



Bâle, le 25 février 2016

Communiqué aux médias

Plaisir bio au Slow Food Market de Berne

C'est sous le drapeau de Bio Suisse que plusieurs producteurs et transformateurs bio de la région de Berne et de toute la Suisse se présentent au premier Slow Food Market de Berne.

Qu'est-ce que la Suisse bio peut offrir de bon à cuisiner? Les possibilités ne manquent pas – les amateurs de gastronomie pourront s'en convaincre lors du premier Slow Food Market de Berne qui ouvrira ses portes du 11 au 13 mars 2016 à la BERNEXPO de Berne. C'est au stand placé sous la bannière de Bio Suisse que des producteurs bio Bourgeon de la région et des transformateurs bio sous licence Bourgeon présenteront les produits avec lesquels ils vont charmer de nombreux gourmets avertis.

Par exemple, les Bärner Bio Bauern offriront chaque jour un échantillon différent de la diversité de leurs membres: Rahel Kilchsperger et David Rotzler de la ferme Bourgeon et Demeter de la Combe d'Humbert à Sonvilier BE présenteront de la viande, du fromage et des légumes de garde de la ferme; Daniel et Sandra von Gunten apporteront d'Amsoldingen BE leurs spécialités «Bärner-Bio-Büffu» comme la mozzarella et la feta de bufflonne, et Ursina Steiner de la ferme en reconversion bio «Wydimatt» de Wattenwil BE proposera des yogourts glacés et du jus de pomme pressé à la main.

Le Slow Food Market de Berne permettra aussi de découvrir des spécialités fermières biologiques fribourgeoises: Béatrice et Jean-Marc Pittet de Villarod FR proposeront avec leurs Gourmandises de Fribourg toute une palette de délices. Il y aura aussi des transformateurs qui présenteront des produits authentiquement bio comme la fabrique de jus et de smoothies Biotta de Tägerwil TG ou la laiterie bernoise Biomilk de Münsingen BE.

Que ce soit par le plaisir gustatif, la provenance régionale, la fabrication traditionnelle ou la durabilité, l'agriculture biologique a de nombreux points communs avec le mouvement Slow Food. Il y a en effet derrière tous les produits des producteurs et des transformateurs engagés qui veulent que leurs produits se démarquent des marchandises industrielles de masse. En sa qualité de label global de durabilité, le Bourgeon de Bio Suisse 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, le point fort du Bourgeon se situe clairement dans le domaine de l'écologie. Les producteurs Bourgeon renoncent à tout herbicide, aux pesticides de synthèse et aux engrais chimiques et ils favorisent la biodiversité et la protection du climat. Et la transformation des produits Bourgeon est elle aussi soumise à des directives claires qui interdisent par exemple l'utilisation de colorants et d'arômes pour garantir des plaisirs gustatifs naturels et authentiques.

Accès et programme: www.slowfoodmarketbern.ch

Pour plus d'informations:

Lukas Inderfurth, Responsable du Service médias de Bio Suisse, 061 204 66 25, lukas.inderfurth@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 6000 entreprises agricoles et horticoles Bourgeon, et plus de 840 entreprises agroalimentaires et commerciales ont conclu avec elle un contrat de licence Bourgeon. Toutes ces entreprises sont régulièrement contrôlées par des organismes indépendants qui vérifient et certifient qu'elles respectent bien le très strict Cahier des charges de Bio Suisse. Le Bourgeon garantit des produits de haute qualité agricole, écologique, nutritive et gustative. www.bio-suisse.ch