



BIOSUISSE

LE BON
CHOIX:
LES LÉGUMES
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.





LA MAIN DANS LA MAIN AVEC LA NATURE

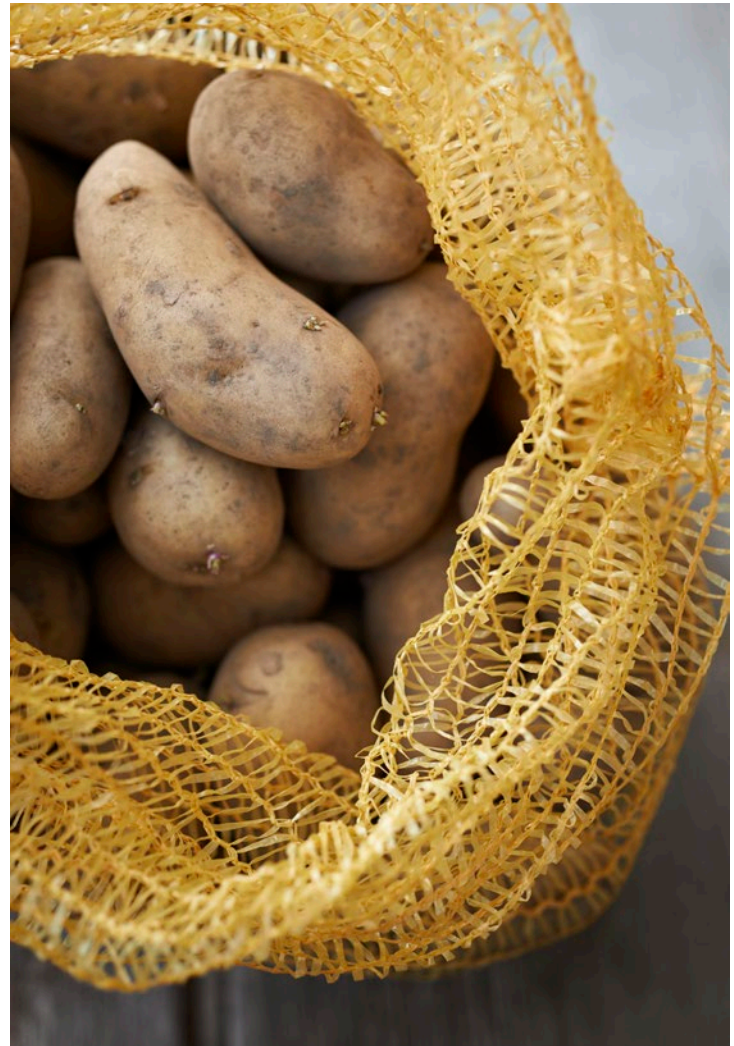
Une carotte bio bien croquante et une tomate bio juteuse et aromatique: les légumes Bourgeon sont parmi les produits bio les plus appréciés mais aussi les plus difficiles à produire. Les directives de Bio Suisse interdisent les engrais chimiques et les pesticides de synthèse. Contre les mauvaises herbes, le paysan ou l'horticulteur Bourgeon utilise des moyens mécaniques et biologiques ainsi que les ressources de la nature contre les ravageurs et les maladies des plantes. Il choisit des variétés résistantes aux maladies, favorise dans les bordures le développement d'insectes utiles comme les ichneumons et mise sur la rotation des cultures et la biodiversité pour prévenir les maladies.

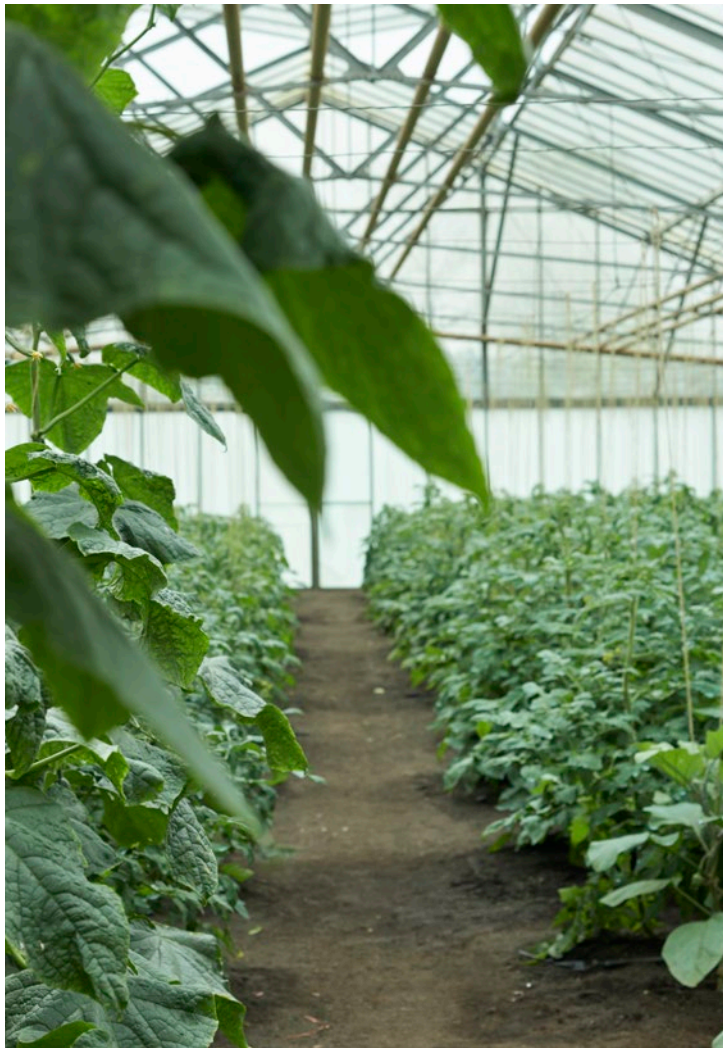
- Grâce au refus des pesticides de synthèse et des engrais chimiques, les légumes Bourgeon contiennent nettement moins de nitrates et de résidus de pesticides et sont donc excellents pour les enfants.
- Pendant les mois d'été, la priorité est donnée aux cultures de plein champ; le chauffage des serres est strictement réglementé.
- Les plants bio utilisés pour les légumes Bourgeon proviennent à plus de 90 pour cent de Suisse ou d'un land allemand tout proche, le Bade-Wurtemberg.
- Aux rendements record, les producteurs Bourgeon préfèrent la qualité et l'authenticité. Les manipulations génétiques, la culture hors-sol et les produits favorisant artificiellement la croissance sont proscrits.

DÉCOUVREZ LA PLÉNITUDE DU GOÛT

Les légumes Bourgeon doivent leur saveur et leur qualité au soleil, au respect des saisons, aux sols vivants, à la fumure organique raisonnable et à des variétés bio spécialement choisies pour leur richesse aromatique. Comme le montrent régulièrement les dégustations, beaucoup de consommateurs ne jurent que par la savoureuse fraîcheur des carottes, des choux-raves ou des salades Bourgeon.

- L'achat à la ferme ou au marché ajoute du piquant à l'authenticité du goût. Le consommateur à l'affût de produits de proximité trouvera chez les détaillants des légumes de la région. Également tendance: les livraisons de légumes sur abonnement.
- Les variétés insolites mettent une note de couleur dans votre assiette. Goûtez des légumes devenus rares tels que la carotte pourpre ou la pomme de terre bleue.
- Une transformation douce préserve tous les précieux composants des surgelés et des conserves Bourgeon.
- Les produits Bourgeon ne contiennent pas d'arômes, de renforceurs de goût ni d'additifs inutiles. Dans les sauces tomates du commerce, seuls des ingrédients Bourgeon de haute qualité comme les oignons et les fines herbes viennent compléter le goût naturel du produit.





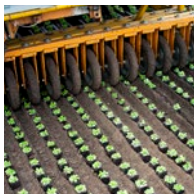
ENCOURAGER LA BIODIVERSITÉ – PRÉSERVER L'ENVIRONNEMENT

Les fermes Bourgeon sont synonymes de biodiversité. Les éléments écologiques comme les haies, les tas de branches ou les prairies à fleurs abritent des espèces animales et végétales rares. Beaucoup de maraîchers Bourgeon favorisent la biodiversité en cultivant des variétés anciennes qui font partie du patrimoine régional (www.prospecierara.ch).

En refusant systématiquement les pesticides de synthèse et les engrais chimiques, les paysans Bourgeon contribuent à économiser l'énergie, à ménager les réserves mondiales de potassium et de phosphore et à préserver les sols, l'eau et l'air contre les polluants. Les engrais naturels et le désherbage mécanique préservent l'humus ainsi que la vie du sol et sa fertilité pour les générations futures.

Autres mesures de protection du climat:

- Aucun transport aérien. Même en hiver, les légumes proviennent de la Suisse, de l'Europe et du bassin méditerranéen.
- Même si elles sont bien isolées, la température des serres ne doit pas dépasser 10 degrés en hiver.



CONFIANCE ET ÉQUITÉ

Vous pouvez faire confiance aux légumes et aux produits transformés Bourgeon car ils sont contrôlés de la ferme au magasin par des instances indépendantes. Les inspections à la ferme et chez les transformateurs ainsi que la présence du Bourgeon sur les emballages garantissent la qualité Bourgeon et empêchent toute confusion avec des produits conventionnels.

- Les légumes Bourgeon suisses ont la priorité. Les importations sont strictement réglementées et les entreprises bio étrangères sont régulièrement contrôlées par des instances indépendantes.
- Les prix légèrement plus élevés des produits Bourgeon s'expliquent par des rendements plus faibles et des méthodes de culture exigeant un travail intensif.
- Le Bourgeon négocie avec tous ses partenaires de la filière commerciale des conditions sociales et équitables.
- Figurant sur chaque produit, le nom du preneur de licence et de l'instance de certification garantit une traçabilité des ingrédients qui remonte jusqu'au producteur.

BIO SUR TOUTE LA LIGNE

Cent pour cent bio, les légumes Bourgeon proviennent uniquement d'entreprises agricoles entièrement reconverties à l'agriculture biologique. Des normes très strictes sont également valables pour la transformation des produits.

Les fermes bio travaillent avec des cycles aussi fermés que possible. Les engrais organiques – composts et engrais de ferme – proviennent de préférence de la ferme elle-même ou d'entreprises voisines, ce qui économise les ressources et diminue les transports.

Le bio moderne et la recherche vont la main dans la main. L'Institut de recherche de l'agriculture biologique (FiBL) et des sélectionneurs bio spécialisés expérimentent régulièrement de nouvelles méthodes de culture et optimisent les variétés bio existantes, ce qui permet d'améliorer continuellement la qualité et la plus-value des produits bio.

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.



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

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 · bio@bio-suisse.ch