

Манор и Bio Suisse укрепляют сотрудничество | Manor et Bio Suisse renforcent leur partenariat

Auteur: Татьяна Гирко, [Женева](#) , 28.01.2014.



Овощи и сушеное мясо - все Bio ©bio-suisse.ch

В будущем под маркой Manor Bio Natur Plus будут продаваться не только швейцарские продукты, прошедшие специальный контроль, но также импортные, отвечающие требованиям, разработанным Ассоциацией Bio Suisse.

À l'avenir, la marque Manor Bio Natur Plus devrait non seulement continuer à faire usage de produits agricoles suisses contrôlés mais aussi appliquer davantage les normes du cahier des charges de Bio Suisse aux produits importés.

Manor et Bio Suisse renforcent leur partenariat

«Производство в гармонии с природой» – таков девиз Швейцарской ассоциации производителей биопродуктов Bio Suisse. Отказ от использования пестицидов и химических удобрений позволит усилить иммунную защиту животных и растений, убеждены сторонники органического сельского хозяйства. Bio Suisse считает, что даже сорняки имеют право на существование. Ведь они играют немаловажную роль в биологическом круговороте – покрывают верхний плодородный слой почвы, помогают избежать эрозии, а также служат убежищем для насекомых, полноправных участников экосистемы.

Компании, ставящие на свою продукцию лейбл Bourgeon (марка Bio Suisse), не имеют права использовать для ее производства красители, ароматизаторы и усилители

вкуса. Стандартами Ассоциации преду



Био-сыр ©bio-suisse.ch

смотрен также отказ от стабилизаторов, генетически модифицированных организмов, искусственных минералов и витаминов.

Ассоциация производителей биопродуктов была создана в Швейцарии в 1981 году. Сегодня она представляет интересы 5700 сельскохозяйственных компаний и садовых хозяйств. Производители, работающие под эгидой Bio Suisse, должны быть готовы к регулярным проверкам соответствия требованиям в области экологии, питательности и вкуса, проводящимся независимыми организациями.

Следует отметить, что органическим продуктам удалось завоевать популярность среди жителей Конфедерации. Так, по данным Bio Suisse, две трети швейцарцев регулярно употребляют в пищу продукцию, произведенную в соответствии со стандартами Ассоциации.

Среди коммерческих структур, оценивших потенциал органических продуктов, можно встретить наиболее популярные торговые сети Швейцарии. Марка Bio нашла свою нишу и продолжает завоевывать рынок. Сеть магазинов Manor, насчитывающая 64 отделения, в течение многих лет поощряет производителей-сторонников уважительного отношения к природе. Так, швейцарские органические продукты, продающиеся под собственной маркой коммерческой структуры Bio Natur Plus, ориентируются на стандарты Bio Suisse. «Человеку не дано улучшить то, что по своей природе хорошо», – так описывает эту линейку продуктов Manor. Удивительно, но современным фермерам удается сделать так, чтобы плоды их труда были не только полезными, но и радовали глаз.



Био-хлеб ©bio-suisse.ch

В будущем продукция импортного производства, продающаяся под маркой Bio Natur Plus, также будет соответствовать нормам Bio Suisse, сообщили на этой неделе обе структуры в совместном пресс-релизе. «Наша цель – постоянно увеличивать ассортимент и улучшать качество продукции Bio Natur Plus, снижая объем импорта и применяя стандарты качества Bio Suisse по отношению к импортированным фруктам, овощам и зерновым культурам», – объяснил коммерческий директор подразделения Manor Food Франсуа Вальдивьезо.

Впрочем, по словам директора по маркетингу Bio Suisse Юрга Шенкеля, в этой сфере страна происхождения играет решающую роль. На швейцарские органические продукты спрос больше, чем на импортные, поэтому сотрудничество с Manor может сыграть решающую роль для местных производителей.

Дело в том, что в коммерческой сети существует еще одна марка – Local, в которую входят продукты, выращенные в радиусе не более 30 км от места продажи. Для продукции, подвергшейся переработке, существует дополнительное требование – не менее 60% добавочной стоимости должно приходиться на долю местного производителя. Таким образом, теперь в этой линейке будут широко представлены плоды труда швейцарских хозяйств, работающих в соответствии с высокими стандартами Bio Suisse.



©bio-suisse.ch

[биопродукты](#)

Статьи по теме

[Швейцарские фермеры не так хороши, как их репутация](#)

[Биологические продукты в Швейцарии: не все яйца одинаковы](#)

[Из оранжевого в зеленый](#)

Source URL: <https://nashagazeta.ch/node/17034>