

Distinctions spéciales pour un séré à la vanille et une cuchaule

Sur les 69 produits inscrits cette année, 28 ont reçu le Bourgeon Bio Gourmet tant convoité et 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.

Deux distinctions spéciales

Le millésime 2016 a confirmé le haut niveau des années précédentes: 28 des 69 produits inscrits ont rempli les critères de qualité très élevés du Bourgeon Bio Gourmet, et deux d'entre

eux – sur les quatre qui avaient été nommés pour cela – reçoivent une distinction spéciale pour leur qualité particulièrement extraordinaire: la Cuchaule au fil de Safran de la Boulangerie Saudan, de Fribourg, et le séré à la vanille d'«Erlebnis Agrovision» Burgrain, d'Alberswil LU.

Un jury indépendant placé sous la direction du spécialiste en analyse sensorielle et journaliste gastro Patrick Zbinden avait évalué tous les produits inscrits lors d'une dégustation à l'aveugle tenant compte de critères comme l'apparence, l'odeur, le goût et l'impression générale. Les quatre produits qui ont reçu le nombre maximum de points ont été nommés pour les distinctions spéciales. Cette deuxième évaluation a été faite par un nouveau jury placé sous la direction de Patrick Zbinden qui comprenait trois cuisiniers vedettes de l'association «Les Grandes Tables de Suisse»: Pierrot Ayer du Le Pérolles à Fribourg, Jörg Slaschek de l'Attisholz à Riedholz SO et Edgard Bovier de La Table d'Edgar du Lausanne Palace. Ils ont attribué les distinctions spéciales et leur président Pierrot Ayer a gâté les invités à la remise des prix au Kulturzentrum PROGR à Berne avec un apéro riche en produits Bourgeon et Bourgeon Bio Gourmet.

Notons encore que le Bourgeon Bio Gourmet était cette année davantage présent dans les médias de Suisse romande.
Lukas Inderfurth et Stephan Jaun, Bio Suisse



Les fabricants avec leurs certificats Bourgeon Bio Gourmet lors de la remise des prix le 10 novembre 2016 à Berne. Photo: Andrea Wullimann

Les produits primés

Produit	Note	Fabricant
Cuchaule au fil de safran	6	Boulangerie Saudan Fribourg
Séré à la vanille	6	Bio-Käserei Burgrain AG Alberswil LU
Beurre à la crème acidulée pasteurisée	5	
Dragées de cornouille	6	Landgut Weitsicht, Eva Kollmann Beinwil AG
Chocolat blanc à la cornouille	5	
Nid d'oiseau	6	VEBO Genossenschaft Oensingen SO
Croissant aux amandes	5	
Amaretti	5	
Glace au chocolat	5	ARCO Glace & Schoggi Bern
Glace à la banane	5	
Florentins aux griottes	5	Biofarm-Genossenschaft Kleindietwil BE
Têtes à la semoule à la vanille	5	Biomilk AG Münsingen BE
Yogourt de bufflonne à la vanille	5	Chäs-Hütte Meierskappel GmbH Meierskappel LU
Glace à la crème et au café	5	Christian und Janis Otti Oberwil bei Büren BE
Glace aux noisettes	5	
Yogourt mangue à la grecque	5	Emmi Schweiz AG Luzern
Yogourt Bircher musli	5	
Yogourt myrtille	5	
Yogourt fraise	5	Erwin Ackermann, Schlatthof Wolfwil SO
Séré à la rhubarbe	5	
Beurre	5	Fromagerie des Reussilles SA Les Reussilles BE
Shortbread au citron	5	Kambly SA Trubschachen BE
Yogourt framboise au lait de brebis	5	Molkerei Biedermann AG Bischofszell TG
Lassi goyave et fruit de la passion	5	
Yogourt nature	5	Regio Molkerei beider Basel AG Frenkendorf BL
Croissant aux noix	5	Simon Peter Lieli LU
Croissant aux amandes	5	
Fromage frais au raifort	5	Willy und Lucia Schmid-Zwimpfer Willisau LU

Accès réservé
exclusivement aux visiteurs professionnels

Nuremberg, Allemagne

15 - 18.2.2017

BIOFACH2017

into organic

Le Salon Pilote Mondial des Aliments Biologiques

BIOFACH. INNOVATIONS DURABLES.

Cette plateforme internationale de networking de la filière bio enthousiasme 2 325 exposants et 48 533 visiteurs* venant du monde entier avec sa vaste gamme d'aliments biologiques, son congrès de haut niveau, sa certification stricte et ses espaces thématiques uniques en leur genre :

- Nouveautés et tendances
- Expérience et découverte
- Compétence et savoir

Retrouvez tous les détails sur le site :

BIOFACH.COM

*BIOFACH et VIVANESS

NOTEZ LA DATE
DE SUITE DANS
VOTRE AGENDA.



ORGANISATEUR

NürnbergMesse
T +49 9 11 86 06 - 49 09
F +49 9 11 86 06 - 49 08
visitorservice@
nuernbergmesse.de

INFORMATIONS

Chambre de Commerce
Allemagne-Suisse
T +41(0) 44 283 61 75
F +41(0) 44 283 61 00
catherine.jesel@
handelskammer-d-ch.ch

en parallèle :

VIVANESS 2017

into natural beauty

Salon International des
Produits Cosmétiques Naturels