

L'étiquetage des denrées alimentaires biologiques

Déclaration correcte des aliments biologiques emballés et en vrac vendus en magasin, à la ferme et en ligne





La déclaration correcte des denrées alimentaires certifiées Bourgeon et Demeter s'avère exigeante. La présente fiche technique fournit aux entreprises agroalimentaires et aux transformatrices et transformateurs fermiers de l'aide pour l'étiquetage de leurs produits. Elle explique les exigences d'étiquetage applicables aux denrées alimentaires biologiques selon les bases légales valables en Suisse et les directives privées de Bio Suisse et de Demeter. Les options existantes sont illustrées par des exemples clairs.

Sommaire

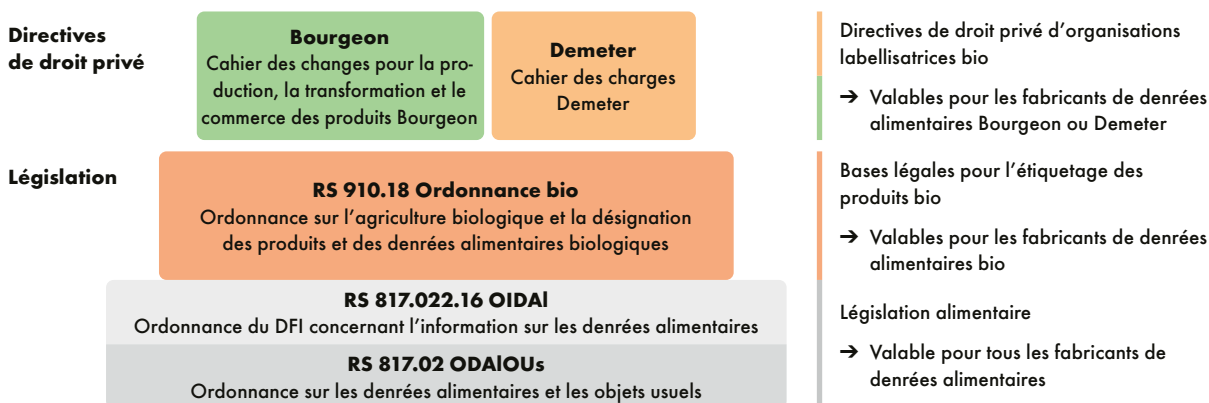
Bases légales	3
Étiquetage selon la législation alimentaire	4
Étiquetage selon l'ordonnance sur l'agriculture biologique	6
Directives d'étiquetage de Bio Suisse	8
Directives d'étiquetage de Demeter	10
Double labellisation Demeter et Bourgeon	12
Vente en vrac:	
étiquetage selon la législation alimentaire	14
Vente en vrac:	
directives d'étiquetage de Bio Suisse	16
Vente en vrac:	
directives d'étiquetage de Demeter	16
Étiquetage en cas de vente en ligne	17

Bases légales

La loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels (LDAI, RS 817.0) et l'ordonnance fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAI, RS 817.02) constituent la base pour l'étiquetage des denrées alimentaires en Suisse. Les détails de l'étiquetage des denrées alimentaires sont réglés depuis 2017 dans l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI, RS 817.022.16).

Pour l'étiquetage des produits bio, il faut en outre respecter les dispositions de l'ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique (OBio, RS 910.18). Pour l'exportation de denrées alimentaires suisses dans l'UE, le logo bio de l'UE peut être utilisé à titre facultatif.

Figure 1: La pyramide de la réglementation



Sources relatives à la législation alimentaire

Vue d'ensemble de toutes les lois et ordonnances

blv.admin.ch > Aliments et nutrition > Bases légales et documents d'application > [Législation](#)

Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAI, RS 817.02)

fedlex.admin.ch > Rechercher [817.02](#)

Ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI, RS 817.022.16)

fedlex.admin.ch > Rechercher [817.022.16](#)

Ordonnance sur les déclarations de quantité dans la vente en vrac et sur les préemballages (ordonnance sur les déclarations de quantité, ODqua, RS 941.204)

fedlex.admin.ch > Rechercher [941.204](#)

Ordonnance du DFJP sur les déclarations de quantité dans la vente en vrac et sur les préemballages (ODqua-DFJP, RS 941.204.1)

fedlex.admin.ch > Rechercher [941.204.1](#)

Ordonnance sur l'indication des prix (OIP, RS 942.211)

fedlex.admin.ch > Rechercher [942.211](#)

Ordonnance agricole sur la déclaration (OAgD)

fedlex.admin.ch > Rechercher [916.51](#)

Sources relatives à la législation sur l'agriculture biologique et aux directives de droit privé

Ordonnance sur l'agriculture biologique (RS 910.18)

fedlex.admin.ch > Rechercher [910.18](#)

Ordonnance du DEFR sur l'agriculture biologique (RS 910.181)

fedlex.admin.ch > Rechercher [910.181](#)

Ordonnance de l'OFAG sur l'agriculture biologique (RS 910.184)

fedlex.admin.ch > Rechercher [910.184](#)

Cahier des charges de Bio Suisse

bio-suisse.ch > Transformation & commerce > [Cahiers des charges & règlements](#)

Cahier des charges de Demeter

demeter.ch > Paysans & transformateurs > Directives > [Cahier des charges \(chap. Étiquetage\)](#)

Réglementation bio

Les principales bases légales et directives actuelles relatives à l'agriculture biologique en Suisse sont répertoriées dans le recueil «Réglementation bio», disponible sur: reglementationbio.bioactualites.ch

Étiquetage selon la législation alimentaire

Bases

RS 817.0 LDAI / RS 817.02 ODAIOUs, art. 26 /
RS 817.022.16 OIDA1 / RS 817.022.31 OAdd /
RS 941.204 ODqua / RS 941.204.1 ODqua-DFJP /
RS 942.211 OIP

Ordonnances spécifiques à certains produits:
RS 817.022.17 ODAIOV / RS 817.022.13 ORésDAlan,
etc. (voir page 3)

Exigences

Les étiquettes des denrées alimentaires préemballées doivent comporter au minimum les informations suivantes (art. 3 OIDA1):

① Dénomination spécifique

(art. 6 + 7, ann. 1 OIDA1)

- En l'absence de dénomination spécifique, des désignations courantes ou descriptives sont envisageables.
- Les noms commerciaux ou de fantaisie ne sont autorisés qu'en complément de la dénomination spécifique (nom du produit).

② Liste des ingrédients

- Ingrédients dans l'ordre décroissant des quantités (art. 8 et ann. 5 OIDA1)
- Additifs: catégorie fonctionnelle suivie du numéro E ou du nom spécifique (ann. 5, partie C OIDA1)
- Quantité de l'ingrédient en pourcentage, s'il figure dans la dénomination spécifique ou est mis en relief sur le produit par des mots ou des images (art. 12, ann. 7 OIDA1)
- **Provenance des ingrédients** (art. 16 OIDA1): si la provenance d'un ingrédient ne correspond pas à la présentation du produit, elle doit être précisée (si plusieurs pays, mentionner tous les pays). Cela s'applique aux:
 - ingrédients d'origine végétale ≥ 50 %
 - ingrédients d'origine animale ≥ 20 %
- **Ingrédients composés** (ann. 5, partie E OIDA1): il suffit d'indiquer la dénomination spécifique suivie de la liste des ingrédients et des additifs actifs, à l'exception des ingrédients qui constituent moins de 2 % du produit fini. Les allergènes doivent toujours être déclarés.

③ Durée de conservation / datage

(art. 13 et ann. 8 OIDA1)

Date limite de consommation pour les produits périssables réfrigérés:
«à consommer jusqu'au...»

Date de durabilité minimale pour les produits non réfrigérés:

«à consommer de préférence avant le...» ou
«à consommer de préférence avant fin...»

Date de congélation:

Si l'aliment n'est pas étiqueté comme produit surgelé, la date de congélation doit être indiquée: «produit congelé le...»

④ Pays de production de l'aliment

(art. 15 + 16 OIDA1)

- Si ce n'est pas visible dans l'adresse ou la dénomination spécifique.
- On peut indiquer à la place d'un pays de production un espace géographique plus large (p. ex. «UE» ou «Amérique du Sud»).

⑤ Nom du fabricant, de l'importateur, du conditionneur ou du vendeur

(art. 3 OIDA1)
Indiquer l'adresse complète (au minimum: pays, NPA et lieu; le site web seul ne suffit pas).

⑥ Conditions de conservation et d'utilisation

(art. 14 OIDA1)

- Indication de la température pour les produits alimentaires réfrigérés et surgelés
- Indication sur le traitement après décongélation: «ne pas recongeler après décongélation»

⑦ Déclaration de quantité

(art. 4 ODqua)
Poids ou volume

⑧ Lot

(art. 19 + 20 OIDA1)
Pour garantir la traçabilité, indiquer le code / numéro du lot ou la date (min. jour et mois).

⑨ Allergènes

- (art. 11 et ann. 6 OIDA1)
- Mentionner et faire ressortir dans la liste des ingrédients les allergènes suivants: céréales contenant du gluten, y compris l'avoine, crustacés, œufs, poisson, cacahuètes, soja, lait et lactose, noix (indiquer l'espèce), céleri, moutarde, sésame, dioxyde de soufre et sulfites, lupins et mollusques.
 - Cette mention n'est pas obligatoire si la dénomination spécifique fournit une indication claire (p. ex. barre à l'épeautre et aux amandes, yogourt).

⑩ Déclaration nutritionnelle

(art. 21–28 et ann. 9 OIDA1)

- Déclaration des valeurs nutritives pour 100 g ou 100 ml, avec au minimum les indications suivantes: valeur énergétique en kJ et en kcal et teneur en matières grasses, en acides gras saturés, en glucides, en sucres, en protéines et en sel en g (facultative pour les aliments artisanaux vendus en direct ou dans des magasins locaux)
- Les éventuelles allégations de santé requièrent une déclaration nutritionnelle détaillée.

Figure 2: Exemples de déclaration selon la législation alimentaire

<div>1</div> <div>Wienerlis</div> <div>Charcuterie fumée à base de viande de bœuf et de porc</div> <div>2</div> <div>Ingrédients: viande de bœuf 28 %, viande de porc 23 %, glace, lard, couenne, sel nitré pour saumure (sel de cuisine, conservateur: E 250), stabilisant: E 331, épices, sel de cuisine iodé, sucre, jus de citron, boyau: menu de mouton</div> <div>3</div> <div>À consommer jusqu'au: 30.09.20xx</div> <div>4</div> <div>Fabriqué en Suisse</div> <div>5</div> <div>Fabricant: Boucherie SARL Rue de la viande 10, 1000 Lausanne</div> <div>6</div> <div>À conserver à une température max. de +5 °C.</div> <div>7</div> <div>200 g (4 × 50 g)</div> <div>8</div> <div>L1234</div> <div>10</div> <div>100 g de Wienerlis contiennent en moyenne: Énergie 1108 kJ (268 kcal) Matières grasses 23 g dont acides gras saturés 8 g Glucides < 1 g dont sucres 1 g Protéines 14 g Sel 2 g</div>	<div>1</div> <div>Bâtonnets aux amandes et à l'épeautre</div> <div>2</div> <div>Ingrédients: farine d'épeautre mi-blanche 32 %, amandes 26 %, sucre de canne brut, beurre, œuf entier, zeste de citron, vanille en poudre, cannelle</div> <div>3</div> <div>À consommer de préférence avant le: 31.12.20xx</div> <div>4</div> <div>Fabricant: Boulangerie Rue du pain 5, CH-1200 Genève</div> <div>7</div> <div>280 g</div> <div>10</div> <div>100 g de bâtonnets aux amandes et à l'épeautre contiennent: Énergie 1900 kJ (453 kcal) Matières grasses 15 g dont acides gras saturés 6 g Glucides 70 g dont sucres 42 g Protéines 7 g Sel 0,2 g</div>	<div>1</div> <div>Yogourt Framboise</div> <div>2</div> <div>Ingrédients: yogourt au lait entier (lait entier, lait maigre en poudre, protéines de lait en poudre), sucre de canne brut, framboises 9 %, jus de citron</div> <div>3</div> <div>À consommer jusqu'au: 15.06.20xx</div> <div>4</div> <div>Laiterie SA Rue du lait 5, CH-1700 Fribourg</div> <div>6</div> <div>À conserver à une température max. de +5 °C.</div> <div>7</div> <div>180 g</div> <div>8</div> <div>EM654321</div> <div>10</div> <div>100 g de yogourt aux framboises contiennent: Énergie 400 kJ (96 kcal) Matières grasses 3 g dont acides gras saturés 1,8 g Glucides 14 g dont sucres 13,2 g Protéines 3 g Sel 0,2 g</div>
--	---	--

- 1
- Dénomination spécifique
-
- 2
- Liste des ingrédients
-
- 3
- Durée de conservation / datage
-
- 4
- Pays de production
-
- 5
- Adresse complète du fabricant, de l'importateur, du conditionneur ou du vendeur
-
- 6
- Conditions de conservation et d'utilisation
-
- 7
- Déclaration de quantité
-
- 8
- Lot ou date (au minimum jour/mois)
-
- 9
- Allergènes
-
- 10
- Déclaration nutritionnelle

Informations sur les déclarations: voir page 4.

Exigences générales

Art. 12 + 13 LDAI, art. 12 + 36 ODAIOU, art. 3 OIDA1

- Les indications doivent être **bien visibles**, clairement lisibles et indélébiles (hauteur min.: 1,2 mm; ≅ Arial 7 pt) (art. 4 OIDA1).
- Indications rédigées dans au moins une **langue officielle** (allemand, français ou italien)
- Indication du **prix** en CHF sur le produit ou à proximité immédiate du produit

Validation des étiquettes

Les étiquettes ne doivent pas être validées. En cas de questions sur l'étiquetage, l'inspectorat cantonal des denrées alimentaires, les laboratoires privés accrédités et les organismes de certification se tiennent à votre disposition (kantonschemiker.ch, swisstestinglabs.ch, etc.).

Mentions spécifiques au produit

Le cas échéant, les mentions suivantes sont nécessaires (liste non exhaustive):

- **Teneur en alcool** (art. 18 OIDA1): indication de la teneur en alcool pour les boissons alcooliques avec plus de 1,2 % d'alcool en volume
- **Mention de l'état physique** (p. ex. en poudre, concentré) **ou du procédé technologique utilisé**, au cas où l'omission pourrait donner lieu à tromperie (art. 3 et ann. 2, partie A OIDA1)
- **Marque d'identification** pour les denrées d'origine animale (art. 36–38 OIDA1): mention du numéro d'autorisation de l'entreprise pour la viande, les œufs, le lait et les produits dérivés

Étiquetage selon l'ordonnance sur l'agriculture biologique

Bases

RS 910.18 Ordonnance sur l'agriculture biologique
/ RS 910.181 Ordonnance du DEFR sur l'agriculture biologique (voir page 3)

Exigences supplémentaires par rapport à la législation alimentaire

Outre les dispositions relatives à la législation alimentaire (voir pages 4 à 5), les exigences suivantes s'appliquent aux produits biologiques:

1 «Bio» dans la dénomination spécifique

Le terme «bio» peut figurer dans la dénomination spécifique, pourvu que les dispositions de l'ordonnance sur l'agriculture biologique et de l'ordonnance du DEFR soient respectées (art. 16j et 18 RS 910.18).

- En principe, les ingrédients agricoles doivent être biologiques.
- Les ingrédients agricoles non biologiques ne peuvent être utilisés que s'ils figurent dans l'annexe 3, partie C RS 910.181 et s'ils représentent au total au maximum 5 % du poids du produit fini.
- Les additifs et auxiliaires technologiques ne sont autorisés que s'ils figurent dans l'annexe 3, parties A et B, RS 910.181.

2 Liste des ingrédients

Il faut indiquer dans la liste des ingrédients lesquels sont biologiques (voir aussi «Cas particuliers»). Les exemples d'étiquettes (voir page 7) présentent les différentes variantes (art. 18 et 20, RS 910.18).

11 Code de l'organisme de certification

- Sur les **produits fabriqués en Suisse** doit figurer le numéro de code de l'organisme de certification dont dépend l'entreprise qui a mené la dernière opération de production ou de préparation. La pose d'étiquettes est également considérée comme une opération de préparation (art. 21c RS 910.18).
- L'étiquette des **produits importés préemballés** doit comporter le numéro de code de l'organisme de certification de la dernière entreprise étrangère de production ou de préparation, p. ex. DE-Öko-xxx (art. 21c RS 910.18).

Numéros de code des organismes de certification en Suisse

Organisme de certification	Numéro de code
Ecocert Swiss SA CH-8280 Kreuzlingen	CH-BIO-004
bio.inspecta SA CH-5070 Frick	CH-BIO-006
ProCert SA CH-3011 Berne	CH-BIO-038
BIO TEST AGRO SA CH-3110 Münsingen	CH-BIO-086

Cas particuliers

Produits pour lesquels le terme «bio» ne peut être mentionné dans la dénomination spécifique (art. 18 RS 910.18):

Pour ces produits, les ingrédients biologiques peuvent être accompagnés de la mention «bio» dans la liste des ingrédients. La proportion totale d'ingrédients issus de l'agriculture biologique doit être indiquée («x % des ingrédients agricoles sont issus de la production biologique»). Les dispositions relatives à la transformation (art. 16j a-b, d-f, RS 910.18) et aux additifs et auxiliaires technologiques autorisés (ann. 3, parties A et B, RS 910.181) doivent être respectées (art. 18, al. 2 RS 910.18).

Produits dont l'ingrédient principal est un produit de la chasse ou de la pêche (art. 18, RS 910.18):

La mention «bio» peut figurer avec l'ingrédient correspondant dans la dénomination spécifique, p. ex. «Thon à l'huile d'olive bio». La liste des ingrédients doit indiquer le pourcentage total d'ingrédients issus de l'agriculture biologique: «x % des ingrédients agricoles sont issus de la production biologique».

Produits d'exploitations en reconversion (art. 20 RS 910.18):

- Pour les produits mono-ingrédient, la mention «bio» peut figurer dans la dénomination spécifique (restrictions cf. art. 20 RS 910.18). La mention obligatoire est: «produit dans le cadre de la reconversion à l'agriculture biologique».
- La mention «bio» ne peut pas figurer dans la dénomination spécifique s'il s'agit d'un produit composé.
- Le numéro de code de l'organisme de certification doit aussi être indiqué pour ces produits.

Figure 3: Exemples de déclaration selon l'ordonnance sur l'agriculture biologique

<p>1 Wienerlis bio</p> <p>Charcuterie fumée à base de viande de bœuf et de porc</p> <p>2 Ingrédients: viande de bœuf bio 28 %, viande de porc bio 23 %, glace, lard bio, couenne bio, sel nitré pour saumure (sel de cuisine, conservateur: E 250), stabilisant: E 331, épices bio, sel de cuisine iodé, sucre bio, jus de citron bio, boyau: menu de mouton</p> <p>3 À consommer jusqu'au: 30.09.20xx</p> <p>4 Fabriqué en Suisse</p> <p>5 Fabricant: Boucherie SARL Rue de la viande 10, 1000 Lausanne</p> <p>6 À conserver à une température max. de +5 °C.</p> <p>7 200 g (4 × 50 g)</p> <p>8 L1234</p> <p>10 *</p> <p>11 Certification bio: CH-BIO-xxx</p>	<p>1 Bâtonnets aux amandes et à l'épeautre bio</p> <p>2 Ingrédients: farine d'épeautre mi-blanche 32 %, amandes 26 %, sucre de canne brut, beurre, œuf entier, zeste de citron, vanille en poudre, cannelle</p> <p>3 Tous les ingrédients agricoles sont issus de la production biologique.</p> <p>4 À consommer de préférence avant le: 31.12.20xx</p> <p>5 Fabricant: Boulangerie Rue du pain 5, CH-1200 Genève</p> <p>7 280 g</p> <p>10 *</p> <p>11 Certification bio: CH-BIO-xxx</p>	<p>1 Yogourt bio Framboise</p> <p>2 Ingrédients: yogourt au lait entier* (lait entier, lait maigre en poudre, protéines de lait en poudre), sucre de canne brut*, framboises 9%*, jus de citron*</p> <p>3 * issu de l'agriculture biologique</p> <p>4 À consommer jusqu'au: 15.06.20xx</p> <p>5 Laiterie SA Rue du lait 5, CH-1700 Fribourg</p> <p>6 À conserver à une température max. de +5 °C.</p> <p>7 180 g</p> <p>8 EM654321</p> <p>10 *</p> <p>11 Certification bio: CH-BIO-xxx</p>
---	--	---

○ Législation alimentaire ● Ordonnance bio CH

- 1 Dénomination spécifique
- 1 «Bio» dans la dénomination spécifique
- 2 Liste des ingrédients
- 2 Indication des ingrédients de production biologique
- 3 Durée de conservation / datage
- 4 Pays de production
- 5 Adresse complète du fabricant, de l'importateur, du conditionneur ou du vendeur
- 6 Conditions de conservation et d'utilisation
- 7 Déclaration de quantité
- 8 Lot ou date (au minimum jour/mois)
- 9 Allergènes
- 10 Déclaration nutritionnelle (* facultative pour les aliments artisanaux vendus en direct ou dans des magasins locaux)
- 11 Numéro de code de l'organisme de certification

Voir les pages 4 et 6 pour de plus amples informations sur les déclarations.

Validation des étiquettes

Les étiquettes ne doivent pas être validées. Les organismes de certification bio sont à votre disposition pour répondre à toute question relative à l'étiquetage.

Directives d'étiquetage de Bio Suisse



Bases

Cahier des charges de Bio Suisse pour la production, la transformation et le commerce des produits Bourgeon, partie III: Directives pour la transformation et le commerce, 1 Directives générales, 1.10 Désignation (voir page 3)

Exigences supplémentaires par rapport aux dispositions légales

Outre les dispositions légales relatives aux denrées alimentaires et aux produits biologiques (voir pages 4 à 7), les indications suivantes doivent figurer sur les produits Bourgeon:

12 Logo Bourgeon

- a) Produits Bourgeon avec $\geq 90\%$ de matières premières Bourgeon suisses, sans ingrédients de fermes en reconversion: logo avec le drapeau suisse 
- b) Produits Bourgeon avec $> 10\%$ de matières premières étrangères: logo sans le drapeau suisse 
- c) Produits avec des ingrédients provenant de fermes Bourgeon en reconversion: Bourgeon de reconversion pour l'agriculture (logo avec ou sans le drapeau suisse, selon la proportion d'ingrédients Bourgeon suisses)



Produit dans le cadre de la reconversion à l'agriculture biologique.



Produit dans le cadre de la reconversion à l'agriculture biologique.

Idéalement, cette mention doit figurer directement en-dessous ou à côté du logo.

- d) Produits transformés qui ne répondent pas entièrement aux directives de Bio Suisse, mais qui satisfont aux exigences de l'OBio (p. ex. une étape de transformation non autorisée): Bourgeon de reconversion pour la transformation (sans drapeau suisse)





Produit dans le cadre de la reconversion aux directives de Bio Suisse.

Idéalement, cette mention doit figurer directement en-dessous ou à côté du logo. L'utilisation du Bourgeon de reconversion pour la transformation est soumise à autorisation et limitée à 2 ans au maximum.

Exigences applicables à tous les produits:

- Le logo (dessin et textes) ne doit pas être modifié.
- Le logo (dessin et textes) doit figurer seul.
- Le logo doit figurer sur le devant du produit.
- «Bourgeon» s'écrit toujours au singulier et avec une majuscule, p. ex. «les produits Bourgeon».

13 Preneur de licence / producteur

- Preneur de licence : nom, NPA, lieu **ou** Preneur de licence Bourgeon: nom, NPA, lieu
- (Producteur Bourgeon:) nom, NPA, lieu **ou** (Producteur :) nom, NPA, lieu

14 Procédés de transformation

Les directives de Bio Suisse spécifiques aux produits énumèrent les étapes de transformation qui doivent être déclarées sur les étiquettes (traitement UHT, pasteurisation, blanchiment, bactofugation, surgélation, etc.).

15 Provenance des matières premières

Bourgeon Bio Suisse (logo avec drapeau suisse)

Déclaration de l'origine suisse dans la liste des ingrédients ou dans le même champ visuel:

- Si les matières premières proviennent à $\geq 90\%$ de Suisse, les mentions suivantes s'appliquent: «Suisse», «CH» ou «Au minimum 90 % des ingrédients agricoles proviennent de Suisse».
- Lorsque les ingrédients agricoles proviennent à 100 % de Suisse, l'indication de l'origine n'est pas obligatoire.

Bourgeon bio (sans drapeau suisse)

Déclaration de l'origine dans la liste des ingrédients ou le même champ visuel:

- Ingrédients végétaux représentant une proportion $\geq 50\%$: dans ce cas, il est possible d'indiquer une région géographique plus vaste. Cas particulier: s'il n'est pas possible de garantir qu'un ingrédient végétal contenu dans l'aliment provient des pays mentionnés, l'origine ne doit pas être déclarée, même si la proportion est $\geq 50\%$, à condition que les exigences de l'OIDAI soient respectées.




- Œufs et miel si $\geq 10\%$ du produit
- Poisson et aquacultures si $\geq 10\%$ du produit

L'origine doit toujours être spécifiée pour:

- les produits mono-ingrédient
- les produits laitiers
- les viandes, préparations et produits à base de viande
- les insectes et produits à base d'insectes

Pour les ingrédients agricoles provenant de Suisse, l'origine suisse doit être indiquée dès lors que leur proportion est $\geq 10\%$.

Figure 4: Exemples de déclaration selon Bio Suisse

	12	12	12
			
1	Wienerlis bio	Bâtonnets aux amandes et à l'épeautre bio	Yogourt bio Framboise
1	Charcuterie fumée à base de viande de bœuf et de porc		
2	Ingrédients: viande de bœuf bio 28 %, viande de porc bio 23 %, glace, lard bio , couenne bio , stabilisant: citrate de sodium, épices bio , sel de cuisine, sucre bio , jus de citron bio , boyau: menu de mouton	Ingrédients: farine d'épeautre mi-blanche 32 %, amandes 26 %, sucre de canne brut, beurre (Suisse), œuf entier , zeste de citron, vanille en poudre, cannelle	Ingrédients: yogourt au lait entier (lait entier pasteurisé * [Suisse], lait maigre en poudre* [Suisse], protéines de lait* [Suisse]), sucre de canne brut*, framboises 9%*, jus de citron*
15	Au moins 90 % des ingrédients agricoles proviennent de Suisse.	Tous les ingrédients agricoles sont issus de la production biologique.	* issu de l'agriculture biologique
3	À consommer jusqu'au: 30.09.20xx	À consommer de préférence avant le: 31.12.20xx	À consommer jusqu'au: 15.06.20xx
4	Fabriqué en Suisse		
5	Preneur de licence Bourgeon:	Preneur de licence Bourgeon:	Preneur de licence:
13	Boucherie SARL Rue de la viande 10, 1000 Lausanne	Boulangerie Rue du pain 5, CH-1200 Genève	Laiterie SA Rue du lait 5, CH-1700 Fribourg
6	À conserver à une température max. de +5 °C.		À conserver à une température max. de +5 °C.
7	200 g (4 × 50 g)	280 g	180 g
8	L1234		EM654321
10	*	*	*
11	Certification bio: CH-BIO-xxx	Certification bio: CH-BIO-xxx	Certification bio: CH-BIO-xxx

○ Législation alimentaire ● Ordonnance bio CH ● Bio Suisse

- 1 Dénomination spécifique
- 1 «Bio» dans la dénomination spécifique
- 2 Liste des ingrédients
- 2 Indication des ingrédients de production biologique
- 3 Durée de conservation / datage
- 4 Pays de production
- 5 Adresse complète du fabricant, de l'importateur, du conditionneur ou du vendeur
- 6 Conditions de conservation et d'utilisation
- 7 Déclaration de quantité
- 8 Lot ou date (au minimum jour/mois)
- 9 Allergènes
- 10 Déclaration nutritionnelle (* facultative pour les aliments artisanaux vendus en direct ou dans des magasins locaux)
- 11 Numéro de code de l'organisme de certification
- 12 Logo du Bourgeon
- 13 Preneur de licence
- 14 Procédés de transformation
- 15 Provenance des matières premières

Voir les pages 4, 6 et 8 pour de plus amples informations sur les déclarations.

Validation des étiquettes

Pour les **preneurs de licence**: les étiquettes doivent obligatoirement être validées par le secrétariat de Bio Suisse.

Pour les **producteurs**: la vérification des étiquettes par le secrétariat de Bio Suisse est recommandée.

Cas particulier cueillette sauvage

- Dans le cas de produits provenant entièrement de cueillette sauvage, la dénomination spécifique doit être complétée par la mention «de cueillette certifiée dans la nature».
- Pour les produits contenant ≥ 10 % de plantes sauvages, cette mention doit figurer dans la liste des ingrédients ou le même champ visuel.

Étiquettes d'emballages pour fruits et légumes: l'étiquette d'emballage doit mentionner le nom ou le code de l'entreprise de conditionnement ainsi que le nom du producteur.

Logos Bourgeon: les logos Bourgeon peuvent être téléchargés depuis bio-suisse.ch. Le nom d'utilisateur et le mot de passe nécessaires sont fournis sur demande aux producteurs et aux preneurs de licence.

Directives d'étiquetage de Demeter

Base

Cahier des charges de Demeter, chapitre 8: Cahier des charges d'étiquetage (voir page 3)

Exigences supplémentaires par rapport aux dispositions légales

Outre les dispositions légales relatives aux denrées alimentaires et aux produits biologiques (voir pages 4 à 7), les indications suivantes doivent figurer sur les produits Demeter:

16 Logo de la marque Demeter



Le logo de la marque Demeter peut être utilisé pour:

a) Produits avec $\geq 90\%$ d'ingrédients Demeter

- Au moins 90 % des matières premières sont certifiées Demeter (en cas d'indisponibilité, par ordre décroissant: Bourgeon, bio CH).
- Ingrédient qui donne le nom au produit de qualité Demeter, à l'exception des épices (si leur poids ou volume est $< 2\%$ des ingrédients agricoles) et des ingrédients issus de la cueillette sauvage certifiée (avec mention de la cueillette sauvage sur l'étiquette frontale)
- 100 % des ingrédients agricoles sont issus de la production biologique.
- Les directives de transformation Demeter sont entièrement respectées.

Le logo Demeter Suisse peut être utilisé à titre facultatif pour les produits contenant au moins 90 % de matières premières Demeter provenant de Suisse.



b) Produits avec $\geq 66\%$ d'ingrédients Demeter

- Mention du statut de la matière première dans la liste des ingrédients: «Demeter», «en reconversion vers Demeter», «bio» ou «de cueillette sauvage certifiée»
- La proportion d'ingrédients Demeter est déclarée après la liste des ingrédients.
- Une autorisation exceptionnelle temporaire est obligatoire pour les nouveaux produits contenant au moins 66 % d'ingrédients Demeter (sauf si les 33 % d'ingrédients non Demeter sont issus de la cueillette sauvage certifiée). Une proportion d'ingrédients Demeter d'au moins 90 % doit être atteinte après l'échéance de l'autorisation.

Le logo de la marque Demeter ne peut **pas** être utilisé pour les produits qui contiennent moins de 66 % d'ingrédients Demeter.

c) Produits avec $\geq 10\%$ d'ingrédients Demeter

Mention de Demeter envisageable dans la liste des ingrédients

Demeter en reconversion



- Les ingrédients provenant des fermes en reconversion sont clairement identifiés dans la liste des ingrédients.
- Mention obligatoire supplémentaire: «produit dans le cadre de la reconversion à l'agriculture biodynamique (Demeter)»

Les directives de transformation Demeter doivent être respectées pour tous les produits et à tous les niveaux de la transformation.

Apposition du logo Demeter

- Le logo Demeter figure indépendamment de la dénomination spécifique et du nom de la marque dans le tiers supérieur, de préférence sur le bord supérieur au milieu de l'étiquette.
- Le logo Demeter doit mesurer environ $\frac{1}{4}$ de la largeur du champ visuel (min. 20 mm, max. 50 mm).
- Le logo Demeter est utilisé en co-branding avec le nom/label du détaillant sur le devant de l'étiquette.

17 Liste des ingrédients

La qualité des ingrédients doit être indiquée en détail directement dans la liste des ingrédients, à l'aide de symboles et de précisions, ou au moyen d'une légende à la fin de la liste, p. ex.:

- * Demeter
- ° Bourgeon
- + biologique



18 Affirmation principale de Demeter

Une affirmation principale de Demeter peut être utilisée, p. ex.: «Les produits Demeter sont purement naturels. L'agriculture biodynamique renforce les plantes et favorise durablement la fertilité des sols. Elle garantit que les vaches ont des cornes et que les cycles des fermes sont refermés.»

19 Organisme de certification

bio.inspecta

Figure 5: Exemples de déclaration selon Demeter

16		16		16	
1	Wienerlis bio Charcuterie fumée à base de viande de bœuf et de porc	1	Bâtonnets aux amandes et à l'épeautre bio	1	Yogourt Framboise
2	Ingrédients: viande de bœuf 28%*, viande de porc 23%*, glace, lard*, couenne*, stabilisant: citrate de sodium, épices*, sel de cuisine, sucre*, jus de citron*, boyau: menu de mouton	2	Ingrédients: farine d'épeautre mi-blanche 32%, amandes 26%, sucre de canne brut, beurre , œuf entier , zeste de citron, vanille en poudre, cannelle	2	Ingrédients: yogourt au lait entier (lait entier)*° , sucre de canne brut*°, framboises 9%*°, jus de citron°
17	*issu de production biodynamique (Demeter)	17	Tous les ingrédients agricoles sont issus de la production biodynamique (Demeter).	17	* de production Demeter ° de production biologique
2	Tous les ingrédients agricoles (excepté le boyau) sont issus de la production biodynamique ou biologique.	2		18	Les produits Demeter sont purement naturels. L'agriculture biodynamique renforce les plantes et favorise durablement la fertilité des sols. Elle garantit que les vaches ont des cornes et que les cycles des fermes sont refermés.
3	À consommer jusqu'au: 30.09.20xx	3	À consommer de préférence avant le: 31.12.20xx	3	À consommer jusqu'au: 15.06.20xx
4	Fabriqué en Suisse	4		4	
5	Fabricant: Boucherie SARL Rue de la viande 10, 1000 Lausanne	5	Fabricant: Boulangerie Rue du pain 5, CH-1200 Genève	5	Fabricant: Laiterie SA Rue du lait 5, CH-1700 Fribourg
6	À conserver à une température max. de +5 °C.	6		6	À conserver à une température max. de +5 °C.
7	200 g (4 x 50 g)	7	280 g	7	180 g
8	L1234	8		8	EM654321
10	*	10	*	10	*
11	Certification bio: CH-BIO-xxx	11	Certification bio: CH-BIO-xxx	11	Certification bio: CH-BIO-xxx
19		19		19	

○ Législation alimentaire ● Ordonnance bio CH ● Demeter

- ① Dénomination spécifique
- ② Liste des ingrédients
- ② Indication des ingrédients de production biologique
- ③ Durée de conservation / datage
- ④ Pays de production
- ⑤ Adresse complète du fabricant, de l'importateur, du conditionneur ou du vendeur
- ⑥ Conditions de conservation et d'utilisation
- ⑦ Déclaration de quantité
- ⑧ Lot ou date (au minimum jour/mois)
- ⑨ Allergènes
- ⑩ Déclaration nutritionnelle (* facultative pour les aliments artisanaux vendus en direct ou dans des magasins locaux)

- ⑪ Numéro de code de l'organisme de certification
- ⑪ Logo de la marque Demeter
- ⑪ Liste des ingrédients
- ⑪ Affirmation principale de Demeter
- ⑪ Organisme de certification (CH-BIO-006)

Voir les pages 4, 6, 8 et 10 pour de plus amples informations sur les déclarations.

Validation des étiquettes

Pour les **preneurs de licence** et les **producteurs**: les étiquettes doivent obligatoirement être validées par le secrétariat de Demeter.

Double labellisation Demeter et Bourgeon

Base

Pour autant qu'il existe un contrat avec les deux organisations, il est possible d'utiliser les logos des deux marques sur les produits qui sont conformes au cahier des charges de Demeter et de Bio Suisse.

Exigences

Outre les dispositions légales relatives aux denrées alimentaires et aux produits biologiques (voir pages 4 à 7), les produits qui portent les deux labels doivent comporter les indications suivantes:

20 Preneur de licence

• Si l'espace est suffisant

«Preneur de licence Demeter et Bourgeon: ...»

• Si l'espace est limité

«Preneur de licence: ...»

21 Apposition des labels

- Les produits conformes au cahier des charges de Demeter et de Bio Suisse peuvent arborer les logos des deux marques.
- Le logo Demeter et le logo Bourgeon doivent figurer sur la face avant de l'étiquette. Le logo Demeter figure toujours en haut, le Bourgeon Bio Suisse ne doit pas être à la même hauteur que le logo Demeter.

22 Déclaration dans la liste des ingrédients

Produits mono-ingrédient

Déclarer l'ingrédient avec entre parenthèses «Demeter et Bourgeon», p. ex.: avoine bio (Demeter et Bourgeon).

Produits composés

- Au moins 90 % des ingrédients doivent être certifiés Demeter.
- Tous les ingrédients d'origine agricole sont doublement labellisés: «Tous les ingrédients agricoles sont issus de la production biologique (Demeter et Bourgeon).»
- Une partie des ingrédients sont doublement labellisés: * Demeter, ° Bourgeon, «Tous les ingrédients agricoles sont issus de la production biologique». Les produits doublement labellisés arborent les deux symboles * °.





Les entreprises de production et de transformation qui ont conclu un contrat avec Bio Suisse et Demeter peuvent apposer les deux labels sur leurs produits.



Dans la mesure du possible, le logo Demeter est placé au-dessus du label de Bio Suisse.

Figure 6: Exemples de déclaration en cas de double labellisation Demeter et Bourgeon

16 12 21		16 12 21		16 12 21	
1	Wienerlis bio Charcuterie fumée à base de viande de bœuf et de porc	1	Bâtonnets aux amandes et à l'épeautre bio	1	Yogourt Framboise
2	Ingrédients: viande de bœuf 28 %, viande de porc 23 %, glace, lard, couenne, stabilisant: citrate de sodium, épices, sel de cuisine, sucre, jus de citron, boyau: menu de mouton	2 9 15	Ingrédients: farine d'épeautre mi-blanche 32 %, amandes 26 %, sucre de canne brut, beurre (Suisse) , œuf entier , zeste de citron, vanille en poudre, cannelle	2 9 14 15	Ingrédients: yogourt au lait entier* (lait entier pasteurisé* [Suisse]), sucre de canne brut*, framboises 9%*, jus de citron °
2 22	Tous les ingrédients agricoles (excepté le boyau) sont issus de la production biologique (Demeter et Bourgeon).	2 22	Tous les ingrédients agricoles sont issus de la production biologique (Demeter et Bourgeon).	22	* Demeter, ° Bourgeon
15	Au moins 90 % des ingrédients d'origine agricole proviennent de Suisse.			2	Tous les ingrédients agricoles sont issus de la production biologique.
3	À consommer jusqu'au: 30.09.20xx	3	À consommer de préférence avant le: 31.12.20xx	3	À consommer jusqu'au: 15.06.20xx
4	Fabriqué en Suisse				
5 13 20	Preneur de licence Demeter et Bourgeon: Boucherie SARL Rue de la viande 10, 1000 Lausanne	4 5 13 20	Preneur de licence: Boulangerie Rue du pain 5, CH-1200 Genève	4 5 13 20	Preneur de licence: Laiterie SA Rue du lait 5, CH-1700 Fribourg
6	À conserver à une température max. de +5 °C.	6		6	À conserver à une température max. de +5 °C.
7	200 g (4 × 50 g)	7	280 g	7	180 g
8	L1234	8		8	EM654321
10	*	10	*	10	*
11 19	Certification bio: CH-BIO-xxx	11 19	Certification bio: CH-BIO-xxx	11 19	Certification bio: CH-BIO-xxx

○ Législation alimentaire ● Ordonnance bio CH ● Bio Suisse ● Demeter ● Double labellisation

- 1 Dénomination spécifique
- 2 Liste des ingrédients
- 2 Indication des ingrédients de production biologique
- 3 Durée de conservation / datage
- 4 Pays de production
- 5 Adresse complète du fabricant, de l'importateur, du conditionneur ou du vendeur
- 6 Conditions de conservation et d'utilisation
- 7 Déclaration de quantité
- 8 Lot ou date (au minimum jour/mois)
- 9 Allergènes
- 10 Déclaration de la valeur nutritive (* facultative pour les produits alimentaires artisanaux vendus en direct ou dans des magasins locaux)
- 11 Numéro de code de l'organisme de certification
- 12 Logo du Bourgeon

- 13 Preneur de licence
- 14 Procédés de transformation
- 15 Provenance des matières premières
- 16 Logo de la marque Demeter
- 19 Organisme de certification (CH-BIO-006)
- 20 Preneur de licence
- 21 Apposition des labels
- 22 Déclaration dans la liste des ingrédients

Voir les pages 4, 6, 8, 10 et 12 pour de plus amples informations sur les déclarations.

Validation des étiquettes

Pour les **preneurs de licence**: les étiquettes doivent obligatoirement être validées par les secrétariats de Demeter et de Bio Suisse.
Pour les **producteurs**: la validation des étiquettes par le secrétariat de Demeter est obligatoire, par le secrétariat de Bio Suisse facultative.

Vente en vrac: étiquetage selon la législation alimentaire

Bases

RS 817.02, art. 39 ODAIOUs / RS 817.022.16, art. 15 OIDA1 /
RS 916.51 OAgrD

Qu'est-ce que la vente en vrac et à quoi faut-il veiller?

Sont considérées comme vendues en vrac toutes les denrées alimentaires non préemballées (p. ex. fruits, légumes, œufs), conditionnées sur place à la demande des consommatrices et consommateurs (p. ex. croissants dans des sachets en papier, viande fraîche sous vide, fromage emballé au comptoir réfrigéré) ou emballées en vue de leur remise immédiate (sous 24 heures) (p. ex. salade du jour à emporter).

En matière d'étiquetage, les denrées alimentaires vendues en vrac sont soumises aux mêmes exigences que les aliments préemballés. En règle générale, il est toutefois possible de renoncer aux indications écrites, à condition que l'information des consommatrices et consommateurs soit garantie d'une autre manière (p. ex. oralement). Font exception les données suivantes, lesquelles doivent dans tous les cas être indiquées par écrit:

Ⓐ Origine de la viande et du poisson

La provenance de la viande et du poisson doit toujours être indiquée par écrit.

Ⓑ Pays de production du pain et des produits de boulangerie fine

Le pays où ont été produits le pain et les produits de boulangerie fine doit toujours être indiqué par écrit. Cela vaut aussi bien pour les pains entiers que pour les pains tranchés (p. ex. au restaurant) ou utilisés pour la préparation de sandwiches. Si seule la cuisson finale de pâtons importés a été effectuée en Suisse, les produits finaux sont considérés comme fabriqués à l'étranger. Il en va de même pour les produits de boulangerie surgelés provenant de l'étranger, dont la décongélation ou la cuisson finale a lieu en Suisse.

Ⓒ Informations sur les allergènes

En principe, les allergènes doivent être déclarés par écrit. Cette indication peut être omise s'il est annoncé par écrit que les informations sont fournies oralement. Dans ce cas, les informations sur les allergènes doivent être à la disposition du personnel de vente sous forme écrite ou pouvoir être fournies immédiatement par un·e spécialiste.

Ⓓ Application de techniques d'ingénierie génétique ou de procédés technologiques particuliers

Ces techniques, telles que le rayonnement ionisant, doivent toujours être indiquées par écrit.

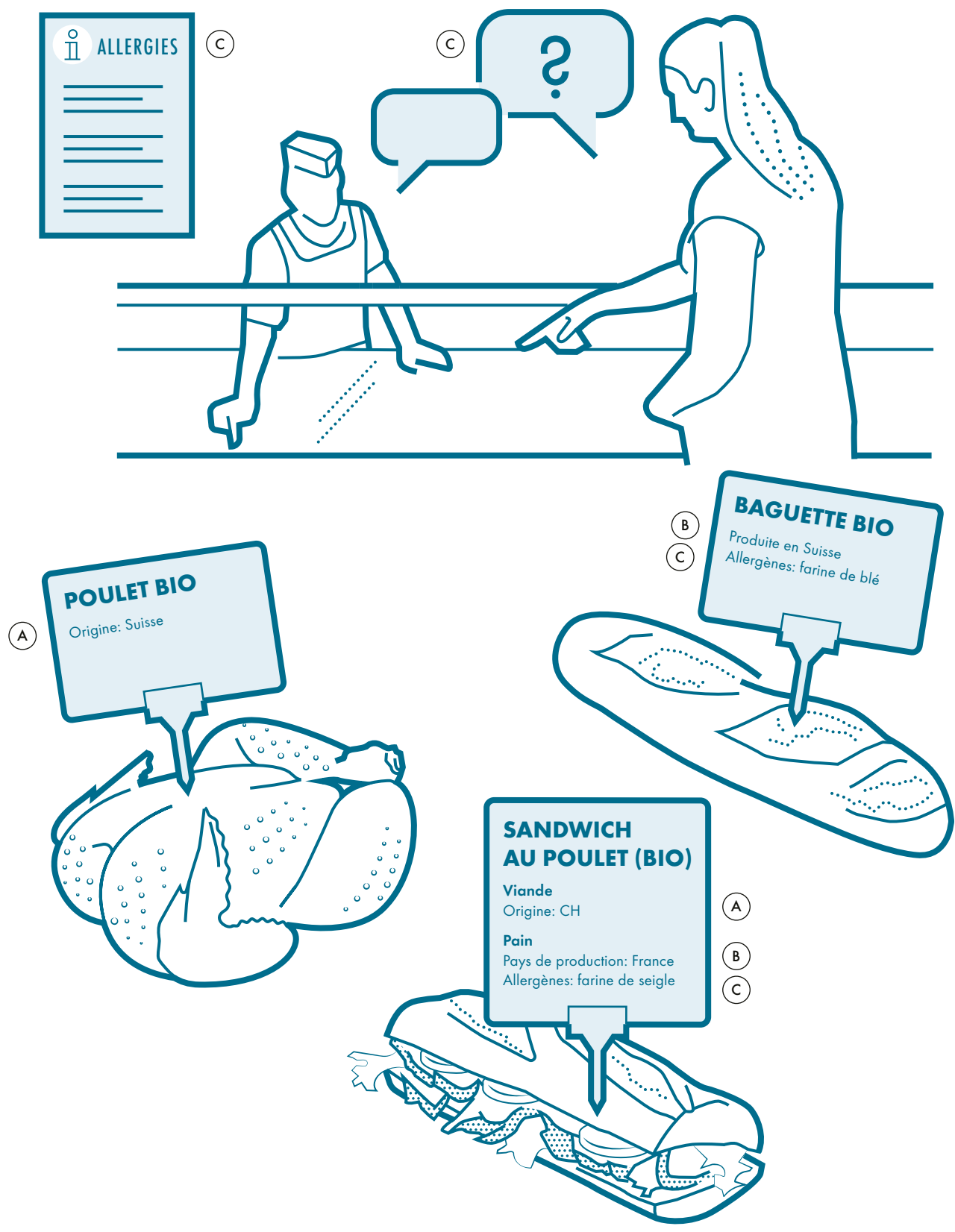
Ⓔ Indications selon l'ordonnance agricole sur la déclaration (OAgrD)

Les produits agricoles issus de méthodes de production interdites en Suisse, telles que l'utilisation de stimulateurs de performance hormonaux / non hormonaux, ou de modes d'élevage non autorisés en Suisse (poules pondeuses ou lapins élevés en batteries) doivent obligatoirement être pourvus d'une mention spécifique avant leur vente aux consommatrices et consommateurs finaux.

Vente en vrac: étiquetage selon l'ordonnance sur l'agriculture biologique

En 2020, l'OFAG a publié une notice sur les denrées alimentaires biologiques mises sur le marché en vrac: [blw.admin.ch > Thèmes > Désignation > Désignation des produits bio > Notice: Denrées alimentaires biologiques mises sur le marché en vrac](https://blw.admin.ch/themen/14777)

Figure 7: Obligations déclaratives relatives aux aliments en vrac proposés au comptoir



Si certaines informations doivent être indiquées par écrit, d'autres peuvent être communiquées oralement.

Vente en vrac: directives d'étiquetage de Bio Suisse

Bases

Cahier des charges de Bio Suisse pour la production, la transformation et le commerce des produits Bourgeon, partie III: Directives pour la transformation et le commerce

Exigences supplémentaires par rapport aux dispositions légales

Autocollants avec logo

Les fruits et légumes Bourgeon vendus en vrac peuvent être munis d'un autocollant Bourgeon. Les autocollants standard sont disponibles avec ou sans drapeau suisse. Les autocollants Bourgeon peuvent être commandés auprès de Bio Suisse. Les autocollants personnalisés doivent obtenir le bon à tirer de Bio Suisse (chap. 6.1.2.7).

Désignation des produits décongelés

Les produits décongelés (p. ex. le pain à partir de pâtons congelés) doivent être désignés comme tels (chap. 7.3.6).

Marquage des œufs

- Lorsque les œufs sont vendus en vrac, la ferme Bourgeon, l'organisme de certification et la date de ponte peuvent être déclarés sur un panneau.
- Lorsque les œufs sont vendus directement par les productrices et producteurs aux consommatrices et consommateurs finaux, leur estampillage n'est pas obligatoire (chap. 8.1.3).

Vente en vrac: directives d'étiquetage de Demeter

Bases

Cahier des charges de Demeter, chapitre 7.23: Transformation à la ferme et vente directe

Exigences supplémentaires par rapport aux dispositions légales

Déclarer sa propre production

Sur un stand ou dans un local de vente, tous les produits proposés doivent être accompagnés d'une mention écrite indiquant s'ils proviennent de la production propre ou s'ils ont été achetés.

Comme pour les produits emballés, Demeter exige que le producteur soit déclaré même pour les produits vendus en vrac.



Étiquetage en cas de vente en ligne

Base

RS 817.02, art. 44 ODAIOUs

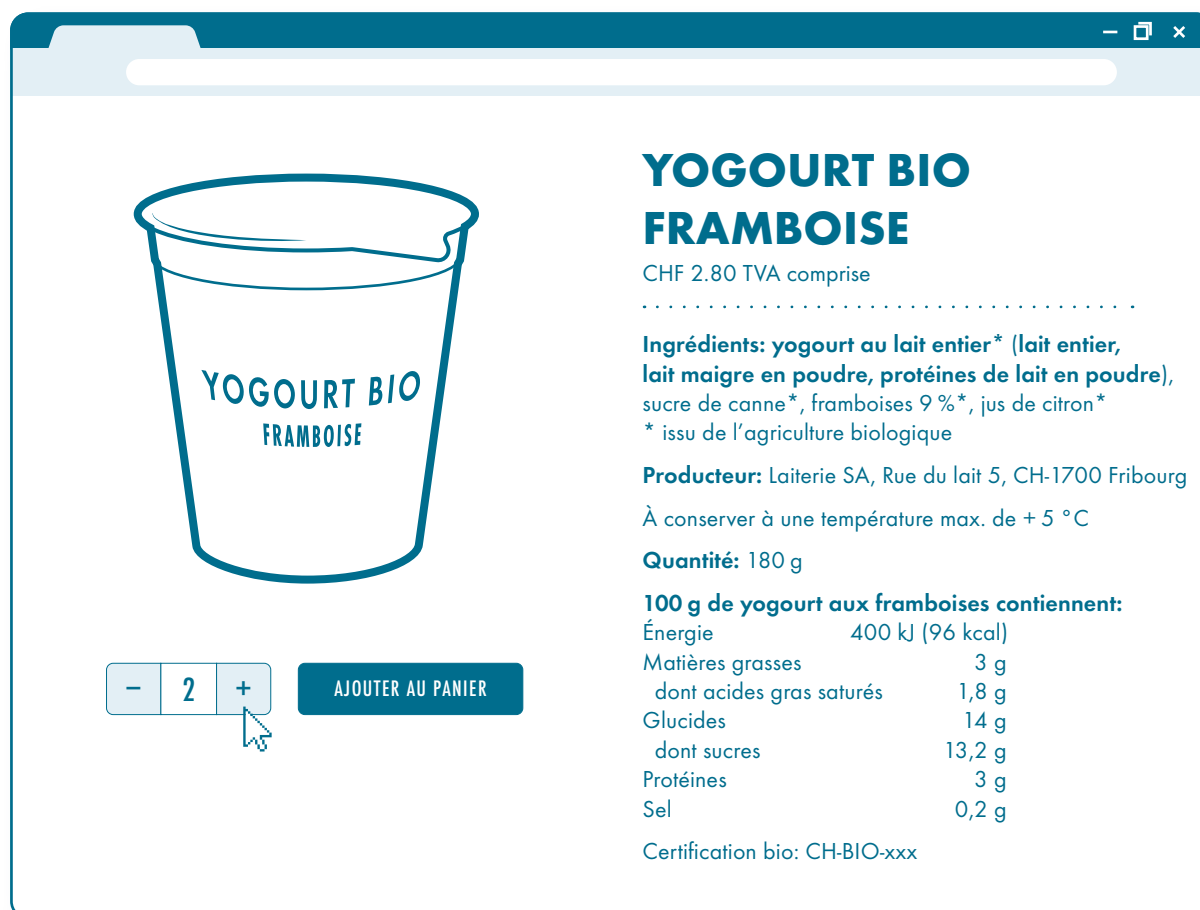
Les denrées alimentaires sont de plus en plus souvent vendues dans des boutiques en ligne. Les plateformes des réseaux sociaux, les places de marché en ligne et les fournisseurs utilisant des modèles commerciaux de dropshipping sont également considérés comme des boutiques en ligne.

Exigences

Aliments préemballés

Lors de la vente en ligne de denrées alimentaires préemballées, les mêmes informations doivent être disponibles que celles fournies lors de la vente en magasin (voir pages 4 à 13). La date limite de consommation et le numéro de lot peuvent être indiqués uniquement au moment de la livraison.

Figure 8: Exemple d'application sur un produit bio préemballé vendu en ligne



Aliments non préemballés

Les denrées alimentaires non préemballées vendues en ligne (p. ex. livraison de repas, paniers de légumes) sont soumises aux mêmes exigences d'étiquetage que celles vendues en vrac (voir pages 14 à 16).

Les informations ne devant pas être explicitement fournies par écrit doivent être accessibles gratuitement et à tout moment. L'indication sur la

manière et l'endroit où se procurer ces informations doit être clairement visible. Toutefois, il ne suffit pas de fournir des coordonnées, sauf s'il est garanti que du personnel peut être joignable 24 heures sur 24, 7 jours sur 7. Il est donc recommandé, dans le cadre de la vente en ligne, d'étiqueter les produits non préemballés de la même manière que les produits préemballés (voir Figure 8).

Figure 9: Exemple d'application sur un produit bio non préemballé vendu en ligne

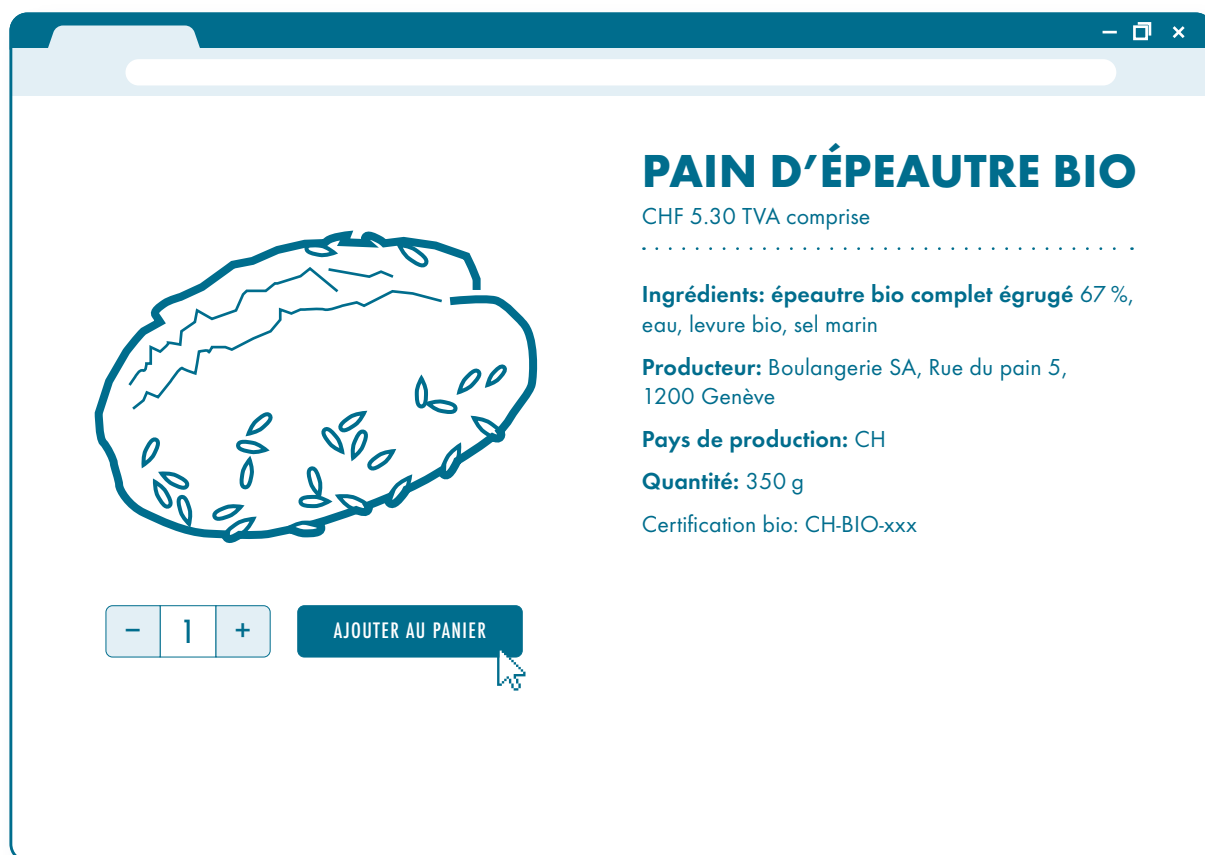
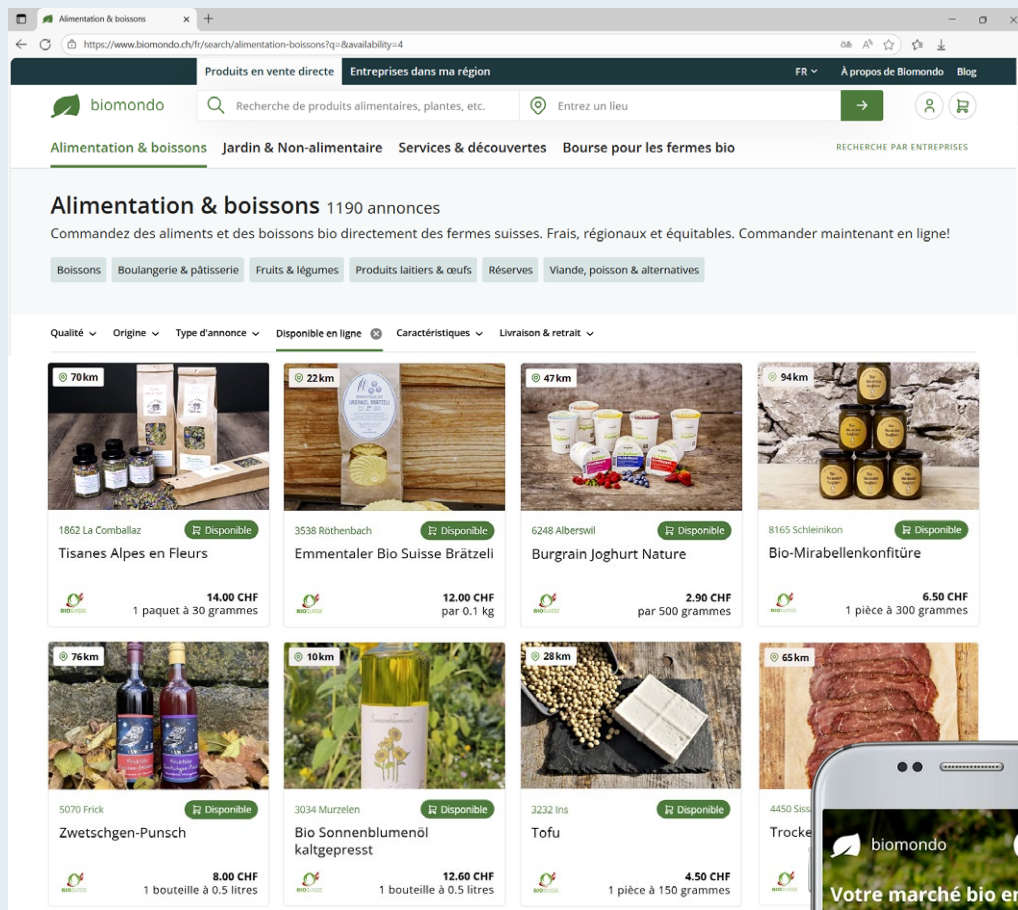
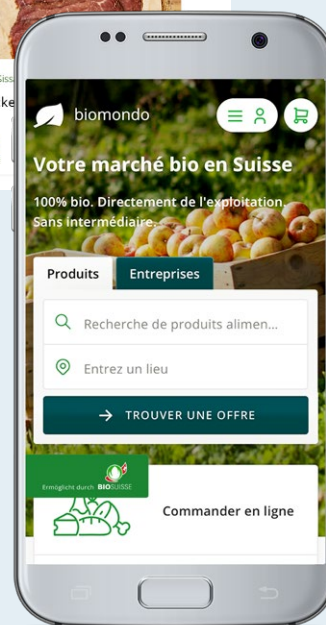


Figure 10: Biomondo: la place de marché en ligne suisse pour les produits bio



Sources: biomondo.ch, octobre 2025; Pixabay

Sur biomondo.ch, les exploitations bio peuvent vendre leurs produits directement via le panier intégré. L'utilisation de la plateforme est gratuite et sans commission. Les stocks, les données de disponibilité, les ingrédients, les allergènes et les valeurs nutritives peuvent être indiqués dans la vue détaillée.





Informations

Étiquetage

Bio Suisse

Tél. +41 (0)61 204 66-66
bio@bio-suisse.ch, bio-suisse.ch

Demeter

Fédération Demeter Suisse
Tél. +41 (0)61 706 96 43
verarbeitung@demeter.ch, demeter.ch

Institut de recherche de l'agriculture biologique FiBL

Contact: Nina Lamprecht
Tél. +41 (0)62 865 63 67
nina.lamprecht@fibl.org, fibl.org

Organismes de certification

bio.inspecta

bio.inspecta SA
Tél. +41 (0)62 865 63 00
admin@bio-inspecta.ch, bio-inspecta.ch

bio.inspecta Romandie

Tél. +41 (0)21 552 29 00
romandie@bio-inspecta.ch

Bio Test Agro SA (BTA)

Tél. +41 (0)31 722 10 70
info@bio-test-agro.ch, bio-test-agro.ch

Ecocert Swiss SA

Abt. Schweiz, Tél. +41 (0)71 626 06 34
office.switzerland@ecocert.com, ecocert.ch

ProCert SA

Tél. +41 (0)31 560 67 67
produkte@procert.ch, procert.ch

Impressum

Institutions éditrices

Institut de recherche de l'agriculture biologique FiBL
Ackerstrasse 113, case postale 219, 5070 Frick, Suisse
Tél. +41 (0)62 865 72 72, info.suisse@fibl.org, fibl.org

Bio Suisse

Peter Merian-Strasse 34, 4052 Bâle, Suisse
Tél. +41 (0)61 204 66-66, bio@bio-suisse.ch, bio-suisse.ch

Fédération Demeter Suisse

Krummackerweg 9, 4600 Olten, Suisse
Tél. +41 (0)61 706 96 43, info@demeter.ch, demeter.ch

Auteurs: Regula Bickel (FiBL), Nina Lamprecht (FiBL)

Collaboration à cette édition: Luana Cresta (OFAG), Fabiola Giannelli (contrôle alimentaire canton d'Argovie), Mirjam Grüter (Bio Suisse), Marc Meli (Demeter), Carolin Vogel (OFAG)

Collaboration aux éditions précédentes: Luana Cresta (OFAG), Bettina Holenstein (Demeter), Christine Siegrist (Inspectorat des denrées alimentaires de la ville de Zurich), Sabine Würth (Bio Suisse)

Rédaction: Gilles Weidmann (FiBL)

Traduction: Sonja Wopfner

Maquette: Patrick Baumann, Brigitta Maurer (les deux du FiBL)

Photos: Thomas Alföldi (FiBL): page 1, 12; Luc Kämpfen (Bio Suisse): p. 20; René Schulte (Bio Suisse): p. 2; Timon Schwarz, Tägerwilten: p. 12

N° d'article du FiBL: 1542

Permalien: orgprints.org/id/eprint/56327/

Cette fiche technique peut être téléchargée gratuitement depuis la boutique en ligne du FiBL: boutique.fibl.org > 1542

Toutes les informations contenues dans la présente fiche technique reposent sur les meilleures connaissances et sur l'expérience des auteurs. Malgré tout le soin apporté, des erreurs et des imprécisions ne peuvent être exclues. Ni les auteurs ni les éditeurs ne sauraient donc être tenus responsables de quelque inexactitude dans le contenu ou d'éventuels dommages consécutifs au suivi des recommandations.

2025 © FiBL

Pour obtenir des informations détaillées sur les droits d'auteur, consulter: fibl.org/fr/copyright