



Bâle, le 28 février 2018

Communiqué aux médias

Bio Suisse au Slow Food Market de Berne

Artisanaux et délicieux, les produits Bourgeon seront aussi présents cette année au Slow Food Market de Berne. On trouve derrière eux des producteurs et des transformateurs Bourgeon venant surtout de la région de Berne. Le Slow Food Market appelle à se préoccuper de l'origine de nos denrées alimentaires – selon la devise «Venez, allons grignoter!», il y en a plein à déguster!

Slow Food rime avec alimentation délicieuse, responsable et régionale. Le marché du même nom qui se déroule à Zurich est déjà bien établi et propose des produits qui sont fabriqués de manière traditionnelle ou ancienne. Cette édition printanière, qui ouvrira ses portes pour la troisième fois à Berne du 2 au 4 mars, rapprochera les consommatrices et les consommateurs avec de nombreux producteurs et productrices Bourgeon. Le stand commun de Bio Suisse apportera la démonstration qu'on peut réunir durabilité et plaisir gustatif.

Le stand commun de Bio Suisse accueillera les producteurs et fabricants suivants:

- **Biocave**, Miège VS: Boissons sans alcool, vin, spiritueux, bière; www.biocave.ch
- **Biohof Oberzinggen**, Hellbühl LU: Fruits secs, noix; www.biohofoberzinggen.ch
- **Biohof Wydimatt**, Wattenwil BE: Fruits et légumes, viandes et charcuteries, produits laitiers; www.joli-mont.ch
- **Bio-Metzg AG**, Kirchberg BE: Viandes et charcuteries; www.bio-metzg.ch
- **Brunner Eichhof**, Spins/Aarberg BE: Fruits et légumes; www.brunnereichhof.ch
- **Flaora – Fleisch vom Hof**, Schwanden BE: Viandes et charcuteries; www.flaora.ch
- **Haltbarmacherei**, Zürich ZH: Boissons sans alcool; www.haltbarmacherei.ch
- **Hofkäserei Spitzhorn**, Feutersony BE: Produits laitiers; www.spitzhornk.ch
- **Traumgenuss GmbH**, Sursee LU: Huiles, vinaigres, fruits secs, noix; www.traumgenuss.ch
- **Biohof Heimenhaus Catering GmbH**, Kirchlindach BE: Fruits et légumes, viandes et charcuteries, produits laitiers; www.heimenhaus.ch
- **Bärner Bio Büffu**, Amsoldingen BE: Viandes et charcuteries, produits laitiers; www.bärnerbiobüffu.ch

D'autres productrices, producteurs et preneurs de licences Bourgeon seront aussi présents, mais pas au stand de Bio Suisse:

- **Biberevents**: www.biberevents.ch
- **Valais Prime Food AG**: www.valaisprimefood.ch
- **Biotta**: www.biotta.ch
- **Biohof Obereichi**: www.obereichi.ch
- **Meier-Beck AG**: www.meierbeck.ch
- **Arche-Hof Schangnau**: www.bauernhof-emmental.ch
- **alpuris gmbh**: www.swissalpinehoney.com
- **Gourmandise de Fribourg**: www.gourmandise-de-fribourg.ch
- **natürlichMoser**: www.natuerlichmoser.ch
- **Metsiederei Eckert**: www.metsiederei.ch



Plaisir gustatif, provenance régionale, fabrication traditionnelle ou développement durable – l'agriculture biologique a de nombreux points communs avec le mouvement Slow Food. Il y a derrière chaque produit des productrices et des producteurs ou des transformateurs engagés qui veulent que leurs produits se démarquent d'une marchandise industrielle de masse. En sa qualité de label de durabilité globale, la marque Bourgeon garantit une production qui ramène l'équilibre entre l'homme, l'animal et la nature.

En plus du bien-être des animaux et des aspects sociaux et équitables, l'axe central est l'écologie. Les fermes Bourgeon n'utilisent pas de pesticides de synthèse, renoncent aux engrais chimiques et favorisent la biodiversité. La transformation des produits Bourgeon est aussi régie par des directives claires qui interdisent par exemple toute utilisation de colorants et d'arômes afin de garantir un plaisir gustatif naturel et authentique.

Accès et programme: www.slowfoodmarketbern.ch

Information supplémentaires:

Ania Biasio, Responsable du service médias de Bio Suisse, 061 204 66 46, ania.biasio@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 6140 entreprises agricoles et horticoles Bourgeon, et 855 entreprises agroalimentaires et commerciales ont conclu avec elle un contrat de licence Bourgeon. Le Bourgeon est durable car il offre à nos contemporains une bonne qualité de vie tout en préservant les ressources des générations futures. Ce faisant il remet en équilibre les intérêts de l'homme, de l'animal et de la nature. Et pour que cet équilibre puisse se maintenir durablement, des organismes indépendants contrôlent chaque année l'intégralité de la chaîne de création de valeur ajoutée. www.bio-suisse.ch