



**BIOSUISSE**

LE BON  
CHOIX:  
LES VINS  
BOURGEOIS

## LE BOURGEON

Attirés par la saveur et le naturel des aliments bio, les acheteurs de produits biologiques sont de plus en plus nombreux. Synonymes de plaisir gustatif, de qualité, de règles de production très strictes, sans additifs artificiels, les produits Bourgeon satisfont à des normes bio particulièrement sévères.

Les paysans Bourgeon travaillent en harmonie avec la nature. Ils sont attachés au bien-être des animaux et à une agriculture sans produits de synthèse ni engrais chimiques. Au lieu de privilégier les variétés et les races à haut rendement, ils misent sur des plantes et des animaux robustes et résistants aux maladies. Choisir les produits Bourgeon, c'est se faire du bien à soi-même et à la nature. Appliquant eux aussi les directives de Bio Suisse, les transformateurs n'utilisent ni arômes ni colorants, renoncent aux renforçateurs de goût et aux édulcorants artificiels et laissent s'exprimer pleinement la saveur naturelle des produits Bourgeon.

## LES FERMES BOURGEON SONT TOUJOURS ENTIÈREMENT BIO

Bio Suisse garantit une agriculture du plus haut niveau écologique. Aujourd'hui, plus de dix pour cent des domaines agricoles suisses respectent le très strict Cahier des charges de Bio Suisse. Seules les entreprises agricoles entièrement reconverties à la culture biologique ont le droit d'avoir le Bourgeon. Bio? Totalement ou pas du tout.





## DES VINS BIOLOGIQUES DÉLICIEUX

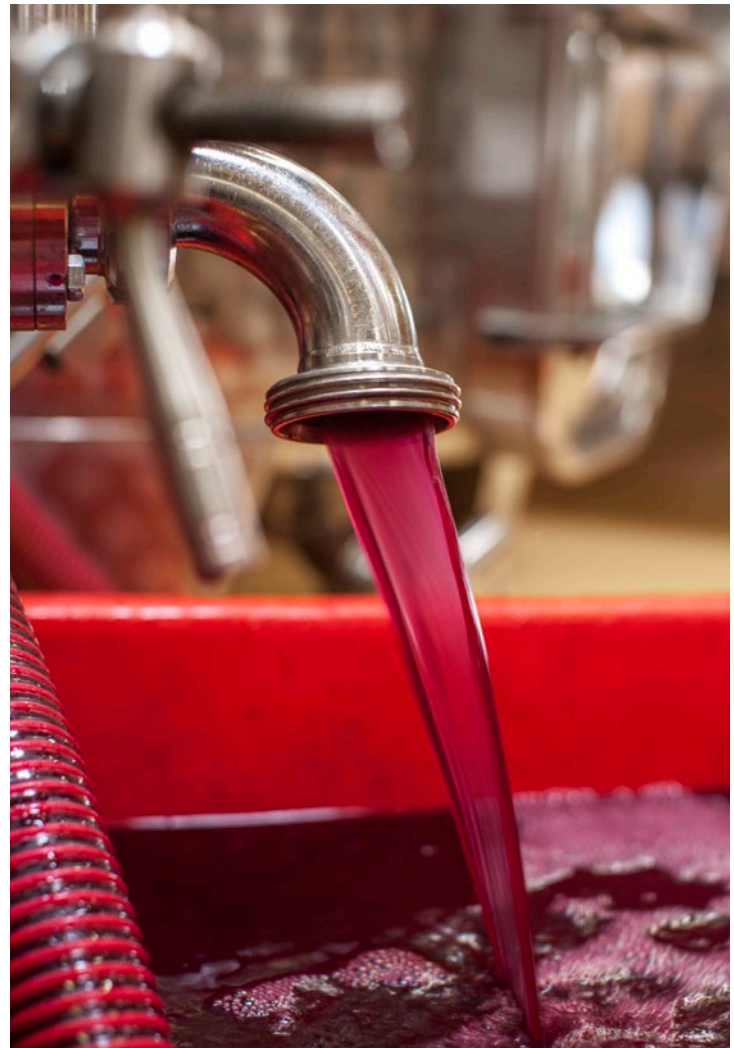
Un vignoble vigoureux, des vignes résistantes et un sol vivant, voilà les bases d'un bon vin bio. Beaucoup de vigneron Bourgeon élèvent en Suisse des vins remarquables au caractère intense – en harmonie avec la nature. Les sols conservent tout leur caractère et toute leur fertilité parce qu'ils n'utilisent ni pesticides de synthèse ni engrais chimiques. La vigne réagit aux engrais organiques en ayant une croissance plus lente, des grappes moins denses, des baies avec une peau plus ferme, et le raisin, plus sain, développe davantage de bouquet. Résultat: des vins bio de grande qualité, exprimant pleinement les caractères du terroir et du cépage.

- Pour protéger la vigne contre les maladies et les ravageurs, les viticulteurs Bourgeon utilisent des préparations végétales et minérales et favorisent les populations d'insectes utiles.
- En plus des cépages traditionnels, les viticulteurs Bourgeon cultivent de plus en plus de variétés naturellement résistantes aux maladies.
- Très importantes pour la santé du raisin, les effeuilles sont un travail long et délicat, que les vignerons Bourgeon effectuent à la main, et ils renoncent délibérément à des rendements maximums.
- Les vins Bourgeon ont du succès: les grands domaines viticoles qui produisent des vins bio sont toujours plus nombreux et se classent de plus en plus souvent aux premières places dans les concours.

## DÉCOUVREZ LA PLÉNITUDE DES ARÔMES

Les vins Bourgeon sont des vins naturels, authentiques et délicieux. Le fait de ménager les sols et les plantes a aussi un effet favorable sur la vinification: en se développant plus lentement, les baies apportent aux levures exactement ce qu'il leur faut comme nourriture pour obtenir, à des températures plus basses, une fermentation délicate qui conserve au vin la plénitude de ses arômes.

- Ni substances auxiliaires ni additifs inutiles. Seuls sont admis pour la vinification quelques rares additifs naturels explicitement autorisés par Bio Suisse. Les viticulteurs Bourgeon privilégient les caractères naturels qui font l'authenticité d'un vin.
- Grâce à la délicatesse de la vinification, le terroir et le millésime prennent toute leur importance et déterminent le caractère et la diversité des vins Bourgeon.
- Beaucoup de vins Bourgeon élevés en Suisse sont en vente directe au domaine. On les trouve également dans les magasins spécialisés ainsi que dans le commerce de détail.





## ENCOURAGER LA BIODIVERSITÉ – PRÉSERVER L'ENVIRONNEMENT

Les domaines Bourgeon préservent la biodiversité et la vie de la nature. Au lieu de détruire les mauvaises herbes qui entourent les ceps à coups d'herbicides, les vignerons Bourgeon pratiquent un enherbement qui favorise la multiplication des insectes utiles. Pratiquant une compensation écologique généreuse sous forme de prairies maigres, de murs en pierres sèches, de haies et d'arbres, ils créent des habitats favorables aux espèces animales et végétales rares ainsi que des cachettes et des lieux de nidification où vivent insectes, oiseaux, lézards et autres petits animaux qui contribuent à la lutte contre les espèces nuisibles.

En bannissant systématiquement les pesticides de synthèse et les engrais chimiques, la viticulture biologique permet de grandes économies d'énergie, ménage les réserves mondiales de potassium et de phosphore et protège les sols, l'eau et l'air contre les polluants.

Favorisant depuis toujours le développement durable, Bio Suisse interdit les transports aériens et veille à ce que les emballages soient aussi écologiques que possible.



## CONFIANCE ET ÉQUITÉ

Vous pouvez faire confiance aux produits Bourgeon. De la vigne au magasin, les vins sont contrôlés par des instances indépendantes. Des inspections régulières dans les vignes, les caves et les commerces ainsi que le Bourgeon sur les bouteilles sont votre garantie de qualité:

- Chaque bouteille de vin Bourgeon mentionne le nom du producteur et celui de l'instance de certification. La traçabilité est donc assurée jusqu'à la cave et au vignoble.
- Des analyses de résidus régulières garantissent la pureté et la sécurité sanitaire des vins.
- Bio Suisse attache une grande importance à l'équité et à la transparence. En équilibrant les intérêts de ses partenaires commerciaux, elle assure à tous des conditions équitables.
- Les vins Bourgeon importés proviennent exclusivement d'Europe et remplissent les mêmes conditions que les vins Bourgeon suisses.

## BIO SUR TOUTE LA LIGNE

Cent pour cent bio, les vins Bourgeon sont tous issus de domaines entièrement reconvertis à l'agriculture biologique. Les domaines bio travaillent avec des cycles aussi fermés que possible et utilisent comme engrais organiques des composts et du fumier provenant de préférence de la région même, ce qui économise les ressources et diminue les transports.

La viticulture biologique moderne et la recherche scientifique avancent main dans la main. Collaborant avec l'Institut de recherche de l'agriculture biologique (FiBL), des viticulteurs spécialisés dans le bio expérimentent régulièrement de nouvelles méthodes de culture. Une offre de conseil et de formation continue très complète assure aux viticulteurs bio un niveau de connaissances très élevé.

## 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)