

## Nominé pour la distinction spéciale du Bourgeon Gourmet

**Dans le cadre de la distinction annuelle de la qualité Bourgeon Gourmet, Bio Suisse publie la nomination de 20 produits bio pour la distinction spéciale du Bourgeon Gourmet 2014. L'annonce de celui des fabricants nominés qui gagnera cette distinction spéciale sera faite le 16 juin au Volkshaus de Zurich lors de la remise des prix du Bourgeon Gourmet 2014 en même temps que la proclamation des autres produits primés. Les nominations ont été décidées par un jury de dégustateurs indépendants. Le choix pour la distinction spéciale sera fait par un jury de grands cuisiniers suisses. Les nouveaux produits Bourgeon Gourmet pourront être dégustés du 20 au 22 juin 2014 au stand de Bio Suisse au Bio Marché de Zofingue.**

Voici les produits nominés pour l'obtention de la distinction spéciale du Bourgeon Gourmet ainsi que leurs producteurs :

### Huile de pépins de courge

**Informations du fabricant :** Avec son arôme typique, sa saveur unique et sa couleur verte intense, l'huile de pépins de courge confère aux salades, aux sauces, aux légumes et même aux desserts une nuance légèrement épicée. Sur le plan nutritionnel aussi, l'huile de pépins de courge est précieuse car riche en acides gras poly-insaturés, en vitamines et en oligo-éléments. Les pépins sont moulus, puis la pâte obtenue est pétrie, rôtie et enfin pressée. La courge a besoin de beaucoup d'espace. Un hectare donne environ 800 kg de pépins. La confection d'un litre d'huile nécessite 2,5 kg pépins, soit plus de trente courges.



**Fabricant :** Biofarm s'engage depuis 40 ans dans la commercialisation de produits issus de domaines exploités en mode biologique. Pour promouvoir la diversité des cultures et des vergers bio, Biofarm développe avec des paysans bio, des chercheurs, des conseillers et des transformateurs de « nouvelles » cultures comme p. ex. le lin, le millet ou l'avoine de table. Leurs atouts : diversité naturelle, beauté et santé – produits indigènes biologiques, du champ jusqu'à l'assiette.

Biofarm Genossenschaft, [www.biofarm.ch](http://www.biofarm.ch), 4936 Kleindietwil

### Huile de noix

**Informations du fabricant :** L'huile de noix est le fleuron de la gamme d'huiles de Biofarm. Riche en acides gras poly-insaturés, elle est connue pour ses propriétés bénéfiques.

Avec son arôme de noisette grillée, elle relève les légumes, les fromages et les pâtes d'une note très spéciale.



**Fabricant :** Biofarm s'engage depuis 40 ans dans la commercialisation de produits issus de domaines exploités en mode biologique. Pour promouvoir la diversité des cultures et des vergers bio, Biofarm développe avec des paysans bio, des chercheurs, des conseillers et des transformateurs de « nouvelles » cultures comme p. ex. le lin, le millet ou l'avoine de table. Leurs atouts : diversité naturelle, beauté et santé – produits indigènes biologiques, du champ jusqu'à l'assiette.

Biofarm Genossenschaft, [www.biofarm.ch](http://www.biofarm.ch), 4936 Kleindietwil

## Müesli classique suisse

**Informations du fabricant :** Vous voulez faire quelque chose pour la biodiversité, l'agriculture durable, et même le commerce équitable, ou alors bien démarrer la journée avec un petit-déjeuner de grande valeur nutritive ?

Le müesli suisse classique ne contient que des ingrédients à base de matières premières cultivées et transformées en Suisse. Les flocons d'avoine, de blé, d'épeautre, les corn-flakes complets et les pommes du mélange proviennent exclusivement de domaines suisses biologiques.



**Fabricant :** Biofarm s'engage depuis 40 ans dans la commercialisation de produits issus de domaines exploités en mode biologique. Pour promouvoir la diversité des cultures et des vergers bio, Biofarm développe avec des paysans bio, des chercheurs, des conseillers et des transformateurs de « nouvelles » cultures comme p. ex. le lin, le millet ou l'avoine de table. Leurs atouts : diversité naturelle, beauté et santé – produits indigènes biologiques, du champ jusqu'à l'assiette.

Biofarm Genossenschaft, [www.biofarm.ch](http://www.biofarm.ch), 4936 Kleindietwil

## Jus de fruits (cerises/pommes/poires)

**Informations du fabricant :** Pour une croissance harmonieuse de ses arbres fruitiers, l'exploitation bio Hobiell utilise des préparations issues de l'agriculture biodynamique, et notamment de la silice de corne. Les fruits se développent dans des conditions idéales grâce au vaste système racinaire propre aux arbres haute-tige.

Les fruits servant de matière première sont récoltés à pleine maturité et choisis avec soin. Ils sont traités sur place avec les machines de l'exploitation. Le jus présente une composition parfaitement équilibrée sur le plan gustatif.



**Fabricant :** La ferme bio Hobiell est située sur le flanc ouest du Bürgenstock, à 450-600 m d'altitude. La proximité du Lac des Quatre-Cantons lui assure un climat doux. Le domaine est géré par Robert et Madlen Zwyszig-Camenzind qui sont passés en 1987 au mode d'exploitation biodynamique. Une apprentie et des auxiliaires complètent l'équipe. Sur les 20 ha de surface agricole utile, les Zwyszig-Camenzind détiennent 10 vaches laitières, un taureau et du bétail d'élevage ainsi que 40-50 moutons avec leurs agneaux. Ils s'occupent par ailleurs d'un verger de 400 arbres haute-tige.

Biohof Hobiell, [www.biohof-kehrsitzen.ch](http://www.biohof-kehrsitzen.ch), 6365 Kehrsitzen

## Poires séchées

**Informations du fabricant :** Choisir la bonne variété de poires, les récolter juste au bon moment et les sécher avec ménagement : voilà le secret de cette spécialité de la ferme bio Obereichi.



**Fabricant :** Christine Stämpfli et Ruedu Schüpbach vivent avec leurs deux enfants à l'Obereichi, à Lanzenhäusern (BE), un domaine qu'ils exploitent depuis 1990 selon les normes de Bio Suisse. La plus grande partie de la surface agricole utile est consacrée aux cultures fourragères et à des pâturages pour sept vaches allaitantes. Ils cultivent par ailleurs des céréales, des pommes de terre et divers légumes de garde. Ce sont les cultures de plantes aromatiques (0,5 ha) qui donnent le plus de travail.

Biohof Obereichi, [www.obereichi.ch](http://www.obereichi.ch), 3148 Lanzenhäusern

## Risotto de céréales bernoises aux légumes

**Informations du fabricant :** Les céréales de notre propre production sont précuites puis séchées. Le risotto ne nécessite plus que 25 minutes de cuisson. Idéal pour une cuisine à la fois rapide et saine à base de produits de haute valeur nutritionnelle.



**Fabricant :** Christine Stämpfli et Rüedu Schüpbach vivent avec leurs deux enfants à l'Obereichi, à Lanzenhäusern (BE), un domaine qu'ils exploitent depuis 1990 selon les normes de Bio Suisse. La plus grande partie de la surface agricole utile est consacrée aux cultures fourragères et à des pâturages pour sept vaches allaitantes. Ils cultivent par ailleurs des céréales, des pommes de terre et divers légumes de garde. Ce sont les cultures de plantes aromatiques (0,5 ha) qui donnent le plus de travail.

Biohof Obereichi, [www.obereichi.ch](http://www.obereichi.ch), 3148 Lanzenhäusern

## Haricots secs séchés à l'air

**Informations du fabricant :** Six paysans bio de la région de Pfaffnau cultivent d'anciennes variétés de haricots. Les haricots fraîchement cueillis sont traités sur le domaine, ils ne doivent être transportés que sur une courte distance.

Comme ils sont séchés à l'air avec ménagement (température : 35°) et non dans un séchoir-dessiccateur, leur valeur nutritive est proche de celle des haricots verts frais.



**Fabricant :** La manufacture bio du domaine du Grünboden transforme les fruits et les légumes de saison de la région. Elle est située dans une petite ferme au Grünboden à Pfaffnau (LU). À la recherche d'un produit de niche, la manufacture bio a commencé en 2005 à sécher des haricots verts. Sa gamme de produits secs s'est depuis étoffée.

BioManufaktur Grünboden, [www.gruenboden.ch](http://www.gruenboden.ch), 6264 Pfaffnau

## Veggie carottes noires et framboises

**Informations du fabricant :** Les Biotta Veggies, dont la variante « carottes noires & framboises », sont les premiers smoothies suisses bio aux fruits et légumes qui convainquent par leur qualité gustative. Ils sont totalement exempts d'additifs, et sans adjonction de sucre. Seuls des ingrédients totalement naturels de première qualité entrent dans la composition d'un Biotta Veggie.

Pour ce produit, nous choisissons délibérément des variétés anciennes de carottes comme la noire, connue depuis des siècles. Les carottes sont d'excellente qualité et cultivées en Suisse. Nous les associons à des baies parfumées (framboises, fraises et raisin) de qualité bio pour obtenir des mélanges savoureux et surtout pratiques comme collations saines à emporter.



**Fabricant :** La manufacture Biotta, sur le Lac de Constance, produit depuis 1957 des jus bio et propose aujourd'hui près de trente jus de légumes et de fruits ainsi que les nouveaux Veggies. Une septantaine d'employés - de la comptable au technicien agroalimentaire - font chaque jour de leur mieux pour pouvoir offrir à la clientèle d'excellents produits. Le plus grand soin est apporté ici à la qualité, au goût et à la durabilité. L'étroite collaboration avec les paysans bio de la région tient particulièrement au cœur du fabricant.

Biotta AG, [www.biotta.ch](http://www.biotta.ch), 8274 Tägerwilen

## Riz Basmati

**Informations du fabricant :** Le parfum spécial du riz bio Basmati (Basmati = reine des parfums) se révèle seulement à la cuisson. Avec un temps de cuisson de 15 minutes à peine, il est spécialement indiqué pour les plats asiatiques, pour accompagner les viandes et le poisson ou les mets végétariens. Le Basmati est aujourd'hui l'une des variétés de riz les plus appréciées de Suisse.

Il est cultivé en mode biologique dans le nord de l'Inde (état de l'Uttarkhand), dans une vallée latérale de l'Himalaya (Batalghat), à quelque 1000 mètres d'altitude. Ce riz est produit dans le cadre du projet de développement durable Reismühle Brunnen financé et soutenu par le Fonds Coop pour le développement durable. Actuellement, un millier de petits paysans participent au projet où ils sont encadrés et aussi formés de manière professionnelle.



**Fabricant :** La Reismühle Brunnen produit et commercialise environ 10 000 tonnes de riz spéciaux par année, dont près de 34 % sont issus d'une production durable. L'entreprise, qui défend le « fair & good », allie la qualité suisse à l'agriculture durable, à la transparence et au commerce équitable dans la filière de plus-value. Elle peut se baser pour cela sur un savoir-faire éprouvé dans la transformation du riz. La Reismühle Brunnen produit en marge près de 100 000 KWh de courant solaire. Elle offre 22 postes de travail fixes et 3 à 5 postes d'initiation pour la réinsertion de bénéficiaires de l'AI.

Reismühle Brunnen,, Basel, [www.reismuehle.ch](http://www.reismuehle.ch), 6440 Brunnen

## Miel

**Informations du fabricant :** L'apiculture en mode Demeter est exigeante et complexe. Elle prône un élevage conforme à la nature propre des abeilles, respectant les besoins naturels et les habitudes de la colonie. La reproduction se fait par essaimage naturel, les nouvelles reines reprenant naturellement la tête de nouveaux essaims. Les colonies d'abeilles construisent elles-mêmes les rayons, sans l'aide de plaques de vieille cire.

C'est en priorité des parcelles biodynamiques avec une présence de fleurs variées qui servent d'emplacements aux colonies d'abeilles. Le miel est récolté et traité selon des méthodes douces. Il n'est pas chauffé au-delà de la température ambiante de la ruche et il est mis en pots lorsqu'il est encore liquide.



**Fabricant :** Gion Grischott pratique l'apiculture Demeter dans le petit village grison de Pignia. Toute la famille participe aux soins des colonies d'abeilles. Les colonies se trouvent toutes à Schams et ne butinent que du nectar de fleurs.

Gion Grischott, Haus Kwango, 7443 Pignia

## Purée de tomate aux olives vertes

**Informations du fabricant :** Une délicieuse purée de tomates séchées au soleil, aromatisée avec des olives vertes grecques : voilà un excellent accompagnement pour les pâtes et la pizza et une masse à tartiner idéale pour les canapés servis à l'apéritif.



**Fabricant :** Gugger-Guillod SA est un domaine familial fondé en 1920. La troisième et la quatrième générations travaillent aujourd'hui dans trois secteurs : semences/plantes/jardin, légumes « en gros » et gastronomie fine. Le secteur de la gastronomie fine existe depuis dix ans, c'est donc le secteur le plus jeune. Il produit des spécialités bio et traditionnelles telles que moutarde, huiles et vinaigres aromatisés, sauces, chapelure, confitures, purée de tomate et pâte d'herbes aromatiques, spécialités à la tomate, produits faits maison ...

Gugger-Guillod SA, [www.gugger-guillod.ch](http://www.gugger-guillod.ch), 1786 Nant-Vully

## Vinaigre de vin blanc à l'ail des ours

**Informations du fabricant :** On laisse macérer de l'ail des ours frais que l'on a cueilli soi-même dans un vinaigre de vin blanc bio choisi avec soin. Quelques jours plus tard, le vinaigre est filtré, embouteillé et conditionné. Une feuille d'ail des ours insérée dans la bouteille lui donnera la note finale. Le vinaigre à l'ail des ours est idéal pour accompagner des salades vertes ainsi que des salades de haricots, de carottes ou de pommes de terre.



**Fabricant :** Gugger-Guillod SA est un domaine familial fondé en 1920. La troisième et la quatrième générations travaillent aujourd'hui dans trois secteurs : semences/plantes/jardin, légumes « en gros » et gastronomie fine. Le secteur de la gastronomie fine existe depuis dix ans, c'est donc le secteur le plus jeune. Il produit des spécialités bio et traditionnelles telles que moutarde, huiles et vinaigres aromatisés, sauces, chapelure, confitures, purée de tomate et pâte d'herbes aromatiques, spécialités à la tomate, produits faits maison ...

Gugger-Guillod SA, [www.gugger-guillod.ch](http://www.gugger-guillod.ch), 1786 Nant-Vully

## Baume au miel de fleurs

**Informations du fabricant :** On commence par préparer une boisson alcoolisée à base de miel de fleurs, d'eau et de levure qu'on laisse fermenter pendant trois semaines. Ce vin, connu au Moyen-Âge sous le nom d'hydromel, estensemencé ensuite avec des bactéries qui transformeront l'alcool en acide acétique. Le produit obtenu est un baume velouté aux parfums floraux. Ce baume au miel de fleurs est idéal pour la cuisine froide mais peut aussi se consommer tel quel.



**Fabricant :** Lové dans le paysage entre le Rigi et le Lac des Quatre-Cantons, le Haldihof est un verger exploité depuis des générations. Encore aujourd'hui, le domaine est géré de manière écologique et compte de nombreux arbres haute-tige – vieux et jeunes. L'exploitation familiale tire plus de 200 produits du verger, notamment des vinaigres balsamiques, différentes moutardes, des eaux-de-vie pures, mais aussi des vins mousseux de cinq variétés de pommes ainsi que des pâtes de fruits à tartiner. Parmi les innovations, il faut citer encore la ligne « Bio Rigi Dry Gin » aux fleurs et aux herbes de la région du Rigi.

Haldihof, [www.haldihof.ch](http://www.haldihof.ch), 6353 Weggis

## Fraises séchées

**Informations du fabricant :** Des baies mûres, propres et saines constituent la matière première de ce produit. Elles sont traitées dans les quatre heures suivant la cueillette : coupées manuellement en lamelles qui seront disposées une à une sur un filet, elles sont ensuite déshydratées avec ménagement, sans apport de chaleur, ce qui donne un produit aromatique rouge vif. On peut incorporer les fraises séchées à divers desserts, les consommer seules ou dans un vin mousseux.



**Fabricant :** Lové dans le paysage entre le Rigi et le Lac des Quatre-Cantons, le Haldihof est un verger exploité depuis des générations. Encore aujourd'hui, le domaine est géré de manière écologique et compte de nombreux arbres haute-tige – vieux et jeunes. L'exploitation familiale tire plus de 200 produits du verger, notamment des vinaigres balsamiques, différentes moutardes, des eaux-de-vie pures, mais aussi des vins mousseux de cinq variétés de pommes ainsi que des pâtes de fruits à tartiner. Parmi les innovations, il faut citer encore la ligne « Bio Rigi Dry Gin » aux fleurs et aux herbes de la région du Rigi.

Haldihof, [www.haldihof.ch](http://www.haldihof.ch), 6353 Weggis

## Confit d'oignons rouges (Marmellata di cipolle rosse)

**Informations du fabricant :** La « Marmellata di cipolle rosse » a été créée pour répondre à une demande de la clientèle de la Foire aux oignons. L'entreprise a toujours porté avant tout son intérêt sur des légumes et fruits simples, presque oubliés, issus de l'agriculture biologique. Elle les prépare avec ménagement, en général d'après des recettes traditionnelles.

En Suisse, la production d'oignons rouges est modeste. Le marché est approvisionné par Liebistorf et par des importations du sud de la Sicile. Les fournisseurs produisent selon les normes de Bio Suisse.



**Fabricant :** Labiora GmbH se consacre à l'origine au commerce d'importation. Aujourd'hui, elle ambitionne d'intégrer toutes les étapes de la production, du champ jusqu'à l'assiette, dans l'entreprise familiale. Ce ne sont pas les amateurs de bonne nourriture et les cuisiniers brillants qui manquent dans la famille. L'entreprise est petite et aimerait le rester, afin de garantir une qualité de pointe à tous les échelons.

Labiora GmbH, [www.labiora.ch](http://www.labiora.ch), 3132 Riggisberg

## Chutney de cornouilles

**Informations du fabricant :** Le fabricant vante non sans fierté cette création « magistrale », un chutney préparé avec ces baies riches en vitamines que nous offre la nature dans toute sa diversité.



**Productrice :** Eva M. Kollmann, propriétaire du domaine Weitsicht à Wiggwil (AG), possède des compétences en gestion d'entreprise et a grandi dans la ferme familiale. Cette cheffe d'exploitation et son partenaire Thomas M. Kull conçoivent leur domaine comme une structure d'accueil tout comme un pont jeté entre l'agriculture et une clientèle qui a en général peu d'affinités avec le monde rural.

Landgut Weitsicht, 5637 Beinwil

## Préparation de vinaigre bio avec purée de framboises bio

**Informations du fabricant :** L'acidité et la douceur réunies : Nutrex innove avec ses fruits au vinaigre bio contenant au moins 40 pour cent de pulpe de fruit. Cet important pourcentage donne un produit plutôt épais. Sucrée, avec un brin d'acidité, cette spécialité est disponible en trois variantes de goût.



**Fabricant :** L'entreprise Nutrex AG Busswil (BE) a été créée en 1942. Elle occupe aujourd'hui 13 collaboratrices et collaborateurs et produit plus de 6 millions de litres de vinaigre par an. La maison a investi en 2010 dans une pompe à chaleur pour assurer une fabrication aussi écologique que possible, sans émissions de gaz carbonique. L'entreprise est maintenant une filiale de Coop.

Nutrex, [www.nutrex.ch](http://www.nutrex.ch), 3292 Busswil

## Moutarde forte d'abricots de Zofingue

**Informations du fabricant :** Cette moutarde affinera les sauces à salade, relèvera une sauce à la moutarde et donnera une dernière touche aux marinades. Elle convient pour les grillades auxquelles elle confère une saveur plus corsée, et aussi comme condiment pour le tofu ou d'autres produits végétariens. Les grains restant entiers, la moutarde crisse agréablement sous la dent.



**Fabricant :** La manufacture de moutarde bio est en plein cœur de la zone résidentielle de Zofingue. La mise en bocaux se fait manuellement, à la cuisine. Toutes les moutardes sont élaborées en petites quantités

Reto Lutz, [www.bio-senf.ch](http://www.bio-senf.ch), 4800 Zofingen

## Soja Paneer

**Informations du fabricant :** L'idée était au départ d'adapter le paneer classique à base de lait de soja. L'agent de caillage conventionnel, le nigari, a été remplacé par du jus de citron ; pour bonifier le paneer, on lui a ajouté un peu de sel marin et d'huile de tournesol. Le jus de citron confère au produit une nuance gustative absolument délicieuse.



**Fabricant :** Premier fabricant de tofu en Suisse (depuis 1981), la coopérative Engel a toujours eu pour ambition de produire la meilleure qualité de tofu qui soit. Le tofu Engel est élaboré selon la méthode artisanale traditionnelle. Il se reconnaît à la finesse de sa texture. Les dix collaboratrices et collaborateurs sont co-détenteurs de l'entreprise.

Genossenschaft Tofurei Engel, [www.engel-tofu.ch](http://www.engel-tofu.ch), 8909 Zwillikon

## Alp Tea Classic

**Informations du fabricant :** L'Alp Tea Classic bio est une boisson rafraîchissante aux senteurs naturelles des herbes des Alpes. Il est élaboré en Valais avec du plantain, de la menthe, de la verveine et de l'alchémille suisses de qualité bio. À cela s'ajoutent de l'eau et un peu de sucre bio. Les herbes sont infusées en douceur, comme autrefois. L'Alp Tea Classic contient très peu de sucre en comparaison d'autres thés.



**Fabricant :** Valait SA occupe 180 personnes sur son site de production à Sierre (VS). Sans compter la gamme d'infusions Alp Tea, elle fabrique plus d'un millier de produits, dont du fromage à raclette bio, du fromage de montagne bio et des tommes bio.

Vallait SA, [www.valait.ch](http://www.valait.ch), 3960 Sierre

Contact pour les médias:

Andreas Käsermann, Responsable du Service médias de Bio Suisse, 061 204 66 25, 079 434 07 34, [andreas.kaesermann@bio-suisse.ch](mailto:andreas.kaesermann@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 plus 5'800 entreprises agricoles et horticoles Bourgeon, et plus de 800 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](http://www.bio-suisse.ch)