



**BIOSUISSE**

LE BON  
CHOIX:  
LA VIANDE  
BOURGEON

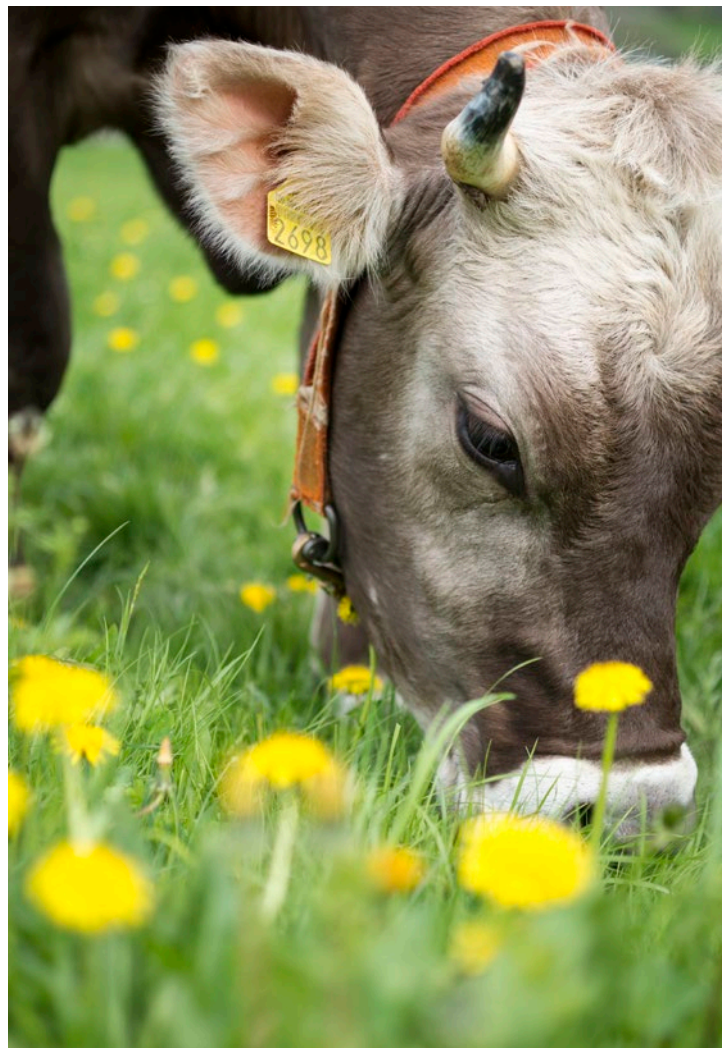
## LE BOURGEON

Attirés par la saveur et le naturel des aliments bio, les acheteurs de produits biologiques sont de plus en plus nombreux. Synonymes de plaisir gustatif, de qualité, de règles de production très strictes, sans additifs artificiels, les produits Bourgeon satisfont à des normes bio particulièrement sévères.

Les paysans Bourgeon travaillent en harmonie avec la nature. Ils sont attachés au bien-être des animaux et à une agriculture sans produits de synthèse ni engrais chimiques. Au lieu de privilégier les variétés et les races à haut rendement, ils misent sur des plantes et des animaux robustes et résistants aux maladies. Choisir les produits Bourgeon, c'est se faire du bien à soi-même et à la nature. Appliquant eux aussi les directives de Bio Suisse, les transformateurs n'utilisent ni arômes ni colorants, renoncent aux renforçateurs de goût et aux édulcorants artificiels et laissent s'exprimer pleinement la saveur naturelle des produits Bourgeon.

## LES FERMES BOURGEON SONT TOUJOURS ENTIÈREMENT BIO

Bio Suisse garantit une agriculture du plus haut niveau écologique. Aujourd'hui, plus de dix pour cent des domaines agricoles suisses respectent le très strict Cahier des charges de Bio Suisse. Seules les entreprises agricoles entièrement reconverties à la culture biologique ont le droit d'avoir le Bourgeon. Bio? Totalement ou pas du tout.





## LE BIEN-ÊTRE DES ANIMAUX D'ABORD

La viande Bourgeon est produite au plus près de la nature. La règle première est le bien-être des animaux: sorties régulières, stabulations spacieuses et lumineuses, pâturages fréquents pour les ruminants. Au lieu des rendements maximums, les paysans Bourgeon préfèrent des races robustes et de grande longévité.

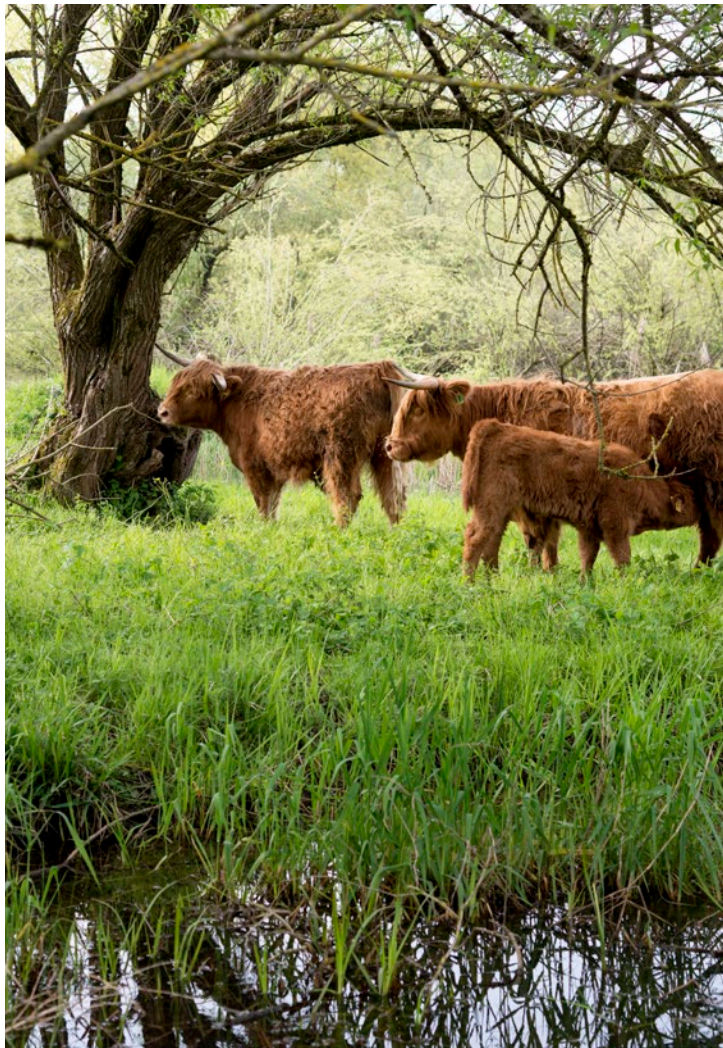
- Les jeunes animaux reçoivent du lait maternel plus longtemps que dans l'élevage conventionnel: pendant six semaines pour les porcelets, soit près du double de la durée habituelle, et ils vont quotidiennement au pâturage à partir de leur 24<sup>e</sup> jour de vie.
- Les animaux Bourgeon reçoivent des fourrages biologiques totalement exempts de manipulations génétiques et d'additifs de synthèse tels qu'enzymes ou stimulateurs de croissance. Les ruminants, donc les vaches laitières, les bovins d'engraissement, les chèvres et les moutons, ont droit à des rations particulièrement importantes de fourrages grossiers (herbe, foin) et seulement à dix pour cent d'aliments concentrés (céréales, protéagineux).
- Des sorties régulières sur de vastes pâturages sont de mise même pour les poulets, qui ne peuvent pas être plus de 500 par troupeau.
- En cas de maladie, priorité à la médecine alternative. Si elle ne suffit pas, d'autres médicaments peuvent être donnés sur prescription du vétérinaire. L'utilisation préventive d'antibiotiques est interdite.

## DÉCOUVREZ LA PLÉNITUDE DU GOÛT

La viande Bourgeon est une garantie de qualité et de naturel. Elle est aussi particulièrement savoureuse parce que les animaux Bourgeon passent beaucoup de temps à l'air libre, qu'ils se nourrissent de fourrages Bourgeon et que bovins, chèvres et moutons mangent surtout de l'herbe et du foin et pratiquement aucun aliment concentré. Les produits carnés Bourgeon sont préparés avec le plus grand soin en respectant les strictes directives de Bio Suisse. Découvrez notre vaste assortiment et ses nombreux avantages:

- Une offre multiple et toujours grandissante, constituée de viande fraîche, de viande séchée, de charcuteries, de saucisses et de saucissons de la meilleure qualité pour des saveurs intenses.
- Les produits carnés Bourgeon ne contiennent ni arômes artificiels, ni renforteurs de goût, ni enzymes ni additifs inutiles. Les saucisses sont fumées avec de la vraie fumée – le Bourgeon refuse tous les produits de fumage artificiel.
- Tous les ingrédients doivent être de qualité Bourgeon. Et le caractère propre des produits carnés Bourgeon vient de produits naturels comme des noix, des épices ou de l'ail. Même les marinades sont faites uniquement avec les meilleurs produits Bourgeon.
- Au fait: la couleur plus rouge de la viande de veau vient du fait que les animaux se nourrissent de foin et d'herbe et pas uniquement de lait, ce qui leur permet d'assimiler le fer nécessaire à leur santé.





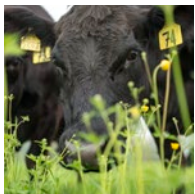
## ENCOURAGER LA BIODIVERSITÉ – PRÉSERVER L'ENVIRONNEMENT

Le Bourgeon favorise la biodiversité. Les éléments écologiques comme les haies, les tas de branches et les prairies à fleurs abritent des espèces végétales et animales rares comme les lucanes, les orvets ou les chardonnerets. L'élevage d'anciennes races comme le porc laineux ou la vache grise rhétique favorise aussi la biodiversité.

La production de viande d'agneau, de bœuf et de cabri est particulièrement durable. La concurrence alimentaire avec l'homme est très faible puisque les ruminants Bourgeon consomment surtout du foin et de l'herbe et pratiquement pas de céréales ni de soja.

En refusant systématiquement les pesticides de synthèse et les engrais chimiques, l'agriculture bio préserve les sols, l'eau et l'air contre les polluants. Les prairies et les enherbements protègent le sol contre l'érosion et les pertes d'humus et contribuent à la protection du climat et au maintien de nos moyens de subsistance.

La viande Bourgeon provient exclusivement de Suisse, et les importations d'aliments fourragers ne sont autorisées que quand le pays n'en produit pas assez. Le transport aérien est interdit. Bio Suisse conseille en outre les bouchers en matière d'écologie des emballages.



## CONFIANCE ET ÉQUITÉ

Vous pouvez faire confiance à la viande Bourgeon car elle est contrôlée de la ferme à l'étal du boucher par des instances indépendantes. Les inspections à la ferme, le contrôle de la circulation des animaux et des flux des marchandises ainsi que la présence du Bourgeon sur les emballages garantissent la qualité Bourgeon et empêchent toute confusion avec des produits non bio.

- Des analyses de résidus régulières garantissent une viande saine et le plus possible exempte de résidus toxiques.
- Figurant sur chaque produit Bourgeon, le nom du producteur ou du transformateur garantit une traçabilité qui permet de remonter la filière jusqu'à chaque paysan.
- Les transports d'animaux sont effectués selon les directives de la Protection suisse des animaux PSA et contrôlés ponctuellement par celle-ci sur mandat de Bio Suisse.
- En achetant de la viande Bourgeon, vous encouragez une agriculture durable et régionale. Bio Suisse s'engage en outre pour que les producteurs bénéficient de prix équitables et respectent ses normes sociales.

## BIO SUR TOUTE LA LIGNE

Cent pour cent bio, la viande Bourgeon provient uniquement d'élevages entièrement reconvertis à l'agriculture biologique et respectant les strictes directives de Bio Suisse.

Les fermes bio travaillent avec des cycles aussi fermés que possible. Le fumier et le purin reviennent sur les champs sous forme de précieux engrais naturels qui favorisent la fertilité des sols.

L'approche bio passe également par le choix de races animales et de variétés végétales spécialement bien adaptées aux conditions bio, par la santé des animaux ainsi que par des reproducteurs robustes et résistants aux maladies. Les éleveurs Bourgeon améliorent ainsi à long terme la durabilité de la production de viande Bourgeon.

## UNE MARQUE COHÉRENTE

Le Bourgeon, la marque de Bio Suisse, déclare la provenance des produits et garantit leur qualité: plus de 80 pour cent des produits Bourgeon proviennent de Suisse, ce qui raccourcit les transports jusqu'aux magasins.



### LE BOURGEON BIO SUISSE

Au moins 90 pour cent des matières premières d'un produit doivent être d'origine suisse.



### LE BOURGEON BIO

Plus de 10 pour cent des matières premières sont importées; elles sont soumises à des directives et des contrôles équivalents à ceux des produits Bourgeon Suisse.



### LE BOURGEON GOURMET

Distingue les produits primés lors de concours de qualité.



RECONVERSION

### LE BOURGEON DE RECONVERSION

Les produits issus des deux années de transition de la production conventionnelle à l'agriculture biologique portent le Bourgeon de reconversion. Les directives et les contrôles valables pendant la période de reconversion sont les mêmes que pour les autres produits Bourgeon.

## MANGER BIO

La restauration mise aussi de plus en plus sur le bio, soit en proposant certains menus de qualité Bourgeon soit en utilisant exclusivement des produits Bourgeon.

## ACHETER BIO

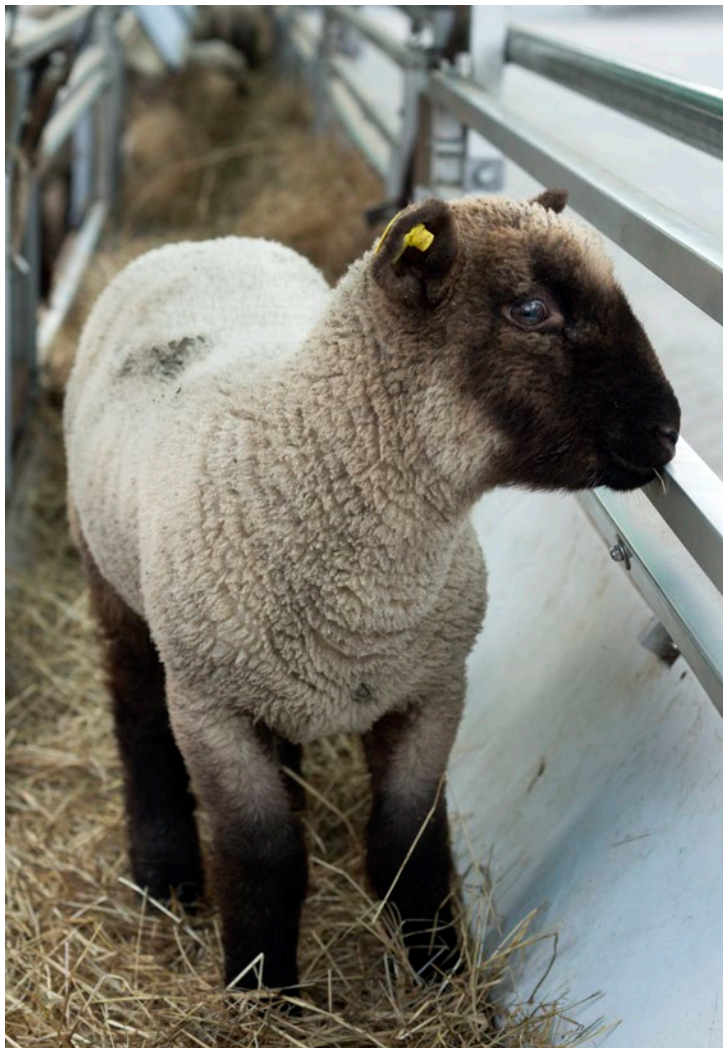
Beaucoup de fermes bio proposent des produits Bourgeon en vente directe, mais on les trouve aussi sur les marchés, dans les magasins spécialisés et chez divers détaillants.

## DU BIO PRÈS DE CHEZ VOUS

Il y a en Suisse plus de 5700 domaines agricoles, horticoles ou viticoles à visiter. Toutes les informations sur la vente directe, les restaurants bio, les marchés hebdomadaires et les loisirs bio se trouvent sur [www.fermebourgeon.ch](http://www.fermebourgeon.ch)

Vous pouvez aussi scanner ce code QR pour télécharger l'appli fermebourgeon.





## LE BOURGEON GARANTIT:

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



Suisse. Naturellement.



imprimé en  
suisse

BIO SUISSE

Peter Merian-Strasse 34 · CH-4052 Bâle  
tél. 061 204 66 66 · fax 061 204 66 11  
[www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) · [bio@bio-suisse.ch](mailto:bio@bio-suisse.ch)