



**BIOSUISSE**

LE  
BOURGEON  
DESSUS,  
BIO  
DEDANS

## LE BOURGEON

Les deux tiers des consommatrices et consommateurs suisses mangent régulièrement bio. Et ils sont de plus en plus nombreux à apprécier le naturel, la saveur authentique et la sécurité des produits bio. Les aliments Bourgeon sont produits en harmonie avec la nature. Fabriqués avec un soin particulier de l'environnement, ils sont gage de qualité supérieure, de transformation douce, de règles de production très strictes et de contrôles indépendants: tout ce qu'il faut pour garantir un bio de toute première qualité.

## SANS CONCESSIONS DEPUIS 1981

Bio Suisse s'engage depuis 1981 pour une agriculture plus durable. L'organisation faitière réunit plus de 5700 domaines agricoles et horticoles qui travaillent entièrement selon les directives de Bio Suisse – une des normes bio les plus strictes du monde, que respectent également les 800 transformateurs et commerçants qui ont signé avec Bio Suisse un contrat de licence pour les produits Bourgeon.

Bio Suisse ne cesse d'affiner la qualité du Bourgeon. Outre ses objectifs écologiques, l'organisation s'engage pour des conditions socialement équitables et transparentes dans toute la filière bio.





## LA MAIN DANS LA MAIN AVEC LA NATURE

Pour que vous ayez des aliments bio sains et naturels, les paysans Bourgeon pratiquent une agriculture proche de la nature. Aux variétés à haut rendement, mais fragiles, ils préfèrent les variétés bio robustes et résistantes.

Le bien-être des animaux est sacré pour les paysans Bourgeon. Les vaches Bourgeon passent p.ex. beaucoup de temps à l'air libre et se nourrissent de fourrages grossiers ne contenant ni ingrédients transgéniques ni additifs de synthèse.

- Les aliments Bourgeon contiennent moins de résidus parce que les agriculteurs bio n'utilisent pas de pesticides de synthèse.
- Au lieu d'engrais chimiques, ils fertilisent le sol avec du compost ou du fumier.
- La culture hors-sol, les manipulations génétiques et les stimulateurs de croissance sont proscrits.
- Des étables très spacieuses, des sorties régulières et des effectifs avicoles réduits assurent aux animaux un surplus de confort.
- Quand des animaux sont malades, on utilise d'abord des médicaments naturels. Les antibiotiques préventifs sont interdits.

De nombreuses fermes Bourgeon sont des entreprises familiales qui contribuent à l'économie des régions de montagne et préservent des anciennes variétés et des méthodes de production traditionnelles.

## DÉCOUVREZ LA PLÉNITUDE DU GOÛT

Élaborés dans le respect des directives de Bio Suisse, les aliments Bourgeon sont synonymes de naturel et d'authenticité et d'une agriculture proche de la nature.

- Plus de temps, plus de saveur: parce qu'elles se développent plus lentement, les plantes bio développent davantage d'arômes.
- Le goût du vrai: les bovins, les moutons et les chèvres des fermes Bourgeon se nourrissent surtout d'herbe et de foin, d'où un lait et une viande particulièrement goûteux.
- Typiquement Bourgeon: tous les ingrédients des produits Bourgeon doivent être de qualité Bourgeon. Les exceptions sont déclarées.
- Transformation douce: la crème entière Bourgeon n'est pas stérilisée à ultra haute température et le lait entier Bourgeon n'est pas standardisé à une teneur en graisse plus basse; il garde ainsi tout son goût.
- Pas d'étapes intermédiaires inutiles: les jus de fruits Bourgeon sont faits avec des fruits frais et non des concentrés.



- Authenticité du goût: l'adjonction d'arômes – artificiels ou naturels – est proscrite.
- Pas de colorants: le yogourt aux fraises doit sa couleur aux fraises et rien qu'aux fraises. Même l'adjonction de jus de betterave pour donner l'impression d'une teneur en fruits plus élevée est interdite.
- Pas d'additifs inutiles: les aliments Bourgeon ne contiennent ni édulcorants artificiels ni autres additifs inutiles.

La viande et la plupart des produits laitiers Bourgeon sont de provenance cent pour cent suisse. Les ingrédients importés sont uniquement autorisés si le pays en manque ou si le climat n'en permet pas la culture.



## ENCOURAGER LA BIODIVERSITÉ – PRÉSERVER L'ENVIRONNEMENT

Le Bourgeon a toujours défendu la durabilité, la biodiversité et la protection des ressources. Les domaines Bourgeon abritent donc souvent des espèces rares telles que l'alouette des champs ou le lucane parce que les paysans bio encouragent leur présence. La culture bio, c'est aussi des champs de blé avec des coquelicots en fleur. Le refus des engrais chimiques et des pesticides de synthèse, les sols presque toujours couverts de végétation et les cultures variées sont autant de moyens pour maintenir la fertilité des sols et protéger l'eau, la terre, l'air et la faune contre les effets des polluants.

Bio Suisse s'engage pour la protection du climat. Les produits Bourgeon ne sont jamais transportés par avion, et Bio Suisse soutient les paysans qui, par souci de ménager le climat, compostent le fumier, utilisent des machines économes en énergie ou installent des panneaux solaires.

Les produits Bourgeon sont en outre commercialisés dans des emballages écologiques qui ménagent l'environnement.





## CONFIANCE ET ÉQUITÉ

Les produits Bourgeon méritent votre confiance. De la ferme au magasin en passant par la transformation, tous les aliments sont suivis par des organismes de contrôle indépendants. L'étiquetage garantit la qualité et empêche toute confusion avec des produits non biologiques.

- Les transports des aliments Bourgeon sont scrupuleusement enregistrés. Du transformateur au producteur, la traçabilité est complète.
- Des analyses régulières garantissent la plus grande absence possible de résidus.
- Le Bourgeon donne la priorité aux produits biologiques suisses. Les importations sont strictement réglementées. Les producteurs bio étrangers sont soumis aux mêmes normes que les suisses et sont eux aussi régulièrement contrôlés par des instances indépendantes.
- L'équité comme devise: en Suisse comme à l'étranger, Bio Suisse attache une grande importance aux prix équitables et au respect des normes sociales.

## BIO SUR TOUTE LA LIGNE

Cent pour cent bio: les aliments Bourgeon proviennent uniquement de domaines entièrement reconvertis à l'agriculture biologique. Les directives de Bio Suisse s'appliquent à tous les secteurs de la ferme et à chaque maillon de la filière agroalimentaire. La culture biologique veut des cycles aussi fermés que possible et les engrais organiques sont essentiellement produits sur place, donc économies de ressources et de transports.

Le bio moderne et la recherche vont de pair. L'Institut de recherche de l'agriculture biologique (FiBL) expérimente de nouvelles techniques, développe des variétés bio particulièrement résistantes et des thérapies naturelles pour les animaux. Bio Suisse et le FiBL conseillent et perfectionnent les paysans, les transformateurs et les commerçants Bourgeon pour continuer d'améliorer la qualité et la valeur ajoutée des produits Bourgeon.

## UNE MARQUE COHÉRENTE

Le Bourgeon, la marque de Bio Suisse, déclare la provenance des produits et garantit leur qualité: plus de 80 pour cent des produits Bourgeon proviennent de Suisse, ce qui raccourcit les transports jusqu'aux magasins.



### LE BOURGEON BIO SUISSE

Au moins 90 pour cent des matières premières d'un produit doivent être d'origine suisse.



### LE BOURGEON BIO

Plus de 10 pour cent des matières premières sont importées; elles sont soumises à des directives et des contrôles équivalents à ceux des produits Bourgeon Suisse.



### LE BOURGEON GOURMET

Distingue les produits primés lors de concours de qualité.



### LE BOURGEON DE RECONVERSION

Les produits issus des deux années de transition de la production conventionnelle à l'agriculture biologique portent le Bourgeon de reconversion. Les directives et les contrôles valables pendant la période de reconversion sont les mêmes que pour les autres produits Bourgeon.

## MANGER BIO

La restauration mise aussi de plus en plus sur le bio, soit en proposant certains menus de qualité Bourgeon soit en utilisant exclusivement des produits Bourgeon.

## ACHETER BIO

Beaucoup de fermes bio proposent des produits Bourgeon en vente directe, mais on les trouve aussi sur les marchés, dans les magasins spécialisés et chez divers détaillants.

## DU BIO PRÈS DE CHEZ VOUS

Il y a en Suisse plus de 5700 domaines agricoles, horticoles ou viticoles à visiter. Toutes les informations sur la vente directe, les restaurants bio, les marchés hebdomadaires et les loisirs bio se trouvent sur [www.fermebourgeon.ch](http://www.fermebourgeon.ch)

Vous pouvez aussi scanner ce code QR pour télécharger l'appli fermebourgeon.





## LE BOURGEON GARANTIT:

- **GLOBALITÉ** – bio pour l'ensemble de la production agricole et toute la transformation des produits.
- **BIODIVERSITÉ** – espaces vitaux diversifiés pour plantes et animaux.
- **BIEN-ÊTRE DES ANIMAUX** – alimentation et étables respectueuses des animaux, beaucoup de plein air et de pâturage.
- **PROTECTION DES RESSOURCES** – renoncement aux pesticides synthétiques et aux engrais chimiques. Protection du sol, de l'eau, de l'air et du climat.
- **GOÛT** – transformation douce sans arômes ni colorants, authenticité des produits.
- **CONFIANCE** – contrôles stricts, aucune manipulation génétique, réglementation sévère des importations.
- **ÉQUITÉ** – directives liées aux exigences sociales et aux relations commerciales équitables.



Suisse. Naturellement.



imprimé en  
suisse

BIO SUISSE

Peter Merian-Strasse 34 · CH-4052 Bâle  
tél. 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)