



Bâle, le 6 novembre 2018

Communiqué aux médias

## **Bourgeon Bio Gourmet: Sept produits bio nominés pour les distinctions spéciales**

**Bio Suisse distingue chaque année des produits bio qui remplissent les plus hautes exigences gustatives avec le label supplémentaire «Bourgeon Bio Gourmet». Les produits particulièrement délicieuses reçoivent en outre une distinction spéciale. Les lauréates et les lauréats seront primés dans le cadre du «Slow Food Market» de Zurich.**

Les produits bio qui sont fabriqués selon le Cahier des charges de Bio Suisse ne sont pas seulement durables, ils sont aussi délicieux et offrent le plus grand plaisir gustatif. Bio Suisse attribue chaque année son Bourgeon Bio Gourmet pour attirer l'attention des consommateurs sur ces produits particuliers. Ce label garantit la haute qualité gustative et la particularité des produits. Cette 13<sup>ème</sup> édition s'est déroulée en collaboration avec de grands cuisiniers suisses.

### **32 produits obtiennent le Bourgeon Bio Gourmet**

Au total, 23 productrices et producteurs ont inscrit 98 produits pour la distinction avec le Bourgeon Bio Gourmet. Conformément au tournoi, le concours de cette année était ouvert notamment aux produits suivants: pain, saucisses crues, à pocher, à cuire, à rôtir ou sèches ainsi que viandes séchées, poisson fumé, salé et conserves de poisson. En septembre, tous les produits ont été dégustés à l'aveugle par un jury spécialisé indépendant placé sous la présidence de Patrick Zbinden, expert en analyse sensorielle et journaliste gastronomique, selon des critères clairement définis: apparence, arôme, goût, texture, harmonie et finale. 25 produits ont obtenu la note 5 et 7 produits ont eu la note maximale 6. Tous les 32 produits obtiendront le Bourgeon Bio Gourmet.

Les produits ayant obtenu la note maximale seront dégustés encore une fois. Le jury pour les distinctions spéciales du Bourgeon Bio Gourmet sera dirigé par le cuisinier vedette Jörg Slaschek (Restaurant Attisholz). Les autres membres seront Silvia Manser (Traube, Gais), Fabian Fuchs (EquiTable, Zürich), Jann-M. Hoffmann (Café Boy, Zürich) et Sandro Dubach (Roh und Nobel, Bern). Les produits qui obtiendront de nouveau la note 6 recevront une distinction spéciale.

*La remise des prix se déroulera le 16 novembre à Zurich dans le cadre du «Slow Food Market». Les autres produits distingués par le Bourgeon Bio Gourmet seront dévoilés à cette occasion.*

## Les produits suivants sont nominés pour les distinctions spéciales du Bourgeon Bio Gourmet:

### Pain

Tresse au beurre  
Pain multi-grains

[Biohof Bachhalde](#), Lieli LU  
[Coop Fachstelle Bäckereien](#), Schafisheim AG

### Produits transformés à base de viande

Saucisse au fromage d'alpage  
Salsiccia au fenouil  
Saucisse à rôtir paysanne

[Hof Maiengrün](#), Hägglingen AG  
[Hof Maiengrün](#), Hägglingen AG  
[Ueli-Hof AG](#), Ebikon LU

### Produits transformés à base de poisson

Saumon fumé d'Irlande, élevage, 100g  
Cœur de saumon fumé

[Dyhrberg AG](#), Balsthal SO  
[Ospelt food AG](#), Sargans SG

## Contact

Ania Biasio, Responsable du service médias de Bio Suisse, tél: 061 204 66 46,  
[ania.biasio@bio-suisse.ch](mailto: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 6'423 entreprises agricoles et horticoles Bourgeon, et plus de 923 [MP1] 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](http://www.bio-suisse.ch)