



Distinction de qualité 2026 pour les produits Bourgeon transformés

Conditions-cadres pour participer

Organisation

Bio Suisse en collaboration avec différents partenaires

Objectifs

L'objectif est d'encourager l'amélioration constante de la qualité des produits Bourgeon grâce aux commentaires d'experts. Un autre objectif est d'accroître la notoriété et l'appréciation des produits Bourgeon auprès des producteurs et des consommateurs grâce à 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 2026

Tous les produits que l'on trouve sur une table d'apéritif bien garnie. Les catégories de produits correspondantes peuvent être les suivantes :

- Antipasti
- Produits aquacoles frais
- Produits à base de viande, préparations à base de viande
- Légumes et salades transformés
- Produits de biscuiterie et snacks salés
- Légumineuses transformées
- Pommes de terre transformées
- Moutarde
- Tofu (tempeh) et autres produits à base de protéines végétales
- Produits traiteur
- Alternatives végétales (aux produits ci-dessus)

Tous les produits doivent être transformés et consommables sans préparation préalable (cuisson, grillade, etc.). Les produits crus et les produits qui ne sont que très peu transformés ne peuvent pas être pris en compte.

Conditions de participation

Les produits doivent être fabriqués conformément aux directives de Bio Suisse et être régulièrement proposés aux consommateurs finaux. Le respect des directives doit être confirmé à l'aide de la recette et de la description de fabrication. Pour les licenciés, le respect des directives a déjà été vérifié lors de l'octroi de la licence du produit. Bio Suisse se réserve le droit de refuser les produits qui ne correspondent pas au thème de la dégustation ou de limiter le nombre de produits par participant.

Coût de participation

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

Dégustateurs

Les produits présentés sont évalués sur le plan sensoriel par un jury indépendant de la production, présidé par Patrick Zbinden (entre autres expert DIN en analyse sensorielle). Les examinateurs sélectionnés sont des personnes expérimentées qui connaissent bien les produits et qui suivent une formation avant la dégustation.



L'objectif est d'obtenir une vue d'ensemble des produits. Le jury indépendant est composé de généralistes formés et qualifiés en analyse sensorielle et d'experts des groupes de produits concernés.

Système de dégustation

Les produits présentés sont évalués à l'aide d'un modèle d'évaluation descriptif (selon la norme DIN 10964). Tous les produits sont présentés aux examinateurs sous forme codée, c'est-à-dire que les fabricants ne sont pas divulgués. Les produits sont testés au niveau sensoriel selon les caractéristiques suivantes : aspect, odeur, goût et texture. Le choix des matières premières et la composition sont également évalués. Les examinateurs évaluent les échantillons à l'aide d'un barème de notes : 6 = très bien, excellent, 5 = bien, 4 = satisfaisant, 3 = insatisfaisant. Les produits ayant obtenu une note moyenne de 5 ou plus sont récompensés. Les produits ayant obtenu la note de 6 peuvent se voir attribuer une distinction spéciale par un jury distinct. Tous les produits primés sont publiés et reçoivent un certificat en guise d'honneur. Les fabricants reçoivent une évaluation écrite détaillée des produits soumis.

Inscription, dépôt, proclamation des résultats

Les produits doivent être enregistrés auprès de Bio Suisse avant le 1er avril 2026.

La date de soumission et la livraison des échantillons se font après accord.

L'évaluation des produits par le jury aura lieu en juin 2026.

Les résultats seront présentés lors d'un événement séparé (remise des prix) en octobre 2026.

Distinction des produits

Les produits sont autorisés à faire la promotion de la distinction obtenue par le label Bourgeon Bio Gourmet au moyen d'un autocollant fourni par Bio Suisse ou d'une impression sur l'emballage du produit (nécessite une autorisation pour le bon à tirer). Le label Bourgeon Bio Gourmet porte l'année de la distinction.

Informations supplémentaires

Simon Woschnik, Transformation et Commerce, Bio Suisse

courriel: simon.woschnik@bio-suisse.ch

tél. 061 204 66 69