



BIOSUISSE

LE BON
CHOIX:
LE LAIT
BOURGEON

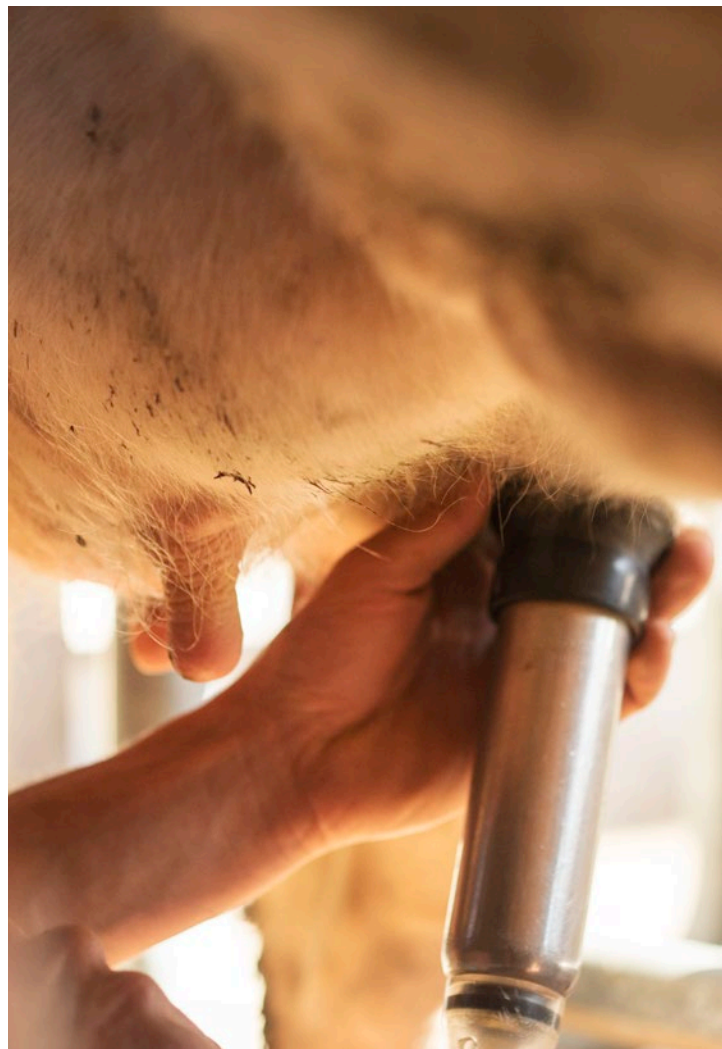
LE BOURGEON

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.





BEAUCOUP DE FOURRAGE VERT POUR DU LAIT SAVOUREUX

L'élevage Bourgeon est particulièrement respectueux des animaux, qui passent beaucoup de temps en plein air, car seules des vaches en bonne santé peuvent donner un lait Bourgeon savoureux.

Le fourrage est déterminant: les vaches, chèvres et brebis Bourgeon sont entièrement nourries avec des fourrages bio, et avec beaucoup plus d'herbe que dans l'élevage conventionnel. Les fourrages grossiers – herbe, trèfle, etc. – de la ferme représentent au moins 90 pour cent de leur alimentation, avec une part d'aliments concentrés – céréales et soja – limitée à 10 pour cent, donc nettement inférieure à celle qu'autorise l'ordonnance bio de la Confédération. Au lieu des rendements maximums, les paysans Bourgeon préfèrent la qualité et la saveur.

- Les vaches Bourgeon passent la plus grande partie de l'année en plein air, ce qui renforce leurs défenses immunitaires: au moins 26 jours de pâturage par mois du printemps à l'automne et au moins 13 jours de parcours par mois en hiver.
- Il est important de favoriser la robustesse des animaux. L'utilisation préventive de médicaments chimiques comme les antibiotiques est interdite.

POUR UN PLAISIR COMPLET

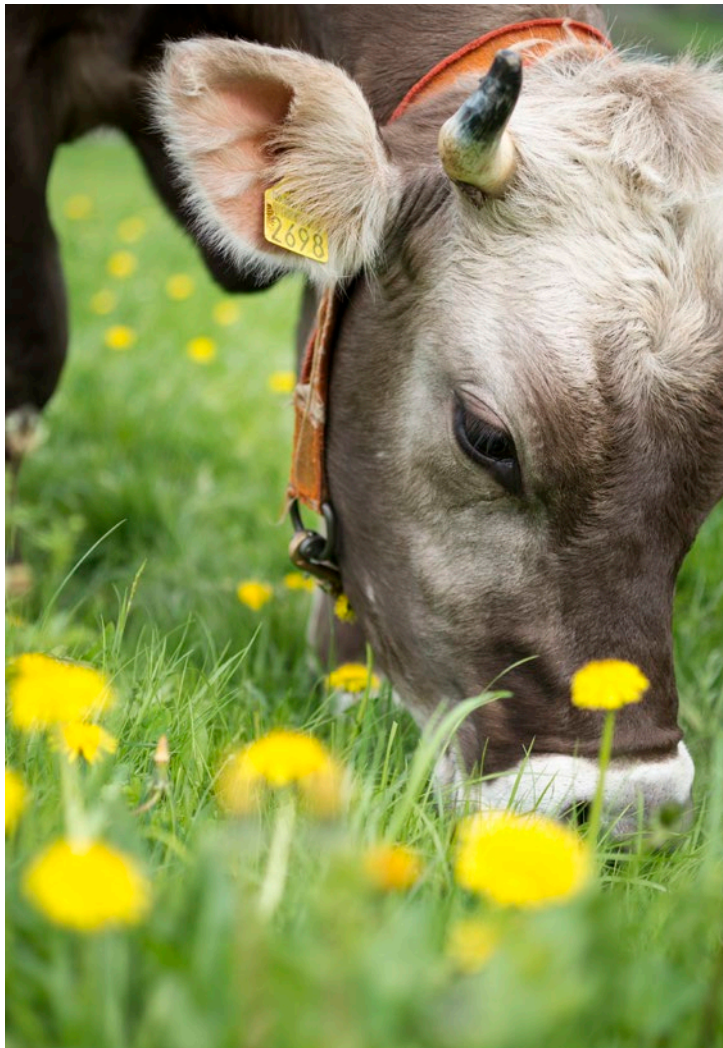
Les produits laitiers Bourgeon sont particulièrement riches et aromatiques. Ils ont une teneur plus élevée en acides gras oméga 3 et autres acides gras insaturés et procurent un plaisir gustatif authentique grâce à une transformation douce.

Le lait Bourgeon mérite des égards: une fois la traite terminée, il est aussitôt réfrigéré puis transformé avec ménagement. La crème entière Bourgeon ne peut pas être stérilisée à ultra haute température (UHT), ce qui préserve son arôme naturel et garantit sa fouettabilité sans épaississants. Le lait entier Bourgeon n'est pas standardisé à une teneur en graisse réduite et reste donc plus savoureux.

La variété, l'authenticité et l'intensité du goût des produits laitiers Bourgeon sont également le résultat de la diversité des méthodes de préparation et de l'utilisation exclusive d'ingrédients naturels de qualité Bourgeon:

- Il y a largement plus d'une centaine de fromages bio différents qui sont souvent élaborés selon des recettes locales et représentent un élément important du patrimoine fromager suisse.
- Le beurre bio est, lui aussi, d'une diversité de goût étonnante: affiné au miel, à l'ail ou aux herbes, il transforme les repas en festivals gustatifs.
- Les produits laitiers Bourgeon ne contiennent ni renforteurs de goût, ni arômes ni colorants: le yogourt aux fraises ne doit son goût et sa couleur qu'aux fraises, le yogourt moka est préparé avec du vrai café, et le yogourt à la vanille avec des extraits naturels de vanille.





ENCOURAGER LA BIODIVERSITÉ – PRÉSERVER L'ENVIRONNEMENT

Les fermes Bourgeon sont synonymes de biodiversité. Les surfaces écologiques comme les haies, les prairies à fleurs ou les vergers haute-tige abritent des variétés animales et végétales rares. Les fermes laitières Bourgeon accueillent donc aussi des papillons, des orvets ou des chardonnerets, et certaines encouragent aussi la biodiversité en élevant des races anciennes comme la chèvre grisonne à raies ou la vache grise rhétique.

En refusant les pesticides de synthèse et les engrais chimiques, les paysans Bourgeon préservent les sols, l'eau et l'air. Et en ayant davantage d'herbages qui couvrent le sol toute l'année, ils protègent leurs terres contre l'érosion et les pertes d'humus et contribuent ainsi à la protection du climat.

C'est en fait toute la société qui profite du bon lait Bourgeon: vu que les vaches mangent surtout de l'herbe et seulement très peu d'aliments concentrés, il reste davantage de céréales pour nourrir la population mondiale.



CONFIANCE ET ÉQUITÉ

Vous pouvez faire confiance au lait Bourgeon puisqu'il est contrôlé de la ferme au magasin par des instances indépendantes. Les inspections à la ferme, le contrôle de la circulation des animaux et des flux de marchandises ainsi que la présence du Bourgeon sur les emballages garantissent la qualité Bourgeon et empêchent toute confusion avec des produits non biologiques.

- Des analyses de qualité régulières garantissent des produits impeccables.
- Les transports de tous les aliments Bourgeon sont scrupuleusement enregistrés. La traçabilité des produits Bourgeon est complète puisqu'elle est capable de remonter du magasin aux fabricants puis aux paysans.
- Acheter des produits Bourgeon, c'est soutenir une agriculture suisse vraiment durable et permettre aux paysans bio des régions périphériques de fournir une contribution importante à l'économie régionale.

BIO SUR TOUTE LA LIGNE

Cent pour cent bio, le lait Bourgeon provient uniquement de fermes entièrement reconverties à l'agriculture biologique et qui respectant les strictes directives de Bio Suisse pour toutes leurs cultures et élevages.

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 et favorisent ainsi la fertilité des sols.

L'approche bio passe également par le choix de races animales et de variétés de plantes spécialement bien adaptées aux conditions locales, 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 laitière 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