



SAVEZ-VOUS « PARLER BOURGEON » ?

Bio Suisse, qui a été créée en 1981, mise avec cohérence depuis 30 ans sur sa marque déposée, le Bourgeon, qui garantit naturel, sécurité, qualité, goût et authenticité. En plus de leur conviction, les pionniers bio d'alors ont eu besoin de beaucoup de courage et de force pour s'imposer malgré une résistance parfois acharnée. Aujourd'hui, près de 800 preneurs de licences Bourgeon et plus de 5'500 familles paysannes produisent des denrées alimentaires en respectant les très strictes directives du Cahier des charges et des règlements de Bio Suisse. Les directives de Bio Suisse existaient depuis longtemps quand l'Ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique (OBio) a été promulguée. À Bâle, au secrétariat de Bio Suisse, les collaborateurs du département Transformation & Commerce vérifient chaque demande de licence Bourgeon en impliquant si nécessaire dans la décision les experts de la Commission de labellisation de la transformation et du commerce (CLTC). Car c'est comme le promet le Bourgeon: Toutes les décisions doivent viser en fin de compte la crédibilité et l'authenticité des produits Bourgeon.

Les principes fondamentaux valables pour la transformation

Tous les ingrédients agricoles proviennent de cultures biologiques certifiées Bourgeon

Les produits Bourgeon doivent en principe contenir 100 % d'ingrédients Bourgeon. Les quelques rares exceptions sont clairement définies: Il est p. ex. possible d'octroyer des autorisations exceptionnelles pour l'utilisation d'ingrédients Bio UE en cas de pénuries temporaires (catastrophes naturelles, changements du marché inattendus). Alors que la partie D de l'annexe 3 de l'Ordonnance du DFE sur l'agriculture biologique (RS 910.181, OBio DFE) autorise jusqu'à 5 % de toute une liste de matières premières agricoles conventionnelles, le Bourgeon n'autorise que quelques exceptions spécifiquement définies pour chaque groupe de produits dans les Règlements pour les preneurs de licences et les transformateurs fermiers.

Transformation douce

- Les denrées alimentaires Bourgeon doivent être transformées avec ménagement.
Exemples:
Les produits laitiers Bourgeon contiennent tout au plus du lait upérisé (UHT), mais jamais du lait stérilisé. Le lait Bourgeon est normalement pasteurisé, ce qui lui permet de se conserver moins longtemps mais supprime le goût de cuit habituel pour le lait de pasteurisation haute.
- Les transformations chimiques, l'irradiation et les traitements aux micro-ondes sont exclus.
Exemple:
L'amidon modifié n'est pas autorisé pour les produits Bourgeon.
- Les transformations inutiles sont interdites (minimal processing).
Exemple:
Pour diminuer les coûts de stockage, le jus de pomme est habituellement concentré puis redilué avant d'être mis sur le marché, ce qui est interdit pour les jus Bourgeon.

Additifs et auxiliaires technologiques: seulement le strict nécessaire

La fabrication conventionnelle des denrées alimentaires peut utiliser plus de 300 additifs (OAdd) alors qu'il n'y en a qu'une cinquantaine qui sont autorisés pour les denrées alimentaires biologiques (OBio DFE, Annexe 3 Partie A), dont seuls les deux tiers sont autorisés par Bio Suisse – et encore, pas de manière générale mais spécifiquement pour chaque produit.

Exemples d'additifs autorisés par l'OBio DFE mais interdits pour les produits Bourgeon: Acide ascorbique, ascorbate de sodium, acide alginique, alginates de potassium et de sodium, xanthane, sulfate de calcium, talc, poudres à lever phosphatées.

Bio Suisse renonce chaque fois que c'est possible à utiliser des additifs et/ou des auxiliaires technologiques: ils ne sont autorisés que s'ils sont réellement indispensables pour la fabrication d'un produit.

Les additifs permettent souvent de diminuer le prix de revient des produits transformés, mais cela n'est pas un argument valable pour Bio Suisse.

Exemples:

- L'acide citrique ne peut être utilisé que si le jus de citron ne fournit pas une acidification suffisante ou s'il n'est pas approprié pour un certain produit. Par exemple, selon les règlements de Bio Suisse, empêcher les morceaux de pomme de brunir pendant le séchage doit être fait avec du jus de citron bien que cela soit plus facile et moins cher avec de l'acide citrique.
- Pour le pain, seule la source naturelle de vitamine C qu'est la poudre de malpighie (cerise des Antilles) est autorisée, tandis que l'OBio permet d'utiliser de l'acide ascorbique de synthèse.

Ce qui est écrit dessus est vrai dedans: les produits Bourgeon ne trompent pas

Les produits Bourgeon doivent satisfaire aux attentes légitimes des consommateurs. Transformation, présentation et déclarations sur les emballages doivent correspondre pour garantir l'authenticité des produits.

Exemple:

L'OBio permet que les yogourts à la fraise contiennent des «arômes naturels» et des ingrédients colorants, tandis que la couleur rouge d'un yogourt à la fraise Bourgeon doit provenir exclusivement de la quantité de fraises effectivement utilisée.

Comme les colorants, les arômes font croire qu'un produit contient un ingrédient ou qu'il en contient plus que ce n'est réellement le cas. Le Bourgeon interdit même les arômes naturels certifiés bio. Pourquoi?

«Arôme naturel» signifie en effet seulement qu'un arôme n'est pas chimique ou de synthèse. Il ne doit même pas forcément provenir de la matière première qui donne son nom au produit mais d'une matière de base (p. ex. la cellulose) qui provient de la nature au sens le plus large possible du terme. Sans compter que des substances problématiques comme les solvants et les extractants chimiques peuvent être utilisées lors de la fabrication des arômes et se retrouver jusque dans les produits finaux. Il y a même des microorganismes génétiquement modifiés qui sont utilisés pour produire des arômes. Un yogourt à la fraise peut donc être aromatisé avec un «arôme naturel» sans avoir jamais eu aucun contact avec ne serait-ce qu'une seule fraise...

Le Bourgeon fait quand même lui aussi quelques compromis: Dans les cas où on ne peut pas travailler directement avec un ingrédient agricole, le Bourgeon autorise la fabrication et l'utilisation d'un extrait provenant de l'ingrédient en question.

Exemple:

Extrait de menthe poivrée pour les bonbons, mais les extraits de ce genre ne peuvent être fabriqués qu'en recourant à des procédés comme le pressage, la distillation ou la solubilisation (dans de l'eau, de l'alcool, de l'huile Bourgeon ou du dioxyde de carbone).

Les matériaux d'emballage doivent ménager l'environnement

Contrairement à l'OBio, qui n'impose aucune restriction pour les matériaux d'emballage, les emballages des produits Bourgeon doivent être le plus écologique possible tout en assurant une protection optimale des produits. Le PVC et les autres plastiques contenant du chlore sont totalement interdits.

Le rôle précurseur du Bourgeon

Alors que l'OBio n'oblige pas la boulangerie bio à utiliser des levures bio avant fin 2013, les produits boulangers Bourgeon sont faits exclusivement avec des levures Bourgeon depuis 2004 déjà.

Autres points à respecter pour les produits Bourgeon

- Pas de vitaminiisation;
- Restrictions des importations pour les produits fabriqués en suffisance dans notre pays;
- Pas de transports par avion.