



Bâle, le 5 octobre 2016

Bourgeon Bio Gourmet

## **Nomination des produits bio en lice pour la distinction spéciale**

**Chaque année, Bio Suisse récompense les produits bio satisfaisant aux plus hautes exigences gustatives en leur attribuant le label complémentaire Bourgeon Bio Gourmet. Les produits d'exception reçoivent en outre une distinction spéciale. Le choix du jury sera dévoilé le 10 novembre à Berne.**

Les produits Bourgeon Bio ne se contentent pas de favoriser le développement durable: ils ont du goût et sont parfois même incroyablement savoureux. Afin d'attirer l'attention des consommateurs sur cet état de fait, Bio Suisse récompense chaque année certains des meilleurs produits Bourgeon Bio en leur attribuant le label complémentaire Bourgeon Bio Gourmet. Ce label est uniquement accordé à des produits originaux qui se distinguent par une qualité gustative remarquable. En 2016, la 11<sup>e</sup> campagne d'attribution du label Bourgeon Bio Gourmet a lieu en collaboration avec «Les Grandes Tables de Suisse», l'association des meilleurs cuisiniers de notre pays.

Cette année, 69 produits laitiers et de boulangerie-pâtisserie ont fait l'objet d'une candidature. En juillet, ils 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. Les jurés les ont alors notés sur la base de critères clairement définis: apparence, arôme, goût, texture, harmonie et finale. 24 d'entre eux ont reçu la note de 5 et quatre la note maximale de 6.

Le 25 octobre, les produits ayant obtenu un 6 seront dégustés une deuxième fois, ce qui permettra de déterminer ceux qui ont droit à la distinction spéciale du label Bourgeon Bio Gourmet. Bio Suisse a confié la présidence de ce deuxième jury à Pierrot Ayer, chef étoilé et président de l'association «Les Grandes Tables de Suisse». Le jury sera par ailleurs constitué de Georges Wenger, Markus Gass et Edgard Bovier. Les produits auxquels ces grands cuisiniers attribueront à nouveau la note maximale de 6 se verront décerner la distinction spéciale.

Le choix du jury sera dévoilé le 10 novembre à Berne. Lors de la remise des prix, Bio Suisse présentera également tous les autres produits qui ont reçu le label Bourgeon Bio Gourmet et Pierrot Ayer préparera un buffet dînatoire haut de gamme en utilisant une sélection de produits labellisés Bourgeon Bio Gourmet.

### **Contact médias**

Lukas Inderfurth, responsable du Service médias de Bio Suisse

Tél: 061 204 66 25 / 079 682 22 86

E-mail: [lukas.inderfurth@bio-suisse.ch](mailto:lukas.inderfurth@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 organisaziuns 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](http://www.bio-suisse.ch) · [bio@bio-suisse.ch](mailto:bio@bio-suisse.ch)

## Les produits suivants sont nominés pour la distinction spéciale du label Bourgeon Bio Gourmet

### Cuchaule au fil de Safran

---



**Le produit :** La cuchaule est un pain traditionnel fribourgeois qui évoque la brioche. Pourtant, elle a une particularité: sa pâte contient de délicats filaments de safran. En septembre, la cuchaule est un must absolu lors de la Bénichon, la fête fribourgeoise des récoltes. Mais dans toute la région, les amateurs en mangent tout au long de l'année, notamment au petit-déjeuner.

**Le producteur :** La Boulangerie Saudan fait partie du paysage gastronomique fribourgeois depuis maintenant dix ans. Ses 60 collaborateurs proposent à leur clientèle un vaste choix de spécialités irrésistibles, l'offre étant presque intégralement renouvelée tous les trois mois. Depuis la grande salle du tea-room, les convives peuvent admirer le savoir-faire des boulangers-pâtisseries de la maison.

Boulangerie Saudan, [www.boulangerie.saudan.ch](http://www.boulangerie.saudan.ch)  
1700 Fribourg

### Séré vanille Burgrain

---



**Le produit :** Le séré vanille est le roi des sérés. Juste après avoir été livré, le lait frais est transformé avec beaucoup d'amour et de savoir-faire en un produit bio dont la saveur est à la fois raffinée et authentique. Inutile de résister: ce séré a une texture crémeuse à souhait et un goût légèrement sucré qui met en valeur les arômes de la vanille de première qualité qu'il contient. Ce produit rassasiant est idéal au petit-déjeuner, au goûter ou en guise de dessert.

**Le producteur :** Inaugurée en 2013, la fromagerie bio Burgrain dispose d'installations ultramodernes. Elle est située au rez-de-chaussée de l'ancienne grange du site «Erlebnis Agrovision». À travers les vitres panoramiques, les enfants et leurs parents peuvent observer le travail des fromagers ou jeter un coup d'œil sur les meules qui sont en train d'être affinées dans les caves. Outre de nombreuses spécialités fromagères, la fromagerie Burgrain confectionne un vaste choix de délicieux produits laitiers: du beurre de ferme au goût incomparable, des sérés crémeux, plusieurs variétés de yogourts et bien d'autres délices. La fromagerie Burgrain utilise uniquement le lait des vaches élevées en plein champ de l'exploitation agricole Burgrain et celui des jersiaises d'une ferme bio voisine. Ainsi, le lait frais est livré quotidiennement juste après la traite.

Bio-Käserei Burgrain AG, [www.agrovision.ch](http://www.agrovision.ch),  
6248 Alberswil

## Nid d'oiseau

---



**Le produit :** Le nid d'oiseau est un grand classique de la pâtisserie suisse. La boulangerie bio Vebo l'a perfectionné pour en faire un produit haut de gamme qui enchante les papilles les plus exigeantes. Confectionné à l'aide d'ingrédients de premier choix, le nid d'oiseau Vebo est un délice harmonieux qui accompagne avec bonheur le café et le thé, mais qui peut aussi être dégusté seul.

**Le producteur :** Depuis sa création en 1964, la coopérative Vebo s'engage en faveur des personnes handicapées. Au fil de ces cinquante-deux dernières années, elle est devenue l'un des plus grands employeurs du canton de Soleure et compte aujourd'hui quelque 1600 collaborateurs, dont 1200 bénéficient des prestations de l'Al. Sur son site d'Oensingen, Vebo a inauguré en 2006 un nouveau bâtiment qui abrite depuis une boulangerie bio faisant office de centre de formation. Les formations sont effectuées à la demande de l'Al.

*Vebo Genossenschaft, [www.vebo-bio.ch](http://www.vebo-bio.ch),  
4702 Oensingen SO*

## Dragées de cornouille

---



**Le produit :** Les dragées à base de gelée de fruit sont des merveilles classiques qui ravissent les amateurs de petites douceurs. Grâce à son précieux savoir-faire, notre manufacture en a créé une nouvelle interprétation en utilisant un fruit sauvage très recherché.

**Le producteur :** Landgut Weitsicht®. Nature et santé – Amour de la diversité. Un monde de consommation avec accès direct à la nature dans le Freiamt.

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 6000 entreprises agricoles et horticoles Bourgeon, et plus de 840 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)