



Bâle, le 18 juin 2010

Communiqué de presse

Distinctions de qualité des produits laitiers et boulangers au Bio Marché

Le meilleur de l'assortiment Bio Bourgeon

C'est la cinquième fois que Bio Suisse distingue les meilleurs produits Bourgeon lors du Bio Marché de Zofingue. Sur les 123 spécialités des catégories « Produits laitiers et de petite boulangerie », 42 ont obtenu une distinction. Ces produits peuvent donc arborer le Bourgeon Gourmet. Deux produits ont en outre reçu une distinction spéciale : le yogourt nature au lait de bufflonne de la Chäs-Hütte de Meierskappel LU et le Panettone Artigianale de la Coopérative Biofarm de Kleindietwil BE. Tous les produits primés peuvent être dégustés du 18 au 20 juin à Zofingue au stand commun de Bio Suisse et de Demeter.

Le Bourgeon garantit des produits de la plus haute qualité bio. Le Bio Marché de Zofingue s'étant établi comme point de rencontre des connaisseurs, Bio Suisse saisit pour la cinquième fois cette opportunité pour distribuer ses distinctions de qualité. « Notre but est de faire des produits délicieux, donc ces distinctions de qualité sont une motivation à viser la plus haute qualité possible dans le domaine sensoriel en général et du goût en particulier », dit Regina Fuhrer, la présidente de Bio Suisse. Les participants à ce concours étaient aussi bien des producteurs que des transformateurs de produits bio, car cela permet en particulier aux paysans Bourgeon et aux petits transformateurs de faire connaître leurs excellents produits à un large public.

Un jury spécialisé indépendant a dégusté et évalué des spécialités bio à base de produits laitiers comme des fromages frais, des yogourts ou des glaces, mais aussi des biscuits et de la petite boulangerie. Sur les 123 produits dégustés, 42 ont reçu une distinction et 2 une distinction spéciale. Les produits ont été notés selon quatre critères : apparence, odeur, goût et impression générale. Chacun de ces critères pouvant rapporter cinq points, la note maximale était de vingt points. Tous les produits primés reçoivent un diplôme et sont publiés sur les sites internet de Bio Suisse (www.bio-suisse.ch) et de Demeter (www.demeter.ch).

Les fabricants primés, leurs produits et les commentaires du jury

- VEBO Genossenschaft, Oensingen SO : Nid d'oiseau
Extrait du commentaire du jury : « Apparence typique, bon arôme de macaron. »
- VEBO Genossenschaft, Oensingen SO : Tourte au séré à l'Orange
Extrait du commentaire du jury : « Jolie décoration, parfum d'orange intense, pas trop sucrée en bouche »
- Biofarm Genossenschaft, Kleindietwil BE : Panettone Albicocca Cioccolato
Extrait du commentaire du jury : « Jolies forme et couleur, pâte et croûte parfaites, pas trop sucré. »
- **Distinction spéciale** : Biofarm Genossenschaft, Kleindietwil BE : Panettone Artigianale
Extrait du commentaire du jury : « Belle forme, texture aérée, succulent, au levain, belle croûte, un très beau produit ! »



- Holzofenbäckerei Hindelbank BE : Sablés
Extrait du commentaire du jury : « Bon équilibre salé-sucré. »
- Bäckerei-Konditorei-Confiserie Leutwyler, Zofingen AG : Macarons à la Noix de coco
Extrait du commentaire du jury : « Agréable et intense parfum de coco, sucré en bouche. »
- Gerber Biscuits GmbH, Zweisimmen BE : Biscuits complets à l'Avoine et à la Noix de coco
Extrait du commentaire du jury : « Note céréale fraîche, croustillant, belle harmonie. »
- Gerber Biscuits GmbH, Zweisimmen BE : Biscuits complets au Chocolat et à l'Orange
Extrait du commentaire du jury : « Parfum de chocolat et d'orange, belle complexité aromatique. »
- Emmi Frischprodukte AG, Emmen LU : Yogourt Mangue et Passion
Extrait du commentaire du jury : « Crémeux, bonne consistance, belle couleur, bon fruité exotique. »
- Emmi Frischprodukte AG, Emmen LU : Yogourt Orange, Ananas et Argousier
Extrait du commentaire du jury : « Belles couleur et consistance, nez fruité. »
- Milchhof Liechtenstein AG, Schaan FL : Yogourt Vanille
Extrait du commentaire du jury : « Crémeux et brillant, très bonne consistance, très crémeux au palais. »
- Gauch's Schafmilchprodukte, Niederwil AG : Fromage de brebis à la Crème
Extrait du commentaire du jury : « Texture crémeuse, champignon et noisette au nez. »
- Gauch's Schafmilchprodukte, Niederwil AG : Yogourt brebis Mangue
Extrait du commentaire du jury : Texture très crémeuse, doux en bouche. »
- Gauch's Schafmilchprodukte, Niederwil AG : Yogourt brebis Vanille
Extrait du commentaire du jury : « Belle note vanillée. »
- Gauch's Schafmilchprodukte, Niederwil AG : Yogourt brebis Limette
Extrait du commentaire du jury : « Belle fraîcheur fruitée, texture fermentation crémeuse, long en bouche. »
- Nutrifrais SA, Genève GE : Yogourt brassé bifidus Myrtille
Extrait du commentaire du jury : « Très belle apparence, fruits bien foncés, parfum frais. »
- MBB Trutiger Chäsi, Sempach LU : Séré au Lait entier
Extrait du commentaire du jury : « Frais, crémeux, bon. »
- MBB Trutiger Chäsi, Sempach LU : Séré à la Crème
Extrait du commentaire du jury : « Intensément crémeux au nez et au palais, moelleux, aéré. »
- MBB Trutiger Chäsi, Sempach LU : Séré Maigre
Extrait du commentaire du jury : « Frais, très appétissant, bonne couleur, bonne consistance. »
- Biomilk AG, Münsingen BE : Yogourt Nature
Extrait du commentaire du jury : « Odeur impeccable, finement acide, crémeux, frais. »
- Biomilk AG, Münsingen BE : Yogourt brebis Argousier
Extrait du commentaire du jury : « Goût intense, acidité équilibrée et fruitée en finale, belle consistance. »
- Biomilk AG, Münsingen BE : Crème au Chocolat
Extrait du commentaire du jury : « Très belles notes chocolatées finement aromatiques, un produit élégant. »
- Chäs-Hütte Meierskappel LU : Mozzarella au lait de bufflonne
Extrait du commentaire du jury : « Belle forme, corsée, harmonieuse, un excellent produit. »
- **Distinction spéciale** : Chäs-Hütte Meierskappel LU : Yogourt Nature au lait de bufflonne
Extrait du commentaire du jury : « Bonne texture, crémeux, fraîcheur typique, nettement acide en finale, très bon ! »
- Chäs-Hütte Meierskappel LU : Yogourt Vanille au lait de bufflonne
Extrait du commentaire du jury : « Très bel arôme, structure ferme, belle note vanillée, long en bouche. »
- Chäs-Hütte Meierskappel LU : Yogourt Mocca au lait de bufflonne
Extrait du commentaire du jury : « Arômes harmonieux, texture magnifique, très bon équilibre douceur-acidité. »
- Chäs-Hütte Meierskappel LU : Yogourt Abricot au lait de bufflonne
Extrait du commentaire du jury : « Brillance, couleur et apparence parfaites, bonne texture, crémeux au palais. »
- Chäs-Hütte Meierskappel LU : Yogourt Myrtille au lait de bufflonne
Extrait du commentaire du jury : « Belle surface brillante, texture crémeuse, finale myrtillée. »



- ARCO Glace, Münsingen BE : Sorbet Mangué et Carambole
Extrait du commentaire du jury : « Nez mangué affirmé, mangué intense au palais, belle consistance ferme. »
- Käse Noflen AG, Noflen BE : Beurre de crème douce pasteurisée
Extrait du commentaire du jury : « Belle gravure, note douce typique au palais, fin, consistance élégante. »
- Käse Noflen AG, Noflen BE : Crème entière 35 % pasteurisée
Extrait du commentaire du jury : « Nez laiteux, crème discrète, goût neutre, légèrement douce. »
- Käse Noflen AG, Noflen BE : Yogourt nature
Extrait du commentaire du jury : « Crémeux, bonne consistance, belle brillance, doux et élégant au palais. »
- Käse Noflen AG, Noflen BE : Séré mocca
Extrait du commentaire du jury : « Bonne apparence, nez mocca discret, bonne consistance au palais, mocca intense. »
- Käse Noflen AG, Noflen BE : Séré Abricot
Extrait du commentaire du jury : « Abricots à complète maturité, texture pleinement crémeuse, assez aromatique. »
- Käse Noflen AG, Noflen BE : Panna Cotta nature
Extrait du commentaire du jury : « Nez crémeux, fine, douceur discrète. »
- Käse Noflen AG, Noflen BE : Panna Cotta Mocca
Extrait du commentaire du jury : « Forme et couleur parfaites, très bonne combinaison de goûts. »
- Gelateria Luna Llena, Bern BE : Glace à la crème Mocca
Extrait du commentaire du jury : « Arôme de mocca tout en finesse, très bonne structure crémeuse, douceur agréable. »
- Gelateria Luna Llena, Bern BE : Sorbet Mangué
Extrait du commentaire du jury : « Nez mangué intense, résineux et corsé, frais, palais complexe et doux. »
- Biohof Hobiel-Kehrsiten, Kehrsiten NW : Séré
Extrait du commentaire du jury : « Consistance crémeuse et ferme, fraîchement crémeux au palais, bonne acidité. »
- Schlatthof, Wolfwil SO : Séré Nature
Extrait du commentaire du jury : « Homogène, brillant, nez frais, notes de légumes, doux et frais au palais, elle consistance, léger en finale. »
- Schlatthof, Wolfwil SO : Yogourt Nature
Extrait du commentaire du jury : « Crémeux, bonne consistance, bonne acidité, produit harmonieux. »
- Schlatthof, Wolfwil SO : Yogourt à boire Mocca
Extrait du commentaire du jury : « Belle apparence, bien reconnaissable au nez, mocca bien lié au sucre au palais, harmonieux. »

Le Bourgeon garantit :

- Des domaines agricoles entièrement bio (cycles fermés) et riches en biodiversité naturelle
- Une alimentation animale et des conditions d'élevages particulièrement respectueuses des animaux
- Le renoncement aux OGM
- Le renoncement aux pesticides et aux engrais chimiques de synthèse
- Le renoncement aux additifs inutiles comme les arômes et les colorants
- Une transformation douce des denrées alimentaires
- Des contrôles indépendants et réguliers de l'agriculture et de la transformation

Pour en savoir plus : www.bio-suisse.ch

Pour tout renseignement :

Sabine Lubow, Responsable des relations publiques de Bio Suisse, 061 385 96 25, sabine.lubow@bio-suisse.ch