

Une boulangerie et une coopérative se distinguent dans le bio

Chaque année, Bio suisse récompense certains produits en leur attribuant le label complémentaire Bourgeons Bio Gourmet. Cette distinction est uniquement accordée à des produits originaux qui se démarquent par leur qualité gustative.

Soixante-neuf produits de boulangerie-pâtisserie et laitiers ont fait l'objet d'une candidature. Un jury spécialisé indépendant les a dégustés à l'aveugle. Les jurés les ont alors notés sur la base de critères clairement définis: apparence, arôme, goût, texture, harmonie et finale. Quatre spécialités ont reçu la note maximale de 6.

Parmi eux figurent deux produits de membres de la BCS:

- la cuchaule au fil de safran de la boulangerie Saudan à Fribourg;
- le nid d'oiseau de la coopérative Vebo d'Oensigen (SO).

Deux jurys, deux dégustations

Les quatre produits finalistes seront dégustés une seconde fois à la fin octobre. Sous la présidence de Pierrot Ayer, le jury sera notamment composé Georges Wenger, de Mar-



Cuchaule au fil de safran.



Nid d'oiseau.

kus Gass et d'Edgar Bovier. Les créations qui obtiendront à nouveau un 6 se verront décerner la distinction spéciale.

Le résultat final sera dévoilé le jeudi 10 novembre à Berne.

com/pan