



## **Distinction de qualité 2024 pour les produits Bourgeon transformés**

### **Conditions-cadres pour participer**

#### **Organisation**

Bio Suisse en collaboration avec différents partenaires

#### **Objectifs**

L'objectif principal est une constante amélioration des produits Bourgeon grâce à des avis d'experts. Un autre but est l'augmentation de la notoriété et de l'estime des produits Bourgeon auprès des producteurs et des consommateurs par une communication active.

#### **Participants**

Preneurs de licences Bourgeon et producteurs Bourgeon avec le label Bourgeon ou avec les labels Bourgeon et Demeter.

#### **Groupes de produits pour 2024**

- Yaourt
- Fromage blanc
- Fromage frais
- Glace
- Alternative végétale (des produits ci-dessus)

#### **Conditions de participation**

Pour pouvoir participer, un produit doit être fabriqué conformément au Cahier des charges de Bio Suisse, être vendu toute l'année ou en saison et être produit régulièrement selon une qualité définie et certifiée.

#### **Coût de participation**

Échantillon du produit: 70.– Fr. pour le premier puis 50.– Fr. pour chaque autre produit.

#### **Dégustateurs**

Les produits inscrits subiront une analyse sensorielle effectuée par un jury indépendant de la production et placé sous la direction de Patrick Zbinden, spécialiste DIN de l'analyse sensorielle. Seront choisis des dégustateurs expérimentés avec de bonnes connaissances des produits qui recevront une formation avant la dégustation du concours. Le but est d'obtenir une «vue panoramique» des produits. En plus de ces professionnels «généralistes» de l'analyse sensorielle, le jury comprend aussi des experts indépendants provenant des différents groupes de produits concernés.

#### **Système de dégustation**

Les produits inscrits sont jugés selon un protocole de description et d'évaluation (selon DIN 10964). Tous les produits sont testés sous forme «anonymisée», c.-à-d. que les fabricants ne sont pas révélés. La sélection des matières premières, la composition optimale des ingrédients (recette) et la transformation sont jugées selon les groupes de caractéristiques «Apparence», «Odeur / Arôme», «Goût», «Texture». Les dégustateurs évaluent les échantillons en leur donnant des notes: 6 = très bon, excellent, 5 = bon, 4 = satisfaisant, 3 = insatisfaisant. Les produits avec une moyenne de 5 et plus sont primés. Les produits avec une moyenne de 6 sont transmis à un jury séparé pour l'attribution des distinctions spéciales. Tous les produits primés reçoivent une attestation et sont publiés. Les fabricants reçoivent une évaluation écrite détaillée pour tous les produits inscrits.



### **Inscription, dépôt, proclamation des résultats**

Les échantillons doivent être annoncés à Bio Suisse jusqu'au 14 février 2024.

La date de dépôt et la livraison des échantillons seront fixées d'un commun accord.

L'évaluation des produits par le jury aura lieu en mars 2024.

Les résultats seront présentés lors d'une manifestation séparée (remise des prix) en juin 2024.

### **Distinction des produits**

Les produits sont autorisés à faire la promotion de la récompense par le label du Bourgeon Bio Gourmet au moyen d'un autocollant ou en l'imprimant sur l'emballage du produit. Le Bourgeon Bio Gourmet est accompagné de l'année de la récompense.

### **Informations supplémentaires**

Simon Woschnik, Transformation et Commerce, Bio Suisse

courriel: [simon.woschnik@bio-suisse.ch](mailto:simon.woschnik@bio-suisse.ch)

tél. 061 204 66 69