

Le rendez-vous
de la branche verte



actuel

Info exposants ÖGA / Edition no 4 / 24 juin 2026

Soyez les bienvenus à l'ÖGA 2026 !



Chers exposants,

La plus grande foire professionnelle suisse de la branche verte ouvre ses portes à 8h30. Trois jours de la foire passionnants nous attendent.

Les préparatifs sont terminés : 412 exposants présenteront au public professionnel ce que le secteur vert a à offrir en matière d'innovation, de développement et de prestations. Tout comme vous, nous espérons que visiteurs de la foire seront intéressés, prêts à prendre des décisions et précieux pour vous. Nous vous souhaitons de nombreux contacts intéressants et une participation réussie à la foire d'ÖGA 2026.

Vos interlocuteurs

Direction de la foire ÖGA

Michael Flühmann, Président

Othmar Ziswiler, Directeur

Rolf Matter, Service de presse

Secrétariat de la foire | renseignements | bureau des objets trouvés

Tél: +41 (0)34 413 80 30, Claudia Kern

info@oega.ch

Plan d'exposition interactif



Sapeurs pompiers

Alarme incendie durant la journée:

- Alarme immédiate au secrétariat de la foire ÖGA, tél. +41 (0)34 413 80 30 (secteur 4.6)
- Un émetteur-récepteur des pompiers est stationné au secrétariat de la foire
- Durant la nuit, directement au poste des sapeurs-pompiers de Koppigen, tél. 118

Tentes

Nous vous prions, pour des raisons de sécurité, d'éteindre la lumière le soir en partant et de fermer les petites tentes. Ceci s'applique également après le démontage du stand. Les constructions artisanales doivent être solidement ancrées au sol pour résister aux tempêtes. Les tentes et objets insuffisamment fixés peuvent être retirés par la direction de la foire.

Services médicaux

Le poste de secours se trouve dans le secteur 4.6, en face de l'atelier. En cas d'urgence, composez le +41 34 413 80 35. La liaison avec les hôpitaux des environs et la police sanitaire est assurée.

Elimination des déchets

En principe, nous demandons à tous les exposants de se charger eux-mêmes de l'élimination de leurs déchets !

Collecte des déchets sur place organisée par l'ÖGA :

- Conteneurs à papier dans les secteurs 5 et 8
- Bennes dans les secteurs 4, 9 et 10
- Pour les petites quantités sur l'ensemble du site, points de collecte des bouteilles en plastique, du verre et des déchets
- Conteneurs à verre : près du grand chapiteau et aux points de collecte sur le site
- Des sacs poubelles individuels peuvent être retirés au secrétariat de la foire.

Vente directe

La vente directe des fleurs et plantes exposées n'est pas autorisée pendant la foire.

La vente ne sera autorisée qu'après la clôture de la foire : vendredi 26 juin à partir de 16 h.

Chefs d'emplacement

- **Secteur 2:** Ueli Steffen, suppl. Walter Bühler
- **Secteur 3:** Walter Bühler, suppl. Stefan Reist
- **Secteur 4 (4.1 - 4.4):** Walter Bühler, suppl. Stefan Reist
- **Secteur 4 (4.5 - 4.6):** Stefan Reist, suppl. Walter Bühler
- **Secteur 5:** Boris Hofer, suppl. Renate Jöhr
- **Secteur 6:** Susan Schmid, suppl. Doris Longerich
- **Secteur 8:** Renate Jöhr, suppl. Boris Hofer
- **Secteur 9:** Doris Longerich, suppl. Susan Schmid
- **Secteur 10:** Daniel Rothenbühler, suppl. Walter Bühler/Stefan Reist
- **Exposition spéciale / Restauration:** Rolf Weingart, suppl. Walter Bühler/Stefan Reist
- **Transport / Convoi secteur 4:** Beat Wyss, suppl. Stefanie Kilcher
- **Infrastructures/Nettoyage:** Giuseppe Lista, suppl. Markus Sommer

Restauration: Réservations de groupe possibles

Les plaisirs culinaires ne sont pas en reste. Profitez du large choix proposé dans les différents secteurs. Le restaurant principal du secteur 4.2 (Werkhalle) offre une ambiance détendue ainsi qu'une grande variété de choix / FoodCourt. Pour les groupes à partir de 8 personnes, nous vous recommandons de réserver une table au chapiteau « Werkhalle » (self-service) : info@starfood.ch, 041 310 62 42. Par ailleurs, d'autres restaurants sont répartis sur l'ensemble du site.

Cantine / Cafétéria

La cantine de la salle à manger de l'internat de l'école d'horticulture ouvre ses portes dès 7 h pour du café, des croissants et des collations. Des plats chauds sont proposés à partir de 11 h.

Besoin de places de dialogue ?

S'il vous faut plus de place pour vos entretiens avec vos clients, vous avez des locaux à disposition au secrétariat de l'ÖGA, tél. +41 (0)34 413 80 30.

Cérémonie de l'innovation

La cérémonie officielle de l'innovation pour la 33e édition de l'ÖGA (invités) aura lieu ce soir à 17h00 dans la salle de l'école d'horticulture d'Oeschberg.

Exposition spéciale

Ouverture de l'exposition spéciale "en pleine santé" avec un mot de bienvenue de **M. Dr. Jörn Sanders**, FiBL, et de **M. Tobias Meyer**, Comité central de Jardin Suisse. Nous vous invitons ensuite chaleureusement à un apéritif.

(11h00-12h00, secteur 9.2).



Attractions quotidiens pendant la foire:

Démonstration de machines – Exposition spéciale «en pleine santé» (Secteur 9.3)

Grimpez comme les arboristes (Secteur 9.2)

Est-ce-que je suis un robot? Découvrez les exosquelettes en direct (Secteur 9.2)

Quelle équipe est la plus en forme? (Secteur 9.2)

Entretien durable des espaces verts – une approche pratique (Secteur 4.5)

Observation des oiseaux à l'Oeschberg (Secteur 4.5)

Simulateur d'excavatrice 3D – Créez votre propre modèle 3D (Secteur 9.2)

Point info Formateurs (Secteur 9.2)

ÖGA-Awards d'exposants «Distinction des Nouveautés» et «Nouvelles Plantes»



Au nom de la direction de la foire, nous remercions les 29 inscriptions pour le prix "Nouveautés techniques". Un jury de spécialistes a évalué les nouveautés.



Parallèlement, 26 plantes ont été inscrites pour l'Award "Nouvelles Plantes".

Elles sont exposées dans la "vitrine" du secteur 5.2 stand 234.

Les prix seront remis aux gagnants lors de la cérémonie de l'innovation. Dès le premier jour de la foire, les visiteurs pourront s'informer sur les gagnants grâce aux panneaux d'information de l'ÖGA disséminés sur le site.