bereichert die Küche. Ob im Salat, als Dip, im Eintopf oder sogar im Brownie – Bohnen sind auch Alltagsknet. Bei mir haben sie längst einen festen Platz in meinem Menüplan. So konnte ich schon viele Freunde begeistern – egal ob Veggie oder Fleischliebhaber.

Possibilité de publicité | Redécouvert!

Texte: max. 200 caractères (espaces et titre compris) par produit.

Image: 1 Packshot

→ Par article

Édition allemande

CHF 350.– *

Édition française

CHF 250.– *



Exemple de conception

Livraison des données: packshot en haute résolution (300 dpi) sous forme de fichier tiff ou jpeg, texte dans sa version définitive. * Prix net, conception comprise

Présentez votre
produit aux lecteurs
d'oliv.



→ Produit

NATTO Soja fer

Super-aliment traditionnel japonais
Soja fermenté, riche en vitamine K2. Douceur
il conserve ses précieux nutriments.
Son goût unique et noisette en fait un
ingrédient polyvalent en cuisine.

www.naturkraftwerke.com

→ Titre

→ Texte
courant

→ Site web

Possibilité de publicité | Place du marché

Texte: max. 300 caractères (espaces et titre compris)

Image: 1 packshot et 1 photo d'ambiance

→ Par article

Édition allemande

CHF 500.- *

Édition française

CHF 350.- *



Plus d'attention avec
l'image d'ambiance.
Présentez votre
produit ou vos services
de manière encore
plus attrayante.



Image
d'Ambiance

→ **Produit**

Spice Sirup

Die fünfte Jahreszeit: Spice Season. Pünktlich beginnt sie – führt kein Weg daran vorbei. So geht es: Latte ganz einfach: ein Glas Sirup mit Milchschaum aufgießen und vorsichtig umrühren! Wie würzt man das Ganze? Im Glas!

www.ebi-pharm.ch

→ Site web

Livraison des données: photo & packshot en haute résolution (300 dpi)
sous forme de fichier tiff ou jpeg, texte dans sa version définitive.
* Prix net, conception comprise

Possibilité de publicité | Sites thématiques

→ Par article

Sur des **thèmes choisis**, nous offrons la possibilité supplémentaire de présenter vos produits adaptés de manière particulièrement attrayante.

Texte: max. 400 caractères (espaces, titre et site web inclus)

Image: Packshot

Édition allemande

CHF 500.-*



Exemple de conception de pages thématiques correspondant au thème «café».

Livraison des données: packshot en haute résolution (300 dpi) sous forme de fichier tiff ou jpeg, texte dans sa version définitive. * Prix net, conception comprise

14 *oliv* Données médias 2027

Valable à partir du 01.01.2027

**Votre produit présenté
de manière mémorable
à la suite d'un article
focus.**



Exemple de produit correspondant à focus

Possibilité de publicité | Petites annonces avec text

→ Tarif par article

Texte: Pour 30 francs, vous pouvez publier les deux premières lignes (56 caractères). Chaque ligne supplémentaire (28 caractères), ou fraction de ligne, coûte 15 francs (TVA comprise). Ces tarifs s'appliquent à une parution par mois.

1 Ligne **CHF 30.–***

2 Lignes **CHF 30.–***

3 Lignes **CHF 45.–***

4 Lignes **CHF 60.–***

1/12 page
verticale:
55 × 60 mm
CHF 330.–*

Petite annonce
avec texte

1/24 page
horizontale:
55 × 28 mm
CHF 180.–*

*Les prix incluent la TVA.

... avec une image

Attirer davantage
l'attention grâce à une
image d'ambiance.

KLEINANZEIGEN

Academia Balance Swiss
Naturkosmetischule & Wellness-Akademie



Naturkosmetikerin
Ayurveda
Wellness
Ausbildungen & Seminare

Zürichstrasse 27 • CH-8134 Adliswil
Informationen und Termine online
www.academia-balance.ch • Tel. 044 500 25 08

Gepflegte und stilvolle Einfachheit
in einem historischen Tessinerhaus.
Das «etwas andere» **Albergo** im
Kastanienland Malcantone!
casa-santo-stefano.ch, 091 609 19 35



hotel-gruen.de

Bio-vegan-vegetarische Kochkurse
in Amden (SG)
Jeweils letzter Samstag im Monat
www.ahara-vihara.com
Nur für Frauen und für max. 6 Pers.
Zeit: 10 h bis 16 h / Fr. 195.–

Annonces / Publiinfos, Print

Transmission

Des données prêtes à imprimer
en PDF à haute résolution par e-mail
jusqu'à 10 MB à grafik@vitaoliv.ch

Noms des fichiers

Données prêtes à imprimer avec numéro
d'édition et marquer le nom du client
(p. ex. 0825_nom_du_client.pdf)

Écritures

Incorporés

Couleurs

4/4, Couleurs CMYK (pas de
couleurs spéciales)

Images

300 dpi (les images RGB sont
automatiquement converties en
mode CMYK sans correction).

Logo

Sous forme de fichier EPS (vectorisé)
ou JPG/TIF avec une résolution d'au
moins 300 dpi

Profil de couleur

PSO Coated v3

Randabfallende Anzeigen

Repères de coupe + 3 mm de marge de
rognagesur les 4 côtés

Les éléments risquant d'être coupés

Doivent être déplacés de chaque côté
par une marge d'au moins 3 mm vers
l'intérieur par rapport au format définitif.

Text

Titre, texte courant et titres inter-
médiaires, version définitive.

Nombre de signets (espaces compris)

Sauf indication contraire
pour page 1/1 2000 à 2 200,
pour 1/2 page 1 200 à 1 400

Images parlantes avec légende

Au format JPG ou TIF, clairement identifié

Livraison

Voir page 4

Charges supplémentaires

Modifications du texte, de l'image ou
du logo après la mise en page sont
facturées au prix de taux horaire de
CHF 120.– hors TVA.

Conditions générales du contrat

Les prix:

Tous les prix s'entendent hors TVA et jusqu'à nouvel ordre.

Réalisation:

La rédaction se réserve le droit de signaler les insertions par le mot «Annonce» ou «Publiinfo».

La facturation:

Est effectuée par Vita Oliv AG, Seon, Suisse

Conditions de paiement:

Sauf convention contraire, le montant net de la facture est à payer dans les 20 jours après réception, sans escompte.

Parution erronée:

Pour toute parution erronée qui nuirait au sens ou à l'effet d'une annonce de manière significative, les coûts d'insertion seront remboursés à leur maximum ou compensés sous forme d'un espace publicitaire correspondant. Toutes autres exigences sont exclues.

Résiliation de contrat par l'annonceur:

L'annulation ou le report des dispositions lors d'une commande d'annonce ne peuvent être acceptés que jusqu'à la date limite prévue, même pour des raisons péremptoires.

Résiliation de contrat par la société editrice:

Si l'édition devait être supprimée pendant la durée du contrat, la maison editrice peut rompre ce dernier sans obligation d'indemnisation.

Refus d'annonces:

La rédaction se réserve le droit de refuser des annonces, encarts, etc. sans en indiquer les raisons. La publication de reportages rédactionnels ne peut pas être exigée lors d'une réservation publicitaire.

Vous trouverez les CGV détaillées sous:
oliv-zeitschrift.ch/agb

Avis des lecteurs

oliv propose toujours de nouveaux sujets passionnants sur l'alimentation – je suis donc toujours bien informée.

J. Biedermann

Le magazine est informatif, bien conçu et me donne des idées pour mes achats et mon alimentation.

C.-J. Mooser

oliv

LA VIE EN VERT

Données média 2027

oliv-zeitschrift.ch

Directrice de la publication

Vita Oliv AG
Staufferstrasse 2
CH-5703 Seon
T.: +41 62 552 04 00

Annonces, coordination des médias et conseils

Eveline Lieberherr
eveline.lieberherr@vitaoliv.ch
T.: +41 62 769 03 05
M.: +41 79 675 48 68

Rédaction

Andreas Krebs
andreas.krebs@vitaoliv.ch
M.: +41 78 736 61 93



oliv est sur Instagram:
@olivzeitschrift

