



BIOSUISSE

LE BON
CHOIX:
LES FRUITS
BOURGEON

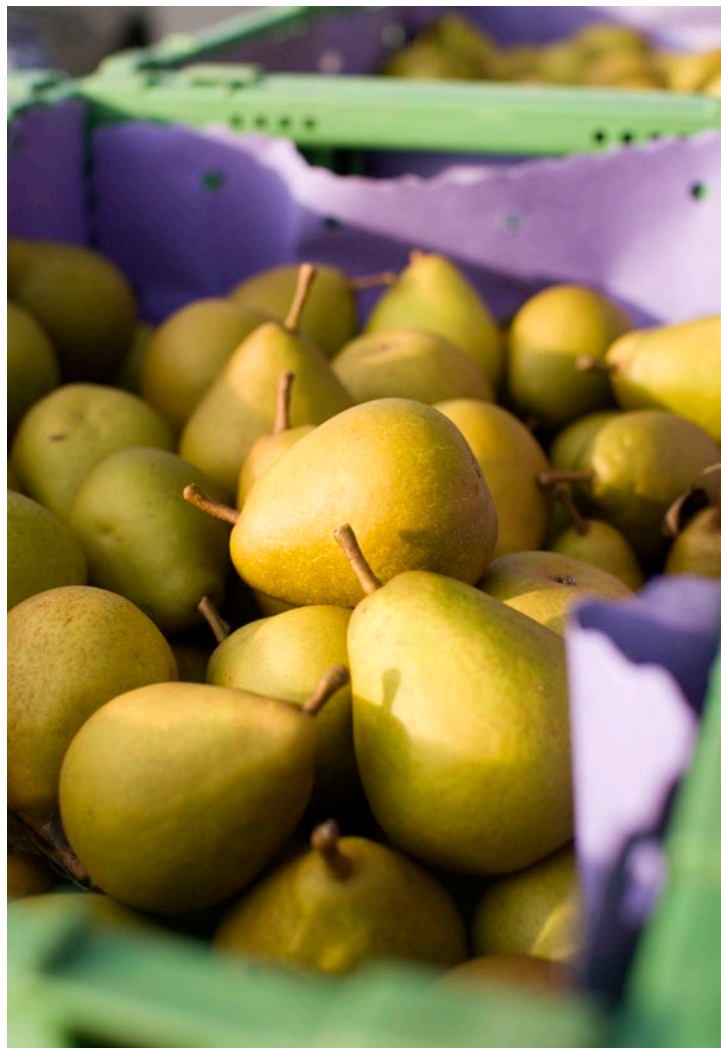
LE BOURGEON

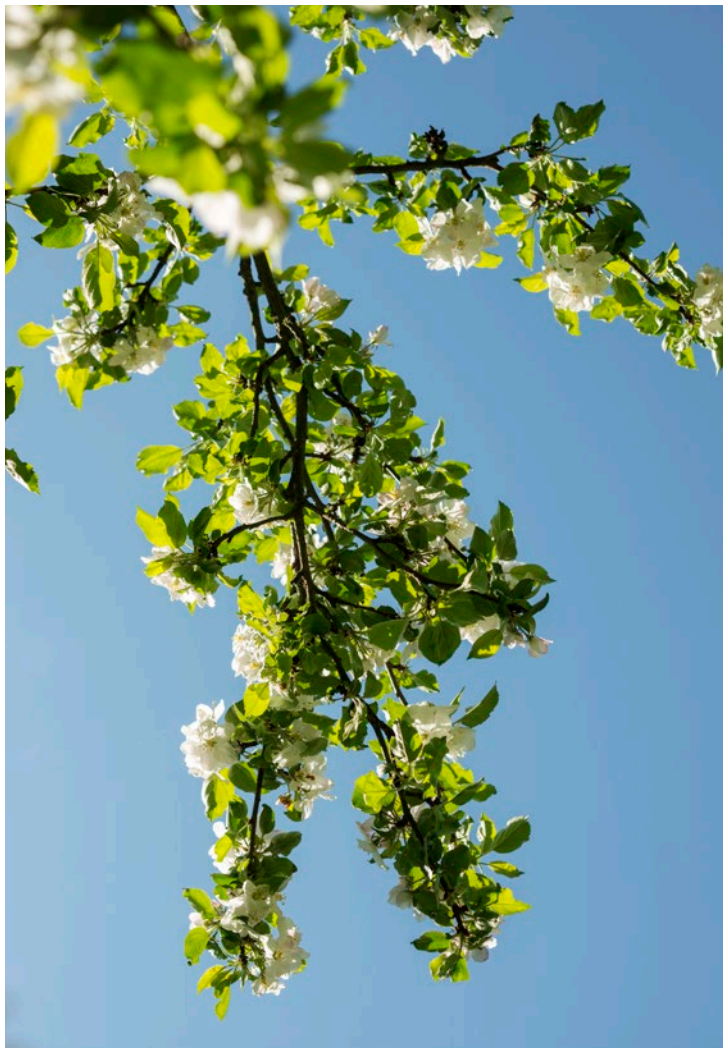
Attirés par la saveur et le naturel des aliments bio, les acheteurs de produits biologiques sont de plus en plus nombreux. Synonymes de plaisir gustatif, de qualité, de règles de production très strictes, sans additifs artificiels, les produits Bourgeon satisfont à des normes bio particulièrement sévères.

Les paysans Bourgeon travaillent en harmonie avec la nature. Ils sont attachés au bien-être des animaux et à une agriculture sans produits de synthèse ni engrais chimiques. Au lieu de privilégier les variétés et les races à haut rendement, ils misent sur des plantes et des animaux robustes et résistants aux maladies. Choisir les produits Bourgeon, c'est se faire du bien à soi-même et à la nature. Appliquant eux aussi les directives de Bio Suisse, les transformateurs n'utilisent ni arômes ni colorants, renoncent aux renforçateurs de goût et aux édulcorants artificiels et laissent s'exprimer pleinement la saveur naturelle des produits Bourgeon.

LES FERMES BOURGEON SONT TOUJOURS ENTIÈREMENT BIO

Bio Suisse garantit une agriculture du plus haut niveau écologique. Aujourd'hui, plus de dix pour cent des domaines agricoles suisses respectent le très strict Cahier des charges de Bio Suisse. Seules les entreprises agricoles entièrement reconverties à la culture biologique ont le droit d'avoir le Bourgeon. Bio? Totalement ou pas du tout.





LA MAIN DANS LA MAIN AVEC LA NATURE

Croquer une bonne pomme bio ou étancher sa soif avec un jus de pomme bio, quel délice! Les fruits Bourgeon sont parmi les produits bio les plus appréciés – mais aussi les plus difficiles à produire. Les directives de Bio Suisse interdisent les engrais chimiques et les pesticides de synthèse. L'arboriculteur bio doit donc s'appuyer sur les forces de la nature, choisir des variétés résistantes, favoriser le développement des insectes utiles et nourrir le sol avec des engrais organiques comme du compost. Il doit savoir observer, très bien connaître la nature et posséder une grande expérience de la culture.

- Le refus des pesticides de synthèse et des engrais chimiques ménage l'environnement et fait aussi que les fruits bio contiennent moins de résidus et sont par conséquent particulièrement indiqués pour les enfants.
- Pour lutter contre les maladies des plantes et les ravageurs, l'arboriculteur bio doit choisir avec soin l'emplacement des vergers, protéger les insectes utiles et cultiver des variétés résistantes. Et s'il est quand même nécessaire de traiter, il doit le faire avec des produits minéraux et végétaux et par exemple utiliser contre la tavelure des produits à base d'argile. Combattre le feu bactérien par des antibiotiques est interdit.
- Les manipulations génétiques, la culture hors-sol et les stimulateurs de croissance sont interdits. Au lieu des rendements record, les arboriculteurs Bourgeon préfèrent la qualité et l'authenticité.

DÉCOUVREZ LA PLÉNITUDE DU GOÛT

Les fruits Bourgeon doivent leur saveur et leur qualité au respect du rythme des saisons, à la cueillette à maturité, à la santé des sols, à une fumure mesurée ainsi qu'à des variétés bio spécialement choisies pour leur richesse aromatique.

- L'achat à la ferme ou au marché ajoute du piquant à l'authenticité du goût. Le consommateur à l'affût de produits de proximité trouvera chez les détaillants des fruits de la région. Également tendance: les livraisons de fruits sur abonnement.
- Les fruits Bourgeon sont sains, riches en vitamines et en substances qui renforcent les défenses immunitaires. Des études montrent que les fruits bio contiennent plus de substances vitales que les fruits conventionnels.
- Un vaste assortiment de variétés nouvelles et traditionnelles permet de varier les plaisirs: la savoureuse pomme Topaz, la juteuse poire Kaiser Alexandre ou encore l'abricot acidulé Kioto sont des snacks très sains.



- Les fruits Bourgeon méritent des égards: par exemple, pour l'entreposage des pommes, un milieu sombre, frais, humide et pauvre en oxygène, préservant longtemps leur fraîcheur, et sans recours à des agents conservateurs artificiels.
- Pas d'arômes ni d'édulcorants artificiels avec le Bourgeon. La purée de pomme, le poiret, le muesli ou le yogourt aux fruits ne contiennent pas d'additifs pour que l'authenticité du goût soit préservée.
- La transformation doit ménager les fruits. Les jus de fruits ne sont jamais élaborés à partir de concentrés. Le goût inaltéré du pur jus de pomme s'exprime ainsi avec tout son naturel. Les fruits secs ne contiennent ni soufre ni acide ascorbique.



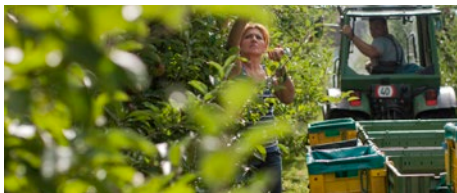
ENCOURAGER LA BIODIVERSITÉ – PRÉSERVER L'ENVIRONNEMENT

Les fermes Bourgeon sont pour la biodiversité. Les haies, les tas de branches ou les prairies à fleurs abritent des espèces animales et végétales rares.

Beaucoup d'arboriculteurs Bourgeon encouragent la biodiversité en cultivant d'anciennes variétés comme la Baselbieter Edelchrüsler ou la Rose de Berne (www.prospecierara.ch). Ils enrichissent aussi les vergers basse-tige en les enherbant et en installant des nichoirs, des abris pour les abeilles sauvages ainsi que des bandes de fleurs et des tas de cailloux où crapauds, lézards et insectes utiles trouvent nourriture et refuge.

En refusant les pesticides de synthèse et les engrais chimiques, les arboriculteurs bio économisent l'énergie, ménagent les réserves mondiales de potassium et de phosphore et protègent les sols, l'eau et l'air contre les polluants. Les surfaces enherbées favorisent la formation de l'humus dans le sol et fixent le CO₂ de l'air – une façon de plus de protéger le climat.

La durabilité est une des priorités de Bio Suisse. Le transport aérien est interdit et les emballages doivent être le plus écologique possible.



CONFIANCE ET ÉQUITÉ

Les fruits et les produits transformés Bourgeon méritent votre confiance car ils sont contrôlés de la ferme au magasin par des instances indépendantes. Les inspections à la ferme et chez les transformateurs ainsi que la présence du Bourgeon sur les emballages garantissent la qualité Bourgeon et empêchent toute confusion avec des produits conventionnels.

- Les fruits biologiques suisses ont la priorité. Seuls les produits non disponibles dans le pays sont importés.
- En achetant des fruits Bourgeon suisses, vous soutenez une agriculture régionale durable. Les prix plus élevés viennent des rendements plus faibles et du travail supplémentaire.
- Les produits Bourgeon exotiques – ananas, oranges, etc. – sont soumis aux mêmes exigences que les fruits Bourgeon suisses. Les producteurs sont régulièrement contrôlés par des instances indépendantes, et Bio Suisse négocie des conditions sociales et équitables avec tous les partenaires de la filière.
- Figurant sur chaque produit, le nom du preneur de licence et celui de l'instance de certification garantissent que la traçabilité des ingrédients remonte jusqu'au producteur.

BIO SUR TOUTE LA LIGNE

Cent pour cent bio, les fruits Bourgeon proviennent uniquement d'entreprises agricoles entièrement reconverties à l'agriculture biologique.

Les fermes bio travaillent en cycles aussi fermés que possible. Les engrais organiques – composts et engrais de ferme – proviennent de préférence de la ferme elle-même ou d'entreprises voisines, ce qui économise les ressources et diminue les transports.

Le bio moderne et la recherche vont la main dans la main. L'Institut de recherche de l'agriculture biologique (FiBL) expérimente régulièrement de nouvelles méthodes de culture et des sélectionneurs bio spécialisés optimisent les variétés de fruits, ce qui permet d'améliorer continuellement la qualité et la plus-value des produits bio.

UNE MARQUE COHÉRENTE

Le Bourgeon, la marque de Bio Suisse, déclare la provenance des produits et garantit leur qualité: plus de 80 pour cent des produits Bourgeon proviennent de Suisse, ce qui raccourcit les transports jusqu'aux magasins.



LE BOURGEON BIO SUISSE

Au moins 90 pour cent des matières premières d'un produit doivent être d'origine suisse.



LE BOURGEON BIO

Plus de 10 pour cent des matières premières sont importées; elles sont soumises à des directives et des contrôles équivalents à ceux des produits Bourgeon Suisse.



LE BOURGEON GOURMET

Distingue les produits primés lors de concours de qualité.



RECONVERSION

LE BOURGEON DE RECONVERSION

Les produits issus des deux années de transition de la production conventionnelle à l'agriculture biologique portent le Bourgeon de reconversion. Les directives et les contrôles valables pendant la période de reconversion sont les mêmes que pour les autres produits Bourgeon.

MANGER BIO

La restauration mise aussi de plus en plus sur le bio, soit en proposant certains menus de qualité Bourgeon soit en utilisant exclusivement des produits Bourgeon.

ACHETER BIO

Beaucoup de fermes bio proposent des produits Bourgeon en vente directe, mais on les trouve aussi sur les marchés, dans les magasins spécialisés et chez divers détaillants.

DU BIO PRÈS DE CHEZ VOUS

Il y a en Suisse plus de 5700 domaines agricoles, horticoles ou viticoles à visiter. Toutes les informations sur la vente directe, les restaurants bio, les marchés hebdomadaires et les loisirs bio se trouvent sur www.fermebourgeon.ch

Vous pouvez aussi scanner ce code QR pour télécharger l'appli fermebourgeon.





LE BOURGEON GARANTIT:

- **GLOBALITÉ** – bio pour l'ensemble de la production agricole et toute la transformation des produits.
- **BIODIVERSITÉ** – espaces vitaux diversifiés pour plantes et animaux.
- **BIEN-ÊTRE DES ANIMAUX** – alimentation et étables respectueuses des animaux, beaucoup de plein air et de pâturage.
- **PROTECTION DES RESSOURCES** – renoncement aux pesticides synthétiques et aux engrais chimiques. Protection du sol, de l'eau, de l'air et du climat.
- **GOÛT** – transformation douce sans arômes ni colorants, authenticité des produits.
- **CONFIANCE** – contrôles stricts, aucune manipulation génétique, réglementation sévère des importations.
- **ÉQUITÉ** – directives liées aux exigences sociales et aux relations commerciales équitables.

Suisse. Naturellement.



imprimé en
suisse

BIO SUISSE

Peter Merian-Strasse 34 · CH-4052 Bâle
tél. 061 204 66 66 · fax 061 204 66 11
www.bio-suisse.ch · bio@bio-suisse.ch