



BIOSUISSE

LE BON
CHOIX:
LES
CÉRÉALES
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

Pour que vous ayez le plaisir de manger de délicieux pains bio croustillants faits avec de bonnes céréales Bourgeon, les paysans Bourgeon cultivent leurs champs avec soin et de manière particulièrement naturelle. Sans engrais chimiques ni pesticides de synthèse. Pour prévenir les maladies des plantes, ils choisissent des variétés robustes et des assolements judicieux. En faisant alterner les céréales avec d'autres cultures et en cultivant des engrais verts, ils maintiennent la fertilité des sols et la santé des plantes tout en régulant naturellement les mauvaises herbes. Les engrais – purin et fumier – sont des engrais organiques.

- Les paysans Bourgeon utilisent des semences biologiques sans traitements de synthèse.
- Les variétés transgéniques et hybrides sont proscrites. Au lieu des variétés ultra productives, les paysans Bourgeon préfèrent des variétés robustes dont beaucoup ont été sélectionnées en bio et sont donc bien adaptées à l'agriculture biologique.
- En achetant des céréales, de la pâtisserie ou du pain Bourgeon de la région, vous soutenez la céréaliculture durable. L'épeautre d'origine pousse aussi sur des sols pauvres, par exemple dans l'Entlebuch. Le seigle bio provient traditionnellement du Valais, et l'orge bio utilisée pour la bière vient des Grisons. Des céréales devenues rares comme l'amidonnièr, l'avoine et le millet contribuent à la diversité des cultures Bourgeon.

DÉCOUVREZ LA PLÉNITUDE DU GOÛT

Les aliments Bourgeon sont synonymes de plaisir, de naturel et de diversité. Il en va de même pour le pain, qui est produit avec tout le ménagement exigé par les directives de Bio Suisse.

Saviez-vous qu'il existe bien plus de 100 sortes de pains Bourgeon produits pour la plupart selon des recettes régionales ou maison? Découvrez par exemple l'arôme puissant d'une croustillante tresse à l'épeautre ou d'un pain de seigle aux noix.

Tout comme les paysans Bourgeon, les meuniers et les boulangers doivent respecter les strictes directives de transformation de Bio Suisse et utiliser des méthodes qui respectent la qualité biologique des produits.

- Tous les ingrédients sont de qualité Bourgeon. Les exceptions sont déclarées. Les directives de Bio Suisse concernent également les levures, les œufs, les noix, le lard, les fruits secs et tous les autres ingrédients.
- Renforceurs de goût, arômes et colorants artificiels ou naturels et agents conservateurs sont interdits, de même que les additifs inutiles ou génétiquement modifiés. Les additifs naturels ne sont autorisés que s'ils sont nécessaires à l'élaboration d'un produit. Bio Suisse vérifie une à une toutes les recettes des produits boulangers de ses transformateurs.





ENCOURAGER LA BIODIVERSITÉ – PRÉSERVER L'ENVIRONNEMENT

Les fermes Bourgeon sont synonymes de biodiversité. Les surfaces écologiques comme les haies, les tas de branches ou les prairies à fleurs abritent des espèces animales et végétales rares. En renonçant aux pesticides de synthèse et aux engrais chimiques, les fermiers Bourgeon font de leurs champs un terrain de biodiversité supplémentaire: un champ de blé où fleurit le coquelicot n'est-il pas l'image même d'un paysage agricole vivant?

Le sol est à la fois le bien le plus précieux du paysan et la base de l'alimentation humaine. Les paysans Bourgeon le protègent et le transmettent intact aux générations à venir. Le refus des herbicides et des engrais chimiques préserve les nappes phréatiques, la terre et l'air contre les polluants et économise beaucoup d'énergie. Il ménage en outre les réserves mondiales de potassium et de phosphore. Fertiliser les champs avec des engrais organiques comme le purin et le fumier préserve l'humus et conserve la fertilité des terres. Un sol riche en humus stocke du CO₂, ce qui est bon pour le climat.

Et à propos du climat: Bio Suisse le protège en interdisant les transports aériens.



CONFIANCE ET ÉQUITÉ

Les produits céréaliers et boulangers Bourgeon méritent votre confiance car ils sont contrôlés de la ferme au magasin par des instances indépendantes. Les contrôles et la présence du Bourgeon sur les emballages garantissent la qualité Bourgeon et empêchent toute confusion avec des produits non biologiques.

- Les transports des marchandises Bourgeon sont scrupuleusement enregistrés. La traçabilité permet de remonter aux fabricants puis aux paysans.
- Les céréales Bourgeon sont stockées séparément et moulues dans des moulins suisses certifiés bio.
- Des analyses régulières garantissent des produits avec le moins possible de résidus.
- Le Bourgeon donne la priorité aux céréales suisses. Les importations sont strictement réglementées et les céréales Bourgeon étrangères sont soumises aux mêmes normes et contrôles que les suisses. Toutes les céréales Bourgeon sont moulues en Suisse.
- Très attaché à l'équité, le Bourgeon négocie avec tous ses partenaires de la filière commerciale des conditions sociales et équitables – y compris dans les grandes cultures.

BIO SUR TOUTE LA LIGNE

Cent pour cent bio, les céréales Bourgeon proviennent uniquement de fermes entièrement reconverties au bio. Les normes très strictes auxquelles elles sont soumises s'appliquent à toutes les branches de production et à l'ensemble de la filière.

Les fermes bio travaillent avec des cycles aussi fermés que possible. Les engrais organiques – purin et fumier – viennent de préférence de sa propre ferme ou de fermes voisines, ce qui économise les ressources et diminue les transports.

Le bio moderne et la recherche vont main dans la main. L'Institut de recherche de l'agriculture biologique (FiBL) expérimente régulièrement de nouvelles méthodes de culture et des sélectionneurs bio spécialisés optimisent les variétés de céréales, ce qui permet d'améliorer continuellement la qualité et la plus-value des produits bio. Les céréaliers Bourgeon participent au financement de cette recherche et soutiennent ainsi la poursuite du développement holistique de l'agriculture biologique.

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