



Bâle, le 9 juin 2015

Communiqué de presse

Bio Suisse décerne son Bourgeon Gourmet

Bio Suisse distingue chaque année des produits bio qui remplissent les plus hautes exigences gustatives. 2015 a dépassé le niveau pourtant déjà haut des années précédentes: 43 des 82 produits candidats reçoivent le très convoité label complémentaire «Bourgeon Bio Gourmet», et sept d'entre eux reçoivent même une distinction spéciale pour leur qualité gustative exceptionnelle.

Bio Suisse décerne chaque année son Bourgeon Bio Gourmet pour attirer l'attention des consommateurs sur des produits particulièrement délicieux. Ce label garantit la haute qualité gustative et la transformation douce des produits qu'il distingue, et les produits particulièrement excellents reçoivent une distinction spéciale. Cette année ce sont des produits des secteurs du pain, de la viande et du poisson qui ont participé au concours.

Le millésime 2015 a encore dépassé le niveau pourtant déjà haut des années précédentes: 43 des 82 produits candidats ont rempli les hauts critères de qualité du Bourgeon Gourmet, et sept d'entre eux obtiennent en plus une distinction spéciale pour leur qualité particulièrement exceptionnelle:

- Pain au levain de Simon Peter, Lieli LU
- Tresse au beurre (Treccia al Burro) de la Panetteria Mella, Brione TI
- Jambon cru séché à l'air de Lukas Meier, Häggingen AG
- Fromage d'Italie à cuire soi-même de Lukas Meier, Häggingen AG
- Jambon cru de la Fleischtrocknerei Churwalden, Landquart GR
- Viande séchée de Regio Fair, Zell LU
- Saucisse à rôtir de veau Bourgeon Naturaplan de Bell, Bâle

Un jury indépendant de spécialistes et de cuisiniers célèbres placés sous la direction de l'analyste sensoriel et journaliste gastro Patrick Zbinden avait auparavant évalué tous les produits inscrits lors d'une dégustation à l'aveugle effectuée selon les critères suivants: apparence, arôme, goût, texture, harmonie et finale.

De nombreuses personnalités de la restauration et de la transformation ont participé à la remise des prix à la salle des événements escherwyss de Zurich. La manifestation a été animée par Dominik Flammer, qui s'occupe depuis 30 de l'histoire de l'alimentation et dont les livres invitent à redécouvrir des spécialités régionales. La célèbre cuisinière Vreni Giger, 17 points Gault et Millau, a régala les invités avec un menu exclusif pour lequel elle a utilisé une sélection de produits Bourgeon Gourmet.

Les nouveaux produits Bourgeon Gourmet peuvent être dégustés du 19 au 21 juin au Bio Marché de Zofingue, le plus grand marché bio de Suisse.

- Liste des lauréats et commentaires du jury au sujet des distinctions spéciales (pages suivantes)
- Photos à télécharger:
<http://www.photopress.ch/image/aktuell/Juni+15/Bio+Suisse+Preisverleihung+der+Bourgeon+Gourmet+Knospe>

Les fabricants primés, leurs produits et les commentaires du jury

DISTINCTIONS SPÉCIALES:

Bell AG: Saucisse à rôtir de veau Bourgeon Naturaplan. Commentaire du jury: *Très belle couleur et forme, arôme harmonieux et goût équilibré.*

Fleischrocknerei Churwalden: Jambon cru. Commentaire du jury: *Très bon produit, aromatique et de bonne préparation.*

Lukas Meier Hägglingen: 1) Jambon cru séché à l'air. Commentaire du jury: *Très belle couleur et forme, parfum intense.* 2) Fromage d'Italie à cuire soi-même. Commentaire du jury: *Arôme équilibré, tendre, parfum équilibré.*

Panetteria Mella Brione: Treccia al Burro (tresse au beurre). Commentaire du jury: *Tressage régulier, odeur de beurre frais avec un léger arôme de vanille.*

Regio Fair Zell: Viande séchée. Commentaire du jury: *Arôme frais de viande avec une note discrète de levure, consistance fine, bien fondante.*

Simon Peter Lieli: Pain au levain. Commentaire du jury: *Forme régulière avec une belle croûte dorée, odeur de grillé avec une légère note de miel et un arôme acidulé doux et équilibré.*

LAURÉATS

Nom	Produit	Note
Bell Schweiz AG	Escargot à griller	6
Fleischrocknerei Churwalden AG	Coppa	6
Landgut Weitsicht	Cou de jeune bœuf rôti avec la Sélection douce des vergers	6
Moulins de Granges SA	Pain Edelvita aux céréales maltées	6
Schärer + Julmy Fleischverarbeitung GmbH	Lard à manger cru Mostbröckli (viande de bœuf fumée et séchée)	6
VEBO Genossenschaft	Tresse	6
Bell Schweiz AG	Wienerli Cipollata	5
Bio-Holzofen Bäckerei Burgrain	Pain fermier Tresse	5
Coop	Bâtonnets de pangasius surgelés	5
Dondrin Naturkost	Graisse de coco	5
Dyhrberg AG	Filet de truite fumé Saumon fumé 500 g	5
Familie Strub	Saucisse sèche piquante de zébu	5
Fleischrocknerei Churwalden AG	Lard à manger cru Minipic	5
Sabine et Lukas Meier	Salami d'agneau Saucisse à rôtir de porc Saucisse fumée	5
Hiestand Schweiz AG	Pain torsadé aux olives noires	5
Landgut Weitsicht	Poitrine de porc rôtie avec la Sélection douce des vergers Petits pots de foie à tartiner avec prunier-cerise Brochettes avec Sélection douce des vergers Tablettes d'aronia	5

Nom	Produit	Note
Moulins de Granges SA	Pain Edelvita Seigle Plus	5
	Pain Edelvita pur Épeautre avec flocons	5
Ospelt food AG	Filets de truite fumés	5
Ueli-Hof AG	Saucisse des Alpes au chili	5
	Viande séchée lucernoise	5
VEBO Genossenschaft	Pain de seigle	5
	Pain d'épeautre à l'avoine	5
	Pain d'épeautre Phoenix	5
Zentrum-Metzg	Bresaola	5
	Saucisse à rôtir romaine	5
	Salami de bœuf	5

Le Bourgeon garantit:

- GLOBALITÉ – bio pour l'ensemble de la production agricole et toute la transformation des produits.
- BIODIVERSITÉ – espaces vitaux diversifiés pour les plantes et les animaux.
- BIEN-ÊTRE DES ANIMAUX – alimentation et étables respectueuses des animaux, beaucoup de plein air et de pâturage.
- PROTECTION DES RESSOURCES – renoncement aux pesticides de synthèse 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.

Pour en savoir plus sur la transformation Bio Bourgeon:

www.bio-suisse.ch/fr/principesdetransformations.php

Contact pour les médias:

Lukas Inderfurth, Responsable du Service médias de Bio Suisse

Tél.: 061 204 66 25 / 079 682 22 86

Courriel: lukas.inderfurth@bio-suisse.ch

Bio Suisse est la principale organisation bio de Suisse et la propriétaire de la marque Bourgeon. Cette organisation faîtière créée en 1981 représente les intérêts de ses plus de 5'900 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