

oliv.

LA VIE EN VERT

Données média 2025

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

Valable à partir de 2025

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
www.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 2025

Allemand		Délais réservation	Délais supports	Parution
01 2025	Édition de janvier	21.11.2024	29.11.2024	24.12.2024
02 2025	Édition de février	31.12.2024	08.01.2025	30.01.2025
03 2025	Édition de mars	28.01.2025	05.02.2025	27.02.2025
04 2025	Édition d'avril	25.02.2025	05.03.2025	27.03.2025
05 2025	Édition de mai	25.03.2025	04.04.2025	26.04.2025
06 2025	Édition de juin	24.04.2025	02.05.2025	27.05.2025
07 2025	Édition de juillet	27.05.2025	04.06.2025	26.06.2025
08 2025	Édition d'août	26.06.2025	04.07.2025	29.07.2025
09 2025	Édition de septembre	29.07.2025	06.08.2025	28.08.2025
10 2025	Édition d'octobre	28.08.2025	05.09.2025	27.09.2025
11 2025	Édition de novembre	30.09.2025	08.10.2025	30.10.2025
12 2025	Édition de décembre	28.10.2025	05.11.2025	27.11.2025
01 2026	Édition de janvier	25.11.2025	03.12.2025	24.12.2025
Français		Délais réservation	Délais supports	Parution
01 2025	Printemps	23.12.2024	08.01.2025	29.01.2025
02 2025	Été	20.03.2025	04.04.2025	26.04.2025
03 2025	Automne	21.07.2025	06.08.2025	28.08.2025
04 2025	Hiver	22.09.2025	08.10.2025	30.10.2025

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.–

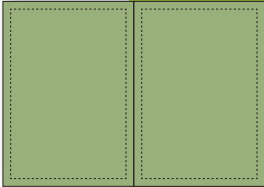
Exclusivité (placement d'annonces): 10% en sus

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

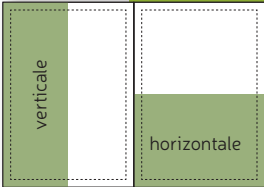
Formats



2/1 pages



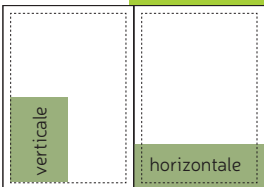
1/1 page



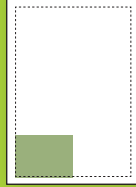
1/2 page 1/2 page



1/3 page 1/3 page



1/4 page 1/4 page



1/8 page horizontale

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%

En ligne/Bannière

Rabais de répétition:

3 mois:	5%
6 mois:	10%
9 mois:	15%
12 mois:	20%

Commission d'agence:

pas de

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

Petites annonces conçues

Rabais de répétition:

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

Commission d'agence:

pas de

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 | 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



TARTINADE 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/croustillant. L'astuce, donne de l'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 assimilables à l'organisme, explique Nigelle Chélier. « 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

NOUVEAU
format en
promotion



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 1300.- *~~ nouveau: CHF 1100.- *

Édition française

~~CHF 800.- *~~ nouveau: 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.- *~~

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

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 son 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 90 ans. À l'époque, le chercheur et bricoleur génial que fut Gottfried HELD inventa les premiers détergents respectueux de l'environnement de Suisse. Aujourd'hui, son esprit pionnier perdure dans l'entreprise.

www.held-clean.ch

La Pomme Ralsin

La chair vert-blanc, délicate et très juteuse a un agréable goût de modérément de cette variété. Elle peut être consommée crue, en compote, en pomme au four et en jus. Le jus est quantifié de juteux et d'un peu sucré (pomme à cidre spéciale). Son cidre est doux, pétillant et corsé avec un arôme intense. | Groupe de goût: fruité et acidulé, code couleur vert.



La Reinette Damason

La variété était naguère largement répandue et appréciée dans notre pays. Il s'agit d'une variété de pomme grise proche de la Boskoop, mais la surpassant en termes d'arôme et de finesse. La chair est vert-blanc à jaune-vert clair, juteuse, ferme et assez croquante. Le goût est sucré-acidulé et moyennement épicé. Le jus monovariétal de couleur doré brillant est jugé rond en bouche, fruité, savoureux, doux et fraîchement acidulé. En cuisine, cette variété est appréciée pour différents usages. | Groupe de goût: puissant et charpenté, code couleur rouge.



La Jonathan

Une excellente pomme de table, bien tolérée par les allergiques. Sa chair est blanc-jaune, juteuse, plutôt dure et croquante, et son goût finement charpenté est légèrement acidulé avec une légère touche d'arôme floral. Sa compote laisse et veloutée arbore une jolie couleur rouge provenant de la couleur de sa peau. La variété donne aussi de beaux anneaux séchés doux et acidulés et un jus monovariétal très bien noté du fait de son goût harmonieux. La Jonathan est une pomme de garde classique qui ne développe son plein arôme qu'après un bon mois de stockage et peut être conservée jusqu'en printemps. | Groupe de goût: doux et sucré, code couleur jaune.



oliv-zeitschrift.ch 11

Exemple de conception
1/3 page

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 caractéristique. Un vrai classique est la poêle 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 écraser 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 tiramisu en combinant les ingrédients classiques, mascarpone, 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 pommes, du cidre, du vinaigre de pomme ou des saumons pour conserver plus longtemps vos fruits préférés.

Envie d'un déjeuner ou d'un souper sucré? Les côpes 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-Gelria®, un extrait breveté d'algue rouge issue de la cèdre baroque, qui prévient le vieillissement cutané.

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

www.laboratoires-biarriz.fr



Les anneaux de pomme frite 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 1700.- *~~ nouveau: CHF 1300.- *

Édition française

~~CHF 1450.- *~~ nouveau: 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

NOUVEAU
format en
promotion

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

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.– *



Le tempeh est un produit à base de soja fermenté qui a un goût de noisette.

Quelle trouvaille!



Shoyu BIO

Sauce soja authentique, fabriquée au Japon à partir de soja bio entier, de blé et de sel marin. Vieilles en fils de cébœ, elle développe un umami savoureux. Parfaite pour assaisonner légumes, tofu, viande, ainsi que dans les dips et marinades.

www.naturkraftwerke.com

«C'est un peu comme avec le fromage à pâte molle», explique M. Klingenstein. Pour le tempeh, on utilise la totalité de la fève de soja avec toutes ses substances nutritives - sans qu'il n'y ait de déchet. Comme bonna, en produisant du tofu, on obtient l'okara, la substance qui reste après l'écumage du lait de soja. «80% de ces fibres sont utilisées pour l'alimentation animale, 20% sont vendues sous forme d'okara», précise l'ancien fromager. C'est tout ce que le marché actuel permet d'absorber et c'est bien dommage, car bien d'être un simple sous-produit, l'okara constitue une source de protéines et de fibres de premier choix et polyvalente», explique M. Klingenstein, parfaitement conscient de la qualité et de la richesse nutritionnelle de ses produits à base de soja. Il s'oppose néanmoins avec véhémence à l'idée qu'ils remplacent la viande: «Nos produits ne sont pas des substituts de viande». Le tofu, le tempeh et l'okara de Frutigen ne visent pas à avoir l'apparence ou le goût de la viande. Et nous ne voulons pas non plus convertir les gens. «Nous produisons des aliments originaux qui ont leur place dans la cuisine moderne d'aujourd'hui!»

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 fermenté
Super-aliment traditionnel japonais. Soja fermenté, riche en nattokinase et vitamine K2. Doucement lyophilisé, 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.- *



Exemples de conception
1, 2 oder 3 Produkte



**NOUVEAU
format en
promotion**



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



+



→ **Produit**

**Image
d'Ambiance**

Reis-Vollkorn-

→ **Titre**

Dieses glutenfreie
Reis-Vollkornmehl
Kuchensfans genau
vegane handliche
nur mit fructosefrei
und ist wunderbar

→ **Texte
courant**

www.werz.bio

→ **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 550.-*~~ nouveau: 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 2025

Valable à partir du 15.09.2025

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



Possibilité de publicité | Article bio le plus populaire

→ Par article

Texte: max. 250 caractères (espaces, titre et site web compris)

Image: Packshot env. 4 cm (hauteur)

Parution: dans le numéro de juin

Édition allemande

CHF 300.–*



Élection du produit bio le plus populaire avec concours pour les consommateurs

Entdecken, bewerten und einen attraktiven Preis gewinnen!

PRODUKTWAHL 2024

Beliebteste BIO-Artikel 2024

Hauptpreis

Wohnwirtschaft überaus schön

2. bis 5. Preis

3er-Set Bio-Baumwollschlitten

Themen: «Wohnkultur 2024»

Concurrence des consommateurs

PRODUKTWAHL 2024

Burger-Gewürz

100% Bio-Weizenmehl

Sanett Metallform

Pflanzensamen

Labormilch Bio

Vegane Aiolis & Salatecreme

BIO Hafendrink Pulver

Rosen Tagescreme

Sanett Geschirrspülmittel

BIO Antioxidantien

ROXOMA Active Viole

Segelflieger

Exemple de conception «Choix du produit»



Rosen Tagescreme

Diese Creme ist ein...
der Dr. Hauschka...
Mit ihr erhält die H...
die die Stärke und...
in sich vereint.

www.drhauschka.ch

→ Produit

→ Titre

→ Texte
courant

→ Site web

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

Possibilité de publicité | Pages de Noël

→ **Grand**, hauteur env. 9 cm
Texte: max. 400 caractères
(espaces compris,
titre et site web)
Image: Packshot

Édition allemande
CHF 550.–*

→ **Petit**, hauteur env. 6 cm
Texte: max. 300 caractères
(espaces compris)
Image: Packshot

Édition allemande
CHF 400.–*



Exemple de conception

Paraît dans les
numéros de novembre
et décembre



Exemple «grand»



Exemple «petit»

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

Possibilité de publicité | Petites annonces Print

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



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



*Les prix incluent la TVA.

KLEINANZEIGEN

Academia Balance Swiss
Naturformeltheorie & Wellness Akademie

Naturkosmetikerin
Ayurveda
Wellness
Ausbildungen & Seminare

www.academia-balance.ch
Informationen und Termine online
www.academia-balance.ch - 116 - 044 500 00 00

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

Leukerbad: Schöne, ruhige
11/2-Zi.-FeWo mit Wi-Ln,
2 Pers. Fr. 450.– p.W.
Tel. 044 340 06 80

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

SlipSafe – waschbare Slipunterlagen mit
Haltfeldern, waschbar bis 60 Grad.
www.slipsafe.ch
www.werkstattleben.ch

So einfach geben Sie Ihre Anzeige
ab: 30 Franken auf:
E-Mail: inserate@oliv-zeitschrift.ch
Internet: www.oliv-zeitschrift.ch/
anzeigen/kleinanzeigen-buchen
Post an: bossert & richter AG,
Staufferstrasse 2, 5703 Seon

KREUZ UND QUER

AGENDA

KLAPPERLAPAPP
5. August, Braunwald (GL)
Eintauchen in die Welt der Geschichten
und Märchen, erzählt und inszeniert
von den besten Märchenzählern
der Schweiz. Festwirtschaften, Musik,
Spielen und Animationen machen
Klapperlapapp zu einem Fest für die
ganze Familie. www.klapperlapapp.ch

CASEL FEST
13. August, Riederalp (VS)
Neben guter Verpflegung, musika-
lischer Unterhaltung und einem Wettbe-
werb stehen spannende Führungen
durch die historische Villa Casel und
zahlreiche weitere Attraktionen für
Gross und Klein auf dem Programm.
www.aletscharena.ch

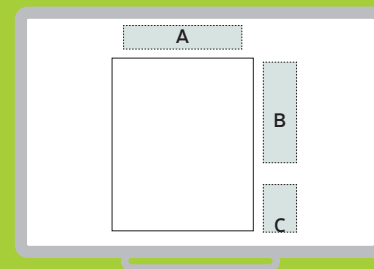
NATURPRODUKTEMARKT
19. bis 20. August, Stoons (SZ)
Besuchen Sie die Besucher mit
Köstlichkeiten wie Käse, Honig, Zopf,
Lebkuchen, Quetzl, Konfis, Tee und vie-
lem mehr. Auch Handwerkliches wird
angeboten auf dem Vorplatz der Bergsta-
tion der Standselbahn Schwyz-Stoons.
www.stoons.ch

**Schreiben Sie
uns Ihre Meinung!**

Per Post an: bossert & richter AG,
Redaktion oliv,
Staufferstrasse 2, 5703 Seon
oder per E-Mail an:
leser@oliv-zeitschrift.ch

18 oliv 09 | 23

En ligne



Header Leaderboard A

728 × 90 pixel
Visible à tous les niveaux
rotation possible
CHF 200.– par mois

Wide Skyscraper B

160 × 600 pixel
Visible à tous les niveaux
rotation possible
CHF 200.– par mois

Bannière graphique ou texte C

160 × 200 pixel
Visible à tous les niveaux
rotation possible
CHF 150.– par mois

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

Annonces/Bannière publicitaire en ligne

Transmission

Exclusivement sous forme numérique par e-mail à grafik@vitaoliv.ch

Noms des fichiers

Format de la bannière, en cas d'accord spécial, informations sur l'emplacement et nom du client (p. ex. 0825_nom_du_client.pdf)

Sans animation

Fichier JPG

Animées

GIF animé

Format

voir page 17

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 2025

www.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](https://www.instagram.com/olivzeitschrift)

