



## **Conditions de participation au concours de distinction de la qualité des produits Bourgeon**

### **Organisateur**

Secrétariat, octroi du label à la transformation et au commerce en collaboration avec la Commission de labellisation de la transformation et du commerce de Bio Suisse

### **Objectifs**

Il s'agit de sensibiliser les producteurs de produits Bourgeon à la qualité et les motiver à fournir des efforts qualitatifs en primant les produits de haute qualité. La distinction vise à rendre les produits Bourgeon de haute qualité plus connus et à renforcer et promouvoir l'image des produits Bourgeon.

### **Participants**

Preneurs de licence Bourgeon et producteurs Bourgeon avec Bourgeon ou Bourgeon- et Demeter-Label

### **Groupes de produits pour 2014**

Produits transformés à base de fruits, de légumes, de céréales, d'oléagineux et de pommes de terre. Miel, vinaigre, bière, produits au chocolat, pâtes et pâtes farcies. Flocons et muslis, moutardes, mayonnaises, tofu, sauces (sauces tomates, à salade, etc.), barres de céréales et de fruits, fruits secs, huiles comestibles.

### **Conditions de participation**

Pour être admis, le produit doit être fabriqué conformément au Cahier des charges et aux règlements de Bio Suisse. Il doit figurer à l'assortiment toute l'année ou en saison et il doit être régulièrement fabriqué conformément à la qualité définie.

### **Coûts de la participation**

Premier échantillon de produit: CHF 70.- et chaque échantillon suivant: CHF 50.-

### **Dégustateurs**

Les produits que nous recevons, seront sensoriellement évalués par un jury indépendant de la production sous la direction de l'expert sensoriel DIN Patrick Zbinden. Ce sont des dégustateurs expérimentés ayant des bonnes connaissances des produits qui seront choisis. Ils recevront un entraînement avant la dégustation.

### **Système d'évaluation**

Les produits inscrits seront évalués avec un protocole de description et d'évaluation selon la norme DIN 10964. Le choix des matières premières, la composition (recette) et la transformation seront évalués du point de vue des groupes de caractéristiques «apparence», «odeur et arômes», «goût», «texture», «harmonie» et «finale». Les dégustateurs utiliseront des notes – 6 pour très bon et excellent, 5 pour bon, 4 pour satisfaisant et 3 pour insatisfaisant – pour évaluer les échantillons. Les produits avec une moyenne d'au moins 5 seront primés et pourront porter le Bourgeon Gourmet jusqu'à la prochaine distinction pour le même groupe de produits. Les produits qui obtiennent la note 6 seront redégustés par un jury différent pour l'attribution des distinctions spéciales. Les fabricants recevront une évaluation écrite détaillée pour tous les produits inscrits.

### **Inscription, envoi, annonce des résultats:**

Les échantillons doivent être annoncés à l'organisateur jusqu'au **28 février 2014**.

Le délai d'envoi et la livraison des échantillons seront fixés après discussion.

Les résultats seront divulgués lors d'un événement séparé (16.06.2014) avant le bio marché Zofingen (20.-22.06.2014).

### **Renseignements supplémentaires:**

Cristina Grossi, Bio Suisse l'octroi du label à la transformation et au commerce, [cristina.grossi@bio-suisse.ch](mailto:cristina.grossi@bio-suisse.ch)  
tél. 061 385 96 33