



Bâle, le 10 novembre 2016

Communiqué aux médias

28 produits bio distingués avec le Bourgeon Bio Gourmet

Bio Suisse distingue chaque année des produits bio qui remplissent les plus hautes exigences gustatives. 69 produits ont été inscrits cette année. 28 d'entre eux ont reçu le Bourgeon Bio Gourmet tant convoité, dont deux reçoivent une distinction spéciale pour leur qualité particulièrement extraordinaire.

Bio Suisse attribue chaque année son Bourgeon Bio Gourmet pour attirer l'attention des consommateurs sur les produits Bourgeon particulièrement délicieux. Le Bourgeon Bio Gourmet est un label qui garantit la haute qualité gustative et la transformation douce des produits primés. Les produits particulièrement extraordinaires reçoivent en outre une distinction spéciale. Cette année, ce concours de distinction de la qualité s'est déroulé en partenariat avec l'association des cuisiniers vedettes suisses «Les Grandes Tables de Suisse». Le concours de cette année était ouvert aux produits laitiers frais, à la petite boulangerie et aux pâtisseries.

Le millésime 2016 a confirmé le haut niveau des années précédentes: 28 des 69 produits inscrits ont rempli les hauts critères de qualité du Bourgeon Bio Gourmet, et deux d'entre eux reçoivent une distinction spéciale pour leur qualité particulièrement extraordinaire:

- La Cuchaule au fil de Safran de la Boulangerie Saudan, Fribourg FR
- Le séré à la vanille d'«Erlebnis Agrovision» Burgrain, Alberswil LU

Un jury indépendant de spécialistes et de cuisiniers vedettes présidé par Pierrot Ayer, le président de l'association «Les Grandes Tables de Suisse», et placé sous la direction du spécialiste en analyse sensorielle et journaliste gastro Patrick Zbinden, a évalué les produits lors d'une dégustation à l'aveugle tenant compte des critères de l'apparence, de l'odeur, du goût et de l'impression générale. De nombreuses personnalités de la restauration et de l'agroalimentaire ont participé à la remise des prix au centre PROGR à Berne.

- Liste des lauréats et commentaires du jury sur les distinctions spéciales (pages suivantes)
- Photos de la remise des prix:
<http://www.bio-suisse.ch/fr/produitsprimés.php>

Fabricants primés et leurs produits

DISTINCTIONS SPÉCIALES

Boulangerie Saudan: Cuchaule au fil de Safran

Commentaire du jury: *Bel aspect bien brun, équilibrée, aérée et légère, bonne consistance*

Fromagerie bio de Burgrain: Séré à la vanille

Commentaire du jury: *Apparence brillante et crémeuse; vanille naturelle; crémeux; texture homogène*

DISTINCTIONS NORMALES

Fabricant	Website	Produit
Bio-Käserei Burgrain (AG)	www.agrovision.ch	Beurre à la crème acidulée pasteurisée
Landgut Weitsicht, Eva Kollmann (AG)	www.landgut-weitsicht.com	Dragées de cornouille
		Chocolat blanc à la cornouille
VEBO Genossenschaft (SO)	www.vebo-bio.ch	Nid d'oiseau
		Croissant aux amandes
		Amaretti
ARCO Glace & Schoggi (BE)	www.arcoglace.ch	Glace au chocolat
		Glace à la banane
Biofarm Genossenschaft (BE)	www.biofarm.ch	Florentins aux griottes
Biomilk AG (BE)	www.biomilk.ch	Têtes à la semoule à la vanille
Chäs-Hütte Meierskappel GmbH (LU)	www.chaes-huette.ch	Yogourt de bufflonne à la vanille
Christian und Janis Otti (BE)	www.burehof-glace.com	Glace à la crème et au café
		Glace aux noisettes
Emmi Schweiz AG (LU)	www.emmi.com	Yogourt mangue à la grecque
		Yogourt Birchermsli
		Yogourt myrtille
Erwin Ackermann, Schlatthof (SO)	www.schlatthof.ch	Yogourt fraise
		Séré à la rhubarbe
Fromagerie des Reussilles SA (BE)	www.fromageriesa.ch	Beurre
Kambly SA (BE)	www.kambly.com	Shortbread au citron
Molkerei Biedermann AG (TG)	www.biomolkerei.ch	Yogourt framboise au lait de brebis
		Lassi goyave et fruit de la passion
Regio Molkerei beider Basel (BL)	www.regiomolkerei.ch	Yogourt nature
Simon Peter (LU)	www.biohofbachhalde.ch	Croissant aux noix
		Croissant aux amandes
Willy und Lucia Schmid-Zwimpfer (LU)	www-bio-meerrettich.ch	Fromage frais au raifort



Les produits Bourgeon garantissent

- 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 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. Le Bourgeon est durable car il offre à nos contemporains une bonne qualité de vie tout en préservant les ressources des générations futures. Ce faisant il remet en équilibre les intérêts de l'homme, de l'animal et de la nature. Et pour que cet équilibre puisse se maintenir durablement, des organismes indépendants contrôlent chaque année l'intégralité de la chaîne de création de valeur ajoutée. www.bio-suisse.ch