Bâle, le 28 octobre 2026

Communiqué de presse

Remise du Bourgeon Bio Gourmet: la Suisse s'y connaît en apéritif

Bio Suisse a décerné le Bourgeon Bio Gourmet pour la 18e fois. Cette année, le concours était consacré au thème de l'apéritif. Sur 60 produits présentés, 33 spécialités issues de 13 entreprises ont été récompensées. Des produits de six entreprises ont obtenu la note maximale de 6. Les créations récompensées montrent à merveille à quel point un apéritif bio suisse peut être varié, innovant et délicieux.

La Suisse est un pays où l'apéritif occupe une place de choix. Du nord au sud, de l'est à l'ouest, les gens se retrouvent autour d'un verre de vin ou de bière et de délicieuses petites bouchées pour discuter et savourer le moment ensemble. Et l'offre culinaire s'est diversifiée il y a bien longtemps. Outre les classiques tels que le fromage, les olives et les noix grillées, de plus en plus de spécialités créatives viennent enrichir la table de l'apéritif.

La 18e édition du concours Bourgeon Bio Gourmet a révélé toute la force d'innovation du secteur bio suisse. «Les entreprises Bourgeon Bio ont une fois de plus prouvé leur esprit novateur et la multitude d'idées qui fourmillent en elles», a déclaré Urs Brändli, président de Bio Suisse, dans son discours de félicitations.

Patrick Zbinden, président du jury et expert en analyse sensorielle, s'est également dit très heureux de la diversité des produits: «Les propositions présentées cette année illustrent formidablement bien toute la créativité et le potentiel culinaire que recèlent les produits bio suisses. Ce qui compte, ce n'est pas seulement le caractère original d'une création, mais aussi et surtout sa qualité sensorielle. Après tout , un produit doit convaincre par son aspect, son parfum, son goût et sa texture.»

Filets de truite, chips tortillas et jambon au miel: au total, 60 produits ont été présentés. Un jury composé de spécialistes du secteur alimentaire ainsi que de l'analyse sensorielle les a évalués selon des critères spécifiques, tels que l'apparence, l'odeur, l'arôme, le goût et la texture. 33 produits ont été récompensés par le Bourgeon Bio Gourmet (notes de 5 et 6). Des produits de six entreprises ont obtenu la note maximale de 6:

- Ciel d'Axel, Echandens (VD): champignons à l'ail noir, crème d'ail noir
- Fondation Töpferhaus, Aarau (AG): cracker Atlantique
- Coopérative Biofarm , Huttwil (BE): flûtes au cumin et au maïs
- bio-senf.ch, Zofingue (AG): moutarde au miel avec graines de moutarde entières
- Gugger Gourmet SA, Nant (FR): moutarde à l'ancienne, purée de tomates séchées à l'ail
- Dyhrberg AG, Balsthal (SO): saumon fumé d'Irlande, filets de truite suisse fumés

Pour en savoir plus :

- Portraits des lauréats sur le site de Bio Suisse
- Photos de la remise des prix disponibles ici

Contact médias

Martina Rettenmund, service médias Bio Suisse, 061 204 66 48, media@bio-suisse.ch

Vereinigung Schweizer Biolandbau-Organisationen
Association suisse des organisations d'agriculture biologique
Associazione svizzera delle organizzazioni per l'agricoltura biologica
Uniun svizra da las organisaziuns d'agricultura biologica

Bio Suisse
Peter Merian-Strasse 34· CH-4052 Basel
Tél. 061 204 66 66
www.bio-suisse.ch · bio@bio-suisse.ch