



Bâle, le 6 mai 2015

Bourgeon Gourmet de Bio Suisse

14 produits bio nominés pour une distinction spéciale

Bio Suisse distingue chaque année des produits bio de qualité exceptionnelle en leur donnant le Bourgeon Gourmet avec distinction spéciale. Cette année, le jury d'analystes sensoriels indépendants a sélectionné et nommé 14 produits. C'est le 9 juin à Zurich, lors du gala du Bourgeon Gourmet, que les lauréats de cette distinction spéciale seront connus.

C'est déjà la 10ème fois que Bio Suisse distingue des produits Bourgeon exceptionnels avec le Bourgeon Gourmet – cette année dans les secteurs du pain, de la viande et du poisson. Il y avait au total 82 produits candidats qui ont été évalués en avril par un jury spécialisé indépendant placé sous la direction de l'analyste sensoriel et journaliste gastro Patrick Zbinden lors d'une dégustation à l'aveugle effectuée selon les critères suivants: apparence, arôme, goût, texture, harmonie et finale.

Les distinctions spéciales ont ensuite été attribuées au début mai par un jury de quatre chef étoilé Suisse renommés (Nenad Mlinarevic, Park Hotel Vitznau, LU ; Fabian Fuchs, Equi Table, Stadt ZH ; Cornelius Speinle, Dreizehn Sinne, Schlattingen TG et Sven Wassmer, 7132, Vals GR et ainsi que Stefan Schramm, directeur éditorial Salz & Pfeffer) parmi les produits qui avaient obtenu le maximum de 6 points.

Les résultats de toutes les distinctions seront communiqués le 9 juin à Zurich à «Escher-Wyss». Les nouveaux produits Bourgeon Gourmet pourront être dégustés du 19 au 21 juin au Bio Marché de Zofingue.

Contact pour les médias:

Lukas Inderfurth, Responsable du Service médias de Bio Suisse

Tél.: 061 204 66 25 / 079 682 22 86

Courriel: lukas.inderfurth@bio-suisse.ch

Bio Suisse est la principale organisation bio de Suisse et la propriétaire de la marque Bourgeon. Cette organisation faitière créée en 1981 représente les intérêts de ses plus de 5'900 entreprises agricoles et horticoles Bourgeon, et plus de 840 entreprises agroalimentaires et commerciales ont conclu avec elle un contrat de licence Bourgeon. Toutes ces entreprises sont régulièrement contrôlées par des organismes indépendants qui vérifient et certifient qu'elles respectent bien le très strict Cahier des charges de Bio Suisse. Le Bourgeon garantit des produits de haute qualité agricole, écologique, nutritive et gustative. www.bio-suisse.ch

Vereinigung Schweizer Biolandbau-Organisationen
Association suisse des organisations d'agriculture biologique
Associazione svizzera delle organizzazioni per l'agricoltura biologica
Uniun svizra da las organizaziuns d'agricoltura biologica

BIO SUISSE
Peter Merian-Strasse 34 · CH-4052 Basel
Tel. 061 204 66 66 · Fax 061 204 66 11
www.bio-suisse.ch · bio@bio-suisse.ch

Les produits suivants sont nominés pour le Bourgeon Gourmet avec distinction spéciale:

Pain au levain

Informations du fabricant: Le mélange équilibré de farine de blé et de seigle foncé et le levain spontané maison donnent à ce pain un goût puissamment acidulé. Transformation soigneuse et longueur de temps sont les conditions de la réussite.



Fabricant: La ferme bio Bachhalde, à Lieli dans le Seetal lucernois, a une surface de 18 ha et est cultivée en bio depuis 2011. Les principales branches de production sont les 20 vaches laitières avec remotes et engraissement. Il y a aussi chaque année 1,5 ha de blé et 1 ha d'épeautre. Simon Peter est boulanger-pâtissier de profession et a développé la boulangerie et la pâtisserie bio comme branche de production supplémentaire.

Ferme Bio Bachhalde
6277 Lieli LU

Treccia al Burro / Tresse au beurre

Informations du fabricant: La Mella Panetteria utilise des ingrédients de première classe pour la fabrication de ses tresses au beurre. Une préparation douce est aussi importante puisque la pâte est quelque chose de vivant qui réagit fortement aux «influences environnementales» comme le temps à disposition, la température et l'humidité de l'air.



Fabricant: C'est en 1987 qu'Eros Mella a repris la boulangerie villageoise de Brione Verzasca. La Panetteria Mella, qui est la seule boulangerie de la vallée de la Verzasca, approvisionne chaque jour en pain frais ses clients depuis Sonogno jusqu'à Vogorno. La Panetteria produit aussi depuis 1993 des pains et des pâtisseries bio qu'elle livre à des magasins bio dans tout le Tessin. L'assortiment bio s'est beaucoup élargi au fil des ans.

Mella Panetteria, www.panettiere.ch,
6634 Brione TI

Pain avec céréales maltées

Informations du fabricant: La marque Edelvita est celle des pains bio des fournils des boulangeries artisanales professionnelles. La ligne de produits comprend dix sortes de pain qui ont chacune leur goût particulier.

La sorte préférée est le pain avec céréales maltées. Il contient de la farine de blé et de seigle ainsi que de la farine de malt torréfié et des graines de sésame et de lin. Ce mélange particulier développe dans la bouche un puissant goût malté, et sa croûte croustillante et sa mie agréablement humide sont une véritable joie pour les papilles.



Fabricant: Avec six moulins et une centrale logistique, le Groupe Minoteries SA est un des leaders de la farine de blé tendre. Ses compétences meunières et boulangères lui permettent de développer des produits sur mesure qui répondent aux multiples besoins de ses différents partenaires. Sa devise est de toujours proposer des produits novateurs et uniques en leur genre qui satisfont à de hautes exigences de qualité.

Groupe Minoteries SA, www.minoteries.ch,
1523 Granges-Marnand VD

Tresse

Informations du fabricant: Les meilleurs ingrédients Bio Bourgeon assurent un arôme appétissant et une belle couleur jaune tandis que la compétence et l'amour du produit garantissent qualité top et fraîcheur. Un morceau de patrie cuit au four qui ne peut être produit qu'avec des méthodes traditionnelles de fabrication. Cette tresse est un véritable délice non seulement au petit déjeuner, mais aussi le soir avec une bonne viande séchée et un verre de vin rouge.



Fabricant: La coopérative VEBO s'engage depuis plus de 50 ans pour les personnes qui ont un handicap et a sa propre boulangerie depuis 2006 – la Bio-beck. L'assortiment va du pain d'un kilo aux pralinés. Cinq à six jeunes gens ayant des difficultés de santé suivent ici une formation professionnelle de boulanger-pâtissier-confiseur et se préparent à une future insertion professionnelle dans l'économie ouverte.

VEBO Genossenschaft, www.vebo-bio.ch,
4702 Oensingen SO

Saucisse à rôtir de veau

Informations du fabricant: Bell fabrique les saucisses à rôtir de veau avec le plus grand soin et tout son savoir-faire selon une ancienne recette traditionnelle – fine et ferme mais pas dure; douce mais pas douceuse, salée légèrement mais pas fade; poivrée avec un soupçon de muscade, mais ni piquante ni trop épicée.

La saucisse à rôtir de veau BIO Bourgeon est caractéristique de son genre: tous les ingrédients proviennent de l'agriculture biologique. Le lait et la viande viennent de fermes suisses où les bêtes ont été élevées conformément au Cahier des charges de Bio Suisse.



Fabricant: Le groupe Bell fait partie des leaders européens de la transformation de la viande et il est le numéro 1 en Suisse. L'assortiment comprend toutes sortes de viandes, de volailles, de charcuteries, de fruits de mer, de spécialités sélectionnées et de produits convenience. En sa qualité de fournisseur de produits carnés de haute qualité, Bell fait depuis de nombreuses années un travail de pionnier et compte aujourd'hui parmi les plus grands producteurs de viande bio et de produits à base de viande bio.

Bell Schweiz AG, www.bellfoodgroup.com,
4056 Basel BS

Escargot de porc à griller

Informations du fabricant: L'escargot de porc à griller est une spécialité vaudoise fabriquée par Bell selon une recette traditionnelle avec de la viande porc sélectionnée et des épices délicieuses. La viande de porc de haute qualité utilisée pour cet escargot à griller BIO Bourgeon provient à 100 % de fermes biologiques suisses.

Il est enroulé en forme de spirale tenue par une brochette de bois. Sa forme pratique et son court temps de cuisson font de l'escargot vaudois une saucisse idéale pour les grillades.



Fabricant: Le groupe Bell fait partie des leaders européens de la transformation de la viande et il est le numéro 1 en Suisse. L'assortiment comprend toutes sortes de viandes, de volailles, de charcuteries, de fruits de mer, de spécialités sélectionnées et de produits convenience. En sa qualité de fournisseur de produits carnés de haute qualité, Bell fait depuis de nombreuses années un travail de pionnier et compte aujourd'hui parmi les plus grands producteurs de viande bio et de produits à base de viande bio.

Bell Schweiz AG, www.bellfoodgroup.com,
4056 Basel

Coppa

Informations du fabricant: Cette spécialité à la viande de porc séchée à l'air est préparée à partir de morceaux choisis de Grands porcs blancs. La partie marbrée du cou est transformée en coppa goûteuse.

Les morceaux de viande sont séchés avec du sel pour saumure et un mélange d'épices maison. Le séchage naturel à l'air retire la petite moitié de l'eau à la coppa, ce qui la rend tendre et fendante avec un goût corsé.



Fabricant: L'entreprise de fabrication de viande séchée Churwalden AG a été fondée en 1962. Sa marque «Grischuns» est le garant d'une excellente qualité. L'entreprise produit de la viande des Grisons, du jambon cru des Grisons, du lard cru, de la Coppa, de la Salsiz, du salami de montagne et plus de 50 autres produits. Il y a maintenant aussi des produits en qualité bio qui bénéficient de cette riche expérience de plusieurs décennies.

Fleischrocknerei Churwalden AG, www.grischuna.ch,
7302 Landquart GR

Jambon cru

Informations du fabricant: Les morceaux de jambon arrière charnus et pauvres en graisses de grands porcs blancs sont salés à sec avec du sel pour saumure et un mélange d'épice maison. Ils mûrissent ensuite à l'air frais des montagnes. Le séchage naturel à l'air retire la petite moitié de l'eau au jambon cru et le rend tendre et aromatique.



Fabricant: L'entreprise de fabrication de viande séchée Churwalden AG a été fondée en 1962. Sa marque «Grischuns» est le garant d'une excellente qualité. L'entreprise produit de la viande des Grisons, du jambon cru des Grisons, du lard cru, de la Coppa, de la Salsiz, du salami de montagne et plus de 50 autres produits. Il y a maintenant aussi des produits en qualité bio qui bénéficient de cette riche expérience de plusieurs décennies.

Fleischrocknerei Churwalden AG, www.grischuna.ch,
7075 Landquart GR

Fromage d'Italie à cuire soi-même

Informations du fabricant: Ce fromage d'Italie à base de viande corsée de cochons de pâturage est fabriqué comme au temps de nos grands-parents – avec de la viande chaude, du lard, du lait, du sel et des épices.



Fabricant: Dans le petit hameau idyllique d'Igelweid en Argovie se trouve la ferme bio Maiengrün. C'est ici que Sabine et Lukas Meier élèvent depuis 2012 leurs cochons en plein air et produisent des produits carnés et de la charcuterie selon des méthodes artisanales traditionnelles. L'élevage du bétail respecte, outre le Cahier des charges de Bio Suisse, aussi celui de KAG-Freiland.

Sabine et Lukas Meier, www.hofmaiengruen.ch,
5607 Hägglingen AG

Jambon cru, séché à l'air

Informations du fabricant: Ce jambon cru fabriqué avec de la viande de cochons de pâturage est affiné avec amour. Frotté au sel de mer et aux épices, il mûrit pendant des mois en cave pour devenir une véritable délicatesse.



Fabricant: Dans le petit hameau idyllique d'Igelweid en Argovie se trouve la ferme bio Maiengrün. C'est ici que Sabine et Lukas Meier élèvent depuis 2012 leurs cochons en plein air et produisent des produits carnés et de la charcuterie selon des méthodes artisanales traditionnelles. L'élevage du bétail respecte, outre le Cahier des charges de Bio Suisse, aussi celui de KAG-Freiland.

Sabine et Lukas Meier, www.hofmaiengruen.ch,
5607 Hägglingen AG

Cou de jeune bœuf rôti avec la Sélection douce des vergers

Informations du fabricant: La viande de jeunes bovins de vaches allaitantes est particulièrement goûteuse et délicate. Les morceaux sélectionnés avec soin sont marinés dans de l'«Essenz Landgut Weitsicht®» avec des épices choisies pour être ensuite doucement rôtis au four. Coupé en fines tranches, c'est une expérience culinaire inoubliable.



Fabricant: Pas de produits comme les autres mais de nombreux produits uniques, authentiques et naturels, voilà l'image que donne le domaine «Landgut Weitsicht» de l'agriculture d'aujourd'hui. La culture professionnelle et productive de la famille Kollmann permet de créer et de façonner le paysage et de favoriser les habitats. Les plus-values écologiques sont ainsi reliées aux produits. La viande est préparée et transformée au domaine «Ueli-Hof®», dans la propre fabrique de transformation.

Landgut Weitsicht, www.landgutweitsicht.com,
5637 Beinwil AG

Viande séchée

Infos de fabrication: Cette viande séchée est fabriquée de manière douce, sans sel nitrité et séchée à l'air. C'est de la poudre de betterave qui est à l'origine de la rubéfaction 100 pourcent naturelle mais plus lente et qui donne ce goût authentique à la viande. La fabrication naturelle sans additifs demande un grand savoir-faire et beaucoup de temps. La viande de bœuf utilisée provient essentiellement de fermes Bourgeon de la région.



Fabricant: RegioFair Agrovision Zentralschweiz AG est une filiale d'Agrovision Burgrain AG. Elle commercialise des produits régionaux de plus de 100 agriculteurs et petites entreprises de transformation bio de Suisse centrale. Elle propose ainsi un vaste assortiment bio de fruits, légumes, produits laitiers, œufs, fromages, viande, pains, pâtisseries, céréales, boissons et autres spécialités.

Agrovision Burgrain AG, www.agrovision.ch,
6248 Alberswil LU

Mostbröckli

Infos de fabrication: Le «Mostbröckli» est fabriqué avec de la viande de vache Bourgeon. Frotté avec du sel et un mélange d'épices, ils sont légèrement fumés après quatre semaines et restent ensuite pendant environ six semaines en local d'affinage. La viande provient exclusivement de fermes bio de la région du Gantrisch.



Fabricant: La société Schärer & Julmy GmbH à Schwarzenburg BE gère depuis 2002 une entreprise de transformation de viande qui a été certifiée bio en 2004. Il y a aussi bien des animaux bio que conventionnelles qui y sont transformés. Plus de 250 entreprises agricoles font partie de leur clientèle dont 45 fermes Bourgeon.

Schärer & Julmy GmbH, www.schaerergmbh.ch,
3150 Schwarzenburg BE

Lard cru

Information du fabricant: Ce lard cru est à base de lard Bourgeon. Il est frotté avec du sel et un mélange d'épices Bourgeon. Après deux semaines, le lard est placé en local de séchage pendant environ quatre semaines jusqu'à être prêt à la consommation.



Fabricant: La société Schärer & Julmy GmbH à Schwarzenburg BE gère depuis 2002 une entreprise de transformation de viande qui a été certifiée bio en 2004. Il y a aussi bien des animaux bio que conventionnelles qui y sont transformés. Plus de 250 entreprises agricoles font partie de leur clientèle dont 45 fermes Bourgeon.

Schärer & Julmy GmbH, www.schaerergmbh.ch,
3150 Schwarzenburg BE