

CAHIER DES CHARGES 2027

Production et Transformation
Cahier des charges suisse pour la certification des marques déposées « Demeter », « Biodynamique » ainsi que les marques associées

Valable à partir du 1er janvier 2027

Éd. : Demeter Suisse, Krummackerweg 9, 4600 Olten

Table des matières

1. Introduction 11

2. Principes de base 13

2.1 Principes de production 13

2.2 Principes de transformation 15

2.3 Principe de responsabilité sociale 17

2.4 Principe de responsabilité écologique 17

2.5 Principe de responsabilité commune en matière de chaîne de création de valeur 18

2.6 Champ d'application du présent cahier des charges 18

2.7 Structure et système du Cahier des charges Demeter et responsabilités 19

2.8 Utilisation des marques Demeter et Biodynamique 20

2.9 Certification et consignes de la ferme 21

2.9.1 Généralités 21

2.9.2 Assurance-qualité 21

2.9.3 Séparation et documentation des flux des produits 22

2.9.4 Stockage 22

2.9.5 Flux des produits et leur documentation 22

2.9.6 Dérogations 22

2.9.7 Régime des sanctions 23

2.9.8 Gestion des déchets 23

2.10 Résidus 23

3. Production - Généralités 25

3.1 Interprétation et application du Cahier des charges Demeter 25

3.2 Conditions personnelles préliminaires ainsi que cours obligatoires et formation continue 26

3.3 Contrat 27

3.4 Conditions préalables de l'entreprise agricole 27

3.4.1 Principe de la globalité des entreprises agricoles 27

3.4.2 Définition des domaines agricoles 27

3.4.3 Division de domaines agricoles 28

3.5 Attestation annuelle du respect du Cahier des charges Demeter 28

3.6 Autorisations exceptionnelles 28

3.7 Reconversion Production 29
3.7.1 Reconversion intégrale du domaine agricole 29
3.7.2 Reconversion par étapes 29
3.7.3 Reconversion des nouvelles surfaces agricoles 30
3.7.4 Certification en période de reconversion 31
3.8 Préparations biodynamiques 33
3.8.1 Les différentes préparations biodynamiques 33
3.8.2 Utilisation 34
3.8.3 Dérogation et concept pour l'application des préparations pour les zones très raides 35
3.9 Biodiversité et environnement 36
3.9.1 Irrigation 36
3.9.2 Surfaces de promotion de la biodiversité 36
3.9.3 Entreprises avec plusieurs unités de production 37
3.9.4 Proportion minimum de pâturages et prairies extensifs 38
3.9.5 Bordures et lisières des cultures 38

4. Production - Spécifité 39

4.1 Productions végétales 39
4.1.1 Rotation des cultures 39
4.1.2 Semences et plants 39
4.1.3 Fumure et fertilisation 41
4.1.4 Soin et protection des végétaux 43
4.1.5 Maraîchage 43
4.1.6 Cultures pérennes 46
4.1.7 Champignons 47
4.1.8 Sélection végétale en biodynamie 49
4.2 Production animale 51
4.2.1 Nécessité d'avoir du bétail 51
4.2.2 Taux de chargement en fonction de la taille de la ferme 52
4.2.3 Coopération entre domaines 53
4.2.4 Élevage – généralités 53
4.2.5 Alimentation 59
4.2.6 Animaux en pension 62
4.2.7 Reproduction 63
4.2.8 Origine des animaux, animaux achetés et commercialisation 63
4.2.9 Traitements vétérinaires 68
4.3 Apiculture et produits apicoles 70
4.3.1 Bases légales 71

4.3.2 Apiculture 71
4.3.3 Extraction et stockage du miel 74
4.3.4 Reconversion 75
4.3.5 Certification, résidus et séparation des marchandises 76
Annexe 1 : Aliments fourragers dont l'achat est autorisé 78
Annexe 2 : Transformation des aliments pour animaux – compléments et additifs fourragers 80
Annexe 3 : Fertilisants autorisés 82
Annexe 4 : Techniques et produits autorisés pour l'entretien et la protection des végétaux 85
Annexe 5 : Volailles 88
Annexe 6 : Réglementation autour du sevrage 89
Annexe 7 : Règlement des sanctions 90
Annexe 8 : Préparations biodynamiques 101
5. Transformation et commerce 104
5.1 Contrats 104
5.1.1 Preneurs·euses de licences 104
5.1.2 Transformation/entreposage en sous-traitance 105
5.1.3 Utilisation de la marque Demeter 106
5.2 Règles relatives à la distribution et à l'utilisation de la marque Demeter pour commerce B2C 106
5.2.1 Règles relatives à la distribution 106
5.2.2 Droits d'utilisation des marques pour distributeurs·trices B2C 107
5.3 Tables rondes et comportements sur le marché 109
5.3.1 Participation à une table ronde sur le marché 109
5.3.2 Comportement équitable sur le marché 109
5.3.3 Discussion annuelle 109
5.4 Entretiens de développement de la ferme (EDF) 110
6. Transformation - Généralités 111
6.1 Composition des produits Demeter 111
6.1.1 Généralités 111
6.1.2 Origine des matières premières 112
6.1.3 Transports aériens 112
6.1.4 Disponibilité des matières premières Demeter 112
6.1.5 Calcul du pourcentage d'ingrédients Demeter 113
6.2 Procédés de transformation 114
6.2.1 Procédés autorisés ou autorisés avec restrictions 114
6.2.2 Procédés interdits 115
6.3 Auxiliaires technologiques et additifs 117

6.4 Eau de traitement 124
6.4.1 Définition 124
6.4.2 Mesures permises 124
6.5 Directives sur les emballages 124
6.5.1 Champ d'application 124
6.5.2 Généralités 125
6.5.3 Matériaux d'emballage expressément interdits 125
6.5.4 Matériaux d'emballage approuvés ou à usage restreint 126
6.6 Lutte contre les nuisibles et le nettoyage d'entrepôts et d'installations de production 128
6.6.1 Introduction 128
6.6.2 Nettoyage 129
6.6.3 Lutte contre les nuisibles 131
7. Transformation des différentes catégories de produits 133
7.1 Fruits et légumes 133
7.1.1 Champ d'application 133
7.1.2 Auxiliaires technologiques, additifs et méthodes de transformation 133
7.1.3 Fruits 134
7.1.4 Légumes (y compris pommes de terre et champignons) 135
7.1.5 Emballage 136
7.2 Pains et petite boulangerie 136
7.2.1 Champ d'application 136
7.2.2 Principes de base 136
7.2.3 Ingrédients, auxiliaires technologiques et additifs 137
7.2.4 Méthodes de transformation spécifiques aux produits 138
7.3 Céréales, produits céréaliers et pâtes 139
7.3.1 Champ d'application 139
7.3.2 Principes de base 139
7.3.3 Ingrédients, auxiliaires technologiques et additifs 139
7.3.4 Méthodes de transformation spécifiques aux produits 140
7.4 Produits à base de soja, boissons aux céréales ou aux noix 140
7.4.1 Champ d'application 140
7.4.2 Principes de base 140
7.4.3 Ingrédients, auxiliaires technologiques et additifs 140
7.4.4 Méthodes de transformation spécifiques aux produits 141
7.5 Plantes aromatiques et épices 141
7.5.1 Principes de base 141
7.5.2 Ingrédients, auxiliaires de transformation et additifs – plantes aromatiques et épices 141

	7.5.3	Méthodes de transformation spécifiques aux produits	142
7.6	Viande et produits de charcuterie		142
	7.6.1	Transport et abattage des animaux	142
	7.6.2	Ingrédients, auxiliaires technologiques et additifs	144
	7.6.3	Méthodes de transformation spécifiques aux produits	145
7.7	Lait et produits laitiers		145
	7.7.1	Champ d'application	145
	7.7.2	Principes de base	145
	7.7.3	Ingrédients, auxiliaires technologiques et additifs	146
	7.7.4	Méthodes de transformation spécifiques aux produits	147
7.8	Lait infantile		149
	7.8.1	Champ d'application	149
	7.8.2	Principes de base	149
	7.8.3	Ingrédients, auxiliaires technologiques et additifs	150
	7.8.4	Méthodes de transformation spécifiques aux produits	150
7.9	Œufs et ovoproduits		150
	7.9.1	Champ d'application	150
	7.9.2	Ingrédients, auxiliaires technologiques et additifs	150
	7.9.3	Emballages	151
	7.9.4	Commerce des frères coqs	151
7.10	Huiles de cuisson et graisses végétales		151
	7.10.1	Champ d'application	151
	7.10.2	Principes de base	151
	7.10.3	Ingrédients, auxiliaires technologiques et	152
	7.10.4	Méthodes de transformation spécifiques aux produits	152
7.11	Sucre, agents sucrants et glace		153
	7.11.1	Champ d'application	153
	7.11.2	Ingrédients, auxiliaires technologiques et additifs	153
	7.11.3	Méthodes de transformation spécifiques aux produits	154
7.12	Chocolat, cacao et confiserie		154
	7.12.1	Champ d'application	154
	7.12.2	Principes de base	154
	7.12.3	Traitements post-récolte	154
	7.12.4	Ingrédients, auxiliaires technologiques et additifs	155
	7.12.5	Méthodes de transformation spécifiques aux produits	155
	7.12.6	Emballage	155
7.13	Café		155
	7.13.1	Champ d'application	155

7.13.2 Principes de base 155
7.13.3 Méthodes de transformation spécifiques aux produits 156
7.13.4 Emballage 156
7.14 Bière 156
7.14.1 Principes de base 156
7.14.2 Ingrédients, auxiliaires technologiques et additifs 157
7.14.3 Méthodes de transformation spécifiques aux produits 158
7.15 Vins et vins mousseux 159
7.15.1 Champ d'application 159
7.15.2 Principes de base 159
7.15.3 Auxiliaires technologiques, additifs et méthodes de transformation 160
7.15.4 Certification des caves à vin et utilisation de la marque Demeter 165
7.16 Cidre, vin de fruits et vinaigre 167
7.16.1 Champ d'application 167
7.16.2 Auxiliaires technologiques, additifs généraux, matériaux filtrants et méthodes de transformation 167
7.16.3 Ingrédients, auxiliaires technologiques et additifs – vin de fruits 167
7.16.4 Ingrédients, auxiliaires technologiques et additifs – vinaigres 167
7.16.5 Méthodes de transformation spécifiques aux produits – vin de fruits 168
7.16.6 Méthodes de transformation spécifiques aux produits – vinaigres 168
7.16.7 Conditionnement – vins de fruits et vinaigres 169
7.17 Alcool pour transformation ultérieure et spiritueux 169
7.17.1 Champ d'application 169
7.17.2 Principes de base 169
7.17.3 Ingrédients, auxiliaires technologiques et additifs 170
7.17.4 Méthodes de transformation spécifiques aux produits 170
7.17.5 Maturation et conditionnement 171
7.18 Compléments alimentaires et nutraceutiques 171
7.18.1 Champ d'application 171
7.18.2 Ingrédients, auxiliaires technologiques et additifs 172
7.18.3 Méthodes de transformation spécifiques aux produits 172
7.18.4 Capsules et enrobages 172
7.19 Cosmétiques et produits de soin du corps 173
7.19.1 Champ d'application 173
7.19.2 Principes de base 173
7.19.3 Classification au sens des Directives pour la certification des cosmétiques 174
7.19.4 Qualité et calcul des ingrédients 174
7.19.5 Méthodes de transformation spécifiques aux produits 176

7.19.6 Additifs et adjuvants d'origine non agricole 177
7.19.7 Substances et composants isolés autorisés 177
7.20 Textiles 181
7.20.1 Champ d'application 181
7.20.2 Principes de base 181
7.20.3 Matières premières 181
7.20.4 Méthodes de transformation spécifiques aux produits – textiles 181
7.21 Colorants et teintures pour textiles 182
7.22 Aliments fourragers 182
7.22.1 Proportion Demeter dans les composants fourragers d'origine végétale ou animale 182
7.22.2 Prémix (vitamines et minéraux) dans les aliments fourragers 182
7.22.3 Extrusion 182
7.23 Transformation à la ferme et vente directe 183
7.23.1 Transformation/stockage en sous-traitance 183
7.23.2 Vente directe 184
7.23.3 Transformation à la ferme, déclaration et vente directe à la ferme de produits non Demeter 185
7.23.4 Déclaration (étiquetage) 185
7.23.5 Règlement des redevances et contrat d'utilisation de la marque Demeter 186
7.24 Concept Demeter pour la restauration 188
7.24.1 Achats et stockage 188
7.24.2 Cuisine Demeter 189
7.24.3 Règime concernant l'autoproduction, les champignons, le gibier et les poissons 190
7.24.4 Désignation des mets et des boissons & marketing 191
7.24.5 Contrôles 191
7.24.6 Redevances 191
Annexe I : Exigences supplémentaires pour la production Demeter concernant les organismes génétiquement modifiés (OGM) 192
Annexe II : Approbation de dérogations – transformation 193
Annexe III : Règlement des sanctions 196
Annexe IV : Règlement des émoluments 204
8. Directives d'étiquetage 206
8.1 Généralités 206
8.1.1 Conditions-cadres légales pour l'étiquetage 206
8.1.2 Déclaration complète 207
8.2 Logo de la marque Demeter 207
8.2.1 Emplacement standard sur les produits 207
8.2.2 Charte visuelle et graphique pour le logo de la marque Demeter 208

8.2.3 Textes apposés au logo de la marque Demeter 210
8.2.4 Typographie de la marque Demeter 210
8.3 Étiquetage des produits Demeter 210
8.3.1 Étiquetage général des produits avec le logo de la marque Demeter 211
8.3.2 Étiquetage en utilisant le terme Biodynamique 214
8.3.3 Étiquetage des produits « Demeter en reconversion » 215
8.4 Dispositions spéciales pour l'étiquetage de certains produits 216
8.4.1 Produits à base d'ingrédients suisses 216
8.4.2 Étiquetage du miel issu de l'apiculture Demeter 217
8.4.3 Étiquetage des cosmétiques Demeter 217
8.4.4 Étiquetage des textiles issus de laine ou de fibres Demeter 219
8.4.5 Étiquetage des produits issus de la sélection variétale en biodynamie 220
8.4.6 Étiquetage des produits issus de l'élevage des petits frères des poules pondeuses 221
8.4.7 Étiquetage des produits contenant de l'alcool 221
8.4.8 Étiquetage des aliments fourragers Demeter 222
8.4.9 Étiquetage des produits dérivés de parties de la plante du genre Cannabis (chanvre) 222
8.4.10 Marquage des caisses pour produits alimentaires en vrac/étiquettes B2B 223

9. Définitions et glossaire 224

1. INTRODUCTION

Cahier des charges suisse pour la certification des marques « Demeter », « Biodynamique » ainsi que les marques associées

État : 1er janvier 2027 Dernière modification : 26 août 2026

Le Cahier des charges pour l'usage de la marque Demeter, du terme « Biodynamique » et des marques associées décrit le cadre général au sein duquel a lieu une production constructive et respectueuse de la nature propre des animaux et des plantes et une transformation de produits certifiés avec ces marques qui est axée sur les processus, conserve la valeur et qui est continuellement améliorée. Chaque fois que le terme, la forme stylisée du terme, le logo ou la marque « Demeter » apparaissent dans le présent cahier des charges, la marque déposée « Biodynamique » est implicite.

Le présent cahier des charges constitue la base de l'utilisation des marques déposées « Demeter », « Biodynamique » ainsi que les autres marques associées.

Tous les produits Demeter sont constitués de productions issues de la biodynamie conformément aux Directives pour la production Demeter en vigueur. La méthode de la biodynamie cherche à pratiquer l'agriculture de manière que sa productivité et sa santé proviennent de la conception de l'organisme agricole. La transformation des végétaux et des animaux issus de l'agriculture biodynamique a pour tâches particulières de préserver la haute qualité Demeter des matières premières et de l'améliorer encore en vue de combler les besoins humains.

C'est à Koberwitz près de Breslau, lors de la Pentecôte 1924, que Rudolf Steiner a donné son « Cours aux agriculteurs » (titre complet : « Fondement spirituel d'une agriculture prospère »). Les idées et les instructions pratiques qu'il y présenta forment la base de la biodynamie, l'agriculture biodynamique. Cette méthode a été complétée, développée et affinée au fil des ans par des recherches et des expériences pratiques. Elle est pratiquée dans le monde entier par de nombreuses entreprises agricoles, maraîchères et horticoles.

Pour que l'agriculture soit adéquate et corresponde aux lois de la vie, il faut que chaque ferme soit conçue comme un « organisme agricole » et qu'elle soit structurée comme telle. D'un côté, cet organisme est déterminé par les conditions extérieures comme l'emplacement (station), le climat, la nature du sol, ainsi que les capacités et besoins des êtres humains qui lui sont reliés. D'autre part, en tant qu'organisme il doit pouvoir se développer en un être individualisé complet (c.-à-d. en un individu fermier ou individualité agricole) dans lequel le·la producteur·trice n'utilise ses compétences personnelles pour former un tout avec les différentes tâches agricoles que sont p. ex. l'entretien en douceur du sol, la production végétale, les élevages et la fertilisation. L'expérience montre qu'il est possible de former en

quelques années un organisme agricole largement autonome qui n'a plus besoin d'apport extérieur d'aliments fourragers ou de fertilisants. Le cycle interne doit être soigneusement planifié jusque dans ses moindres détails, ce qui rend l'organisme agricole plus réceptif aux forces terrestres et cosmiques, ce qui à son tour lui permet d'effectuer son individualisation (individualité agricole).

L'individualité harmonieuse de l'organisme agricole forme la base de l'efficacité des mesures biodynamiques. Grâce aux préparations biodynamiques à ajouter à la fumure et aux préparations biodynamiques à pulvériser, les forces que recèle la nature peuvent développer tout leur potentiel de soutien à la fertilité ancrée dans le sol, à la croissance équilibrée des plantes et à la qualité de maturation et de valeur nutritive accrue des récoltes. Les hommes et femmes qui travaillent ensemble pour cultiver une ferme biodynamique devraient pouvoir agir dans la ferme par leurs connaissances et leurs dispositions personnelles pour les divers aspects de la vie. La vie culturelle (comme p. ex. la structuration commune du déroulement des cycles journaliers et annuels) représente à cet égard une aide précieuse pour le développement individuel de la personnalité de chacun, mais aussi pour l'entretien des relations personnelles avec les êtres naturels.

La science nutritionnelle d'orientation anthroposophique tient compte non seulement des substances qui composent un produit mais aussi des forces qui l'habitent. Une transformation qui vise à développer la qualité doit donc avoir pour but non seulement de conserver ces forces, mais aussi de les valoriser et de les rendre disponibles chaque fois que c'est possible. Dans l'état actuel des connaissances, en plus de l'importance physiologico-nutritionnelle généralement reconnue de l'alimentation intégrale, un aliment est particulièrement nourrissant quand sa qualité interne s'est développée de manière typique et harmonieuse. La transformation des produits Demeter doit tenir compte de cette circonstance de manière adéquate.

Les Directives générales de transformation Demeter ne doivent donc pas seulement restreindre et délimiter. On a essayé sciemment de les concevoir de manière à impliquer les qualités décisives des processus. Il s'agit en fin de compte que chaque transformateur·trice soit en mesure d'agir de manière responsable en se basant sur les présentes directives et sur ses propres constatations. Chacun·e doit en effet une partie de son existence et de sa réussite à la cause biodynamique à la fois prééminente et commune, et chaque action locale contribue au tout même si elle se déroule en secret. Voilà pourquoi chacun·e devrait toujours agir de manière que la confiance que les consommateurs·trices accordent à la biodynamie et aux produits Demeter s'en trouve justifiée et renforcée. Car la très haute qualité permanente des produits Demeter que les consommateurs·trices peuvent constater est à long terme la meilleure et la plus importante des publicités.

Les Directives générales de production et de transformation Demeter sont élaborées par les responsables des différentes branches et des groupes professionnels dans les groupes techniques concernés et adoptées par les organes responsables. Tous les partenaires contractuels ont la possibilité de participer à la poursuite du développement des directives et sont appelés à le faire. Les propositions correspondantes doivent être adressées aux commissions techniques et aux représentations des pays.

2. PRINCIPES DE BASE

Cahier des charges suisse pour la certification des marques « Demeter », « Biodynamique » ainsi que les marques associées

État : 1er janvier 2027 Dernière modification : 26 août 2026

2.1 Principes de production

Dans les processus de vie, de nombreuses forces, variées, qui ne proviennent pas uniquement d'interactions matérielles, travaillent ensemble. Toutes les mesures agricoles se basent sur l'activation des processus qui accroissent et stimulent ces processus naturels.

L'agriculture biodynamique est en grande partie concernée par la formation d'interactions vivantes et ne peut pas être définie de la même manière que les méthodes de production d'objets inanimés. Le travail fourni par l'être humain pour prendre soin de la fertilité du sol, des plantes cultivées, des semences et des animaux de rente, en harmonie avec les conditions locales, peut développer le domaine agricole ou horticole et en faire un organisme vivant. L'immense diversité du monde naturel signifie que des mesures agricoles qui conviennent à un endroit peuvent être complètement inappropriées à un autre. Il faut aussi prendre en compte la sensibilité et les capacités de l'agriculteur·trice pour choisir entre les différentes possibilités d'organisation de son domaine conformes au présent cahier des charges. La mise en œuvre, au bon moment, des mesures qui touchent aux processus vivants joue également un rôle important. L'utilisation consciencieuse et régulière des préparations biodynamiques en fait partie, ainsi que la prise en compte des rythmes cosmiques dans la production de plantes et pour l'élevage.

Le travail en biodynamie exige que l'on se sente fortement relié à l'essence de la méthode biodynamique, à ses principes et à ses buts. À cet effet, il est nécessaire de pénétrer les processus naturels, en utilisant l'observation, le processus de pensée et la perception. Une connaissance toujours plus approfondie des liens dans la nature peut être acquise par des efforts continus. Le travail en commun réalisé au sein des différentes associations et leurs activités de conseil/vulgarisation, leurs manifestations publiques, leurs revues et livres est une source importante d'aide et de soutien.

L'ensemble des connaissances spécifiques qui constitue le socle de l'agriculture biodynamique, dans la mesure où ces connaissances vont au-delà de l'expérience pratique et scientifique, provient du « Cours aux Agriculteurs » (titre complet : « Fondement spirituel d'une agriculture prospère ») de Rudolf Steiner qui date de 1924, et du contexte spirituel de l'anthroposophie dans lequel s'est inscrit ce cycle de conférences.

Les biodynamistes aspirent toujours à pratiquer une agriculture qui puise sa productivité et sa santé dans l'organisme agricole dans son ensemble, et produit sur place les intrants nécessaires à son propre processus de production. Cependant, si on voulait simplement utiliser ce cahier des charges comme on se réfère à un texte de loi ou pour rechercher d'éventuelles failles permettant d'en tirer un avantage économique, il serait alors préférable de s'orienter vers la pratique d'un autre type d'agriculture. Il incombe donc à Demeter Suisse, à travers les services de conseil, d'empêcher une telle évolution en rupture avec les principes et l'esprit de la biodynamie.

En fin de compte, il est essentiel que chaque producteur·trice, s'inspirant de ses propres connaissances, soit de plus en plus capable d'agir de manière responsable à l'égard du présent cahier des charges. Chaque individu doit son existence et sa réussite en tant que collaborateur·trice de la biodynamie à l'activité biodynamique dans son ensemble. Chaque action au niveau local, même si elle ne bénéficie d'aucun témoignage particulier, profite à une communauté plus large. Par conséquent, tous les protagonistes devraient, en toute circonstance, se comporter de façon à confirmer et justifier la confiance des consommateurs·trices à l'égard de la méthode biodynamique et des produits Demeter.

L'agriculture est l'expression d'une rencontre active et formatrice entre l'être humain et le monde naturel. La forme du paysage est déterminée par les besoins des personnes vivant ensemble au sein d'une culture spécifique. Les produits issus de cette agriculture doivent être adaptés à la nature humaine afin qu'ils remplissent leur rôle en tant qu'aliment dans le sens le plus vrai du terme. L'élevage d'animaux, et la production de fumier qui en découle, a toujours été et est encore aujourd'hui la base de la culture intensive des champs. L'élevage nécessite la production fourragère, le bétail en particulier ayant besoin d'une production de fourrage grossier, et il s'agit là de l'un des facteurs importants dont il faut tenir compte au moment de prévoir la rotation des cultures. La production végétale est déterminée par les besoins des humains et des animaux et requiert une gestion et une utilisation judicieuses et mesurées du sol. La poursuite de pratiques agricoles adaptées au terroir doit prendre en compte les besoins des plantes et du sol, des animaux et des êtres humains.

« Eh bien, un domaine agricole réalise en fait ce qui est son essence propre dans le meilleur sens du mot quand il peut être conçu comme une sorte d'individualité en soi, comme une individualité réellement close en elle-même. Et tout domaine agricole devrait à vrai dire se rapprocher de cet état – cela ne peut être atteint complètement, mais on devrait s'en rapprocher : être une individualité close en elle-même. »

Rudolf Steiner (GA 327, « Cours aux agriculteurs », 2e conférence)

Tout être vivant est façonné à partir du principe formateur de l'organique. Les organes individuels qui émergent les uns des autres sont réunis pour former une unité vivante. Un organisme est plus que la somme de ses parties. Les organismes sont entourés d'une peau. De cette façon, une vie propre se forme à l'intérieur de l'organisme, qui est en relation avec son environnement terrestre et cosmique. Si cette vie propre est soumise à un développement autodéterminé, l'individualité se forme.

Si un domaine agricole est organisé sur la base de ces principes formateurs et forme un système auto-développé de vie du sol, de développement des végétaux et d'élevage des animaux conforme à leur nature propre, nous pouvons à juste titre parler d'un organisme agricole. Les entreprises conçues de cette manière produisent des aliments sains grâce à la fertilité du sol qui en résulte, aux forces vitales accrues des plantes et à l'élevage des animaux respectueux de leur nature propre. En même temps, ces

entreprises agricoles créent un paysage cultivé capable de se développer et de se régénérer dans le sens de la protection de la nature.

Chaque emplacement est différent d'un autre. Chaque conduite culturale développe une vie du sol spécifique par le travail du sol, la rotation des cultures et la fertilisation. Les espèces animales qui animent le paysage et le type de stabulation choisi pour elles déterminent dans chaque cas le type et l'accroissement de la fertilité du sol. Les personnes, avec leurs décisions et leurs formes de coopération, donnent à la ferme un caractère très spécifique. En outre, les êtres humains peuvent développer une harmonie et un ordre supérieurs dans la structure de vie de l'organisme agricole à partir des connaissances dérivées de la science de l'esprit. Sur la base du domaine agricole en tant qu'organisme, une individualité agricole se forme.

Production végétale et culture des champs

La plante, en tant qu'être particulièrement dépendant des influences de l'environnement, a besoin de suffisamment de chaleur et de lumière, ainsi que d'un emplacement approprié. Un sol vivant permettant un bon enracinement est une condition préalable à la formation appropriée des feuilles, des fleurs et des fruits. L'aménagement de son emplacement est plus important pour la santé de la plante que les mesures culturales individuelles. Le choix d'espèces et de variétés appropriées est également important. Une rotation des cultures équilibrée et adaptée au site peut compenser l'unilatéralité des différentes cultures. Dans ce contexte, il convient d'accorder une attention particulière à la formation d'une fertilité durable des sols par une culture suffisante de légumineuses – si possible pluriannuelles – et une proportion élevée de cultures à feuilles dans la rotation des cultures.

« Fertiliser, c'est vivifier le sol. » Il découle de cette devise que la fertilisation doit s'inscrire dans le contexte vivant dans lequel s'insèrent les plantes et les animaux. L'utilisation experte des préparations biodynamiques revêt une importance décisive pour la bonne gestion de la fertilisation.

Le travail du sol a pour objet essentiel l'intensification des processus biologiques du sol. À cet égard, les procédés de travail du sol efficaces en énergie sont à privilégier.

2.2 Principes de transformation

But

Les produits Demeter contribuent à l'alimentation, aux soins et à l'habillement des êtres humains. C'est pourquoi l'être humain se trouve au centre de toute action et en fournit la mesure.

Le but de la transformation des produits Demeter est le maintien systématique de la qualité initiale des matières premières et en outre, si possible, le renforcement des qualités intrinsèques générées par l'agriculture biodynamique.

Les denrées alimentaires Demeter fournissent non seulement les bases alimentaires nécessaires pour le corps, mais aussi pour la vie de l'âme et de l'esprit. Cette vision élargie de la nourriture signifie que les besoins de l'être humain devraient être également pris en compte, de façon élargie, à ce niveau.

Principes

A. **Principes conceptuels :** La marque Demeter ne peut être utilisée que pour des produits provenant de l'agriculture biodynamique contrôlée (= biodynamie). Cette méthode est basée sur les propositions formulées par Rudolf Steiner en 1924 lors de son « Cours aux agriculteurs ».

B. **Bases juridiques :** Conformément à son contrat avec la « Fédération Biodynamique – Demeter International e.V. (BFDI) », la Fédération Demeter Suisse peut utiliser toutes les marques dont la « Fédération Biodynamique – Demeter International e.V. » possède les droits d'utilisation définis par le contrat avec l'Association internationale pour l'agriculture biodynamique (IBDA). L'IBDA a été créée dans le but de reprendre les marques internationales Demeter et Biodynamique et ses membres sont des associations biodynamiques du monde entier.

C. **La base économique :** des produits Demeter repose sur l'interaction entre la production, la transformation, le commerce et la consommation, c.-à-d. de toute la filière de création de valeur ajoutée, donc elle est placée sous la responsabilité de toutes les personnes concernées.

D. **Principes sociaux :** la **Charte sociale** de Demeter Suisse décrit les sept principes des relations sociales à l'intérieur du mouvement Demeter.

Transformation

Lors de la transformation, la qualité et le caractère propre des produits Demeter devraient être conservés et renforcés. La transformation est un processus d'affinage qui a pour but de valoriser la qualité biodynamique des matières brutes qui trouve ainsi une continuation.

Les méthodes de transformation influencent la qualité du produit. Le but est donc de sélectionner des méthodes appropriées au produit et plus généralement aux besoins de l'être humain.

Ainsi, on devrait se passer le plus possible d'additifs et d'auxiliaires technologiques. Certains de ces produits ne sont plus nécessaires notamment lorsqu'on utilise des matières premières de haute qualité issues de l'agriculture biodynamique. D'autres peuvent être remplacés par le recours à des techniques appropriées ou par un savoir-faire professionnel.

Appréciation des denrées alimentaires Demeter

La qualité d'un produit alimentaire n'est pas seulement déterminée par les composants qu'il contient, mais aussi par les processus de transformation utilisés dans son élaboration.

Pour cette raison, les aliments Demeter sont évalués par des tests analytiques, microbiologiques et sensoriels, ainsi que par des méthodes permettant la mise en évidence complète des forces de vie (par exemple, la méthode des cristallisations sensibles).

Description du produit

Seul un produit dont la composition et la traçabilité sont transparentes tant pour les distributeurs que pour les consommateurs est un produit authentique. Une déclaration complète des ingrédients et de l'origine en est la première condition.

Considérations écologiques

La production et la transformation de produits Demeter, ainsi que leur commercialisation, devraient être réalisées dans le plus grand respect de l'environnement. La responsabilité envers l'humanité et l'environnement devrait, à chaque étape du processus, être placée au premier plan.

2.3 Principe de responsabilité sociale

La responsabilité sociale, qui comprend le respect des droits de l'homme, est l'un des principes fondamentaux des Cahier des charges Demeter. Les exigences de l'Organisation Internationale du Travail (OIT), inscrites dans la législation de nombreux pays, sont applicables pour tout être humain et régissent ainsi toutes les relations humaines. Ceci vaut également pour les domaines certifiés Demeter. Par conséquent, les personnes qui travaillent dans un domaine certifié Demeter bénéficient des mêmes conditions et opportunités indépendamment de leur origine ethnique, de leur confession ou de leur genre.

La direction de ces domaines agricoles est responsable de garantir la santé et la sécurité de toutes les personnes travaillant sur le domaine, et s'assure que personne ne soit menacé par son travail. Tous les collaborateurs·trices ont la possibilité de faire valoir leurs droits. Ils·elles ont le droit de se rassembler, de participer à des revendications collectives et de créer une représentation vis-à-vis de la direction, sans aucune discrimination. Les domaines Demeter doivent éliminer toute inégalité sociale, notamment l'absence de droits sociaux, le travail forcé ou inapproprié des enfants, les conditions de travail ou les salaires indécent, la sécurité au travail insuffisante et les risques pour la santé. Les domaines agricoles doivent informer régulièrement leurs collaborateurs·trices sur leurs droits.

2.4 Principe de responsabilité écologique

La production, la transformation et la commercialisation des produits Demeter doivent être mises en œuvre de manière à reconnaître que nous sommes à la fois responsables et dépendants d'écosystèmes sains qui constituent la base de toute vie sur terre.

L'agriculture et la transformation biodynamiques ont le potentiel de contribuer concrètement à la résolution des multiples graves crises telles que le changement climatique, la dégradation des sols, la pollution de l'environnement et la perte de biodiversité, qui menacent le monde vivant dont nous dépendons.

Pour ce faire, les titulaires de la marque Demeter devraient, lorsqu'ils·elles considèrent le développement de leur entreprise ou prennent des décisions de principe relatives à leurs activités, tenir compte de leur impact et leur responsabilité envers les systèmes écologiques locaux et globaux et le bien-être des générations futures.

Sur le plan pratique, cela exige qu'une évaluation de l'utilisation des ressources soit effectuée à chaque étape de la chaîne de création de valeur ajoutée Demeter, en portant une attention particulière à l'utilisation de combustibles fossiles et des autres ressources non renouvelables.

La technologie est utilisée de manière consciente et ciblée lorsqu'elle sert nos objectifs.

2.5 Principe de responsabilité commune en matière de chaîne de création de valeur

La production en agriculture biodynamique s'inscrit dans une approche holistique. L'objectif est de maintenir tous les animaux et produits (y compris coproduits et sous-produits) dans le cycle Demeter (p. ex. les jeunes coqs dans la production d'œufs, les veaux dans la production laitière, les tourteaux provenant de la transformation des graines oléagineuses). Tous les échelons de la chaîne de valeur ajoutée assument ensemble la responsabilité de traduire dans la réalité cet idéal.

Tous les deux ans, le progrès réalisé en termes de mise en œuvre est examiné lors de discussions sectorielles (tables rondes), des mesures sont définies pour atteindre cet objectif et un rapport est envoyé à Demeter Suisse.

Le Comité de Demeter Suisse donne par ailleurs une grande priorité à ce thème.

2.6 Champ d'application du présent cahier des charges

Ce cahier des charges s'applique à la production et à la transformation de chaque produit d'origine végétale ou animale distribué et commercialisé sous les marques Demeter, Biodynamique ainsi que les marques associées, ou qui fait référence aux méthodes biodynamiques ou aux catégories de produits dont la distribution fait référence aux directives Demeter ou à la certification Demeter.

Les présentes directives sont précédées par les dispositions légales (par exemple l'Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels ODAlOUs ; les dispositions en matière d'hygiène) ainsi que par les réglementations suivantes dans leur version la plus récente :

- Cahiers des charges internationales Demeter (BFDI) ;
- Cahier des charges de Bio Suisse ;
- Ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique.

La dérogation à la règle selon laquelle le Cahier des charges de Bio Suisse doit être strictement respecté s'applique :

- À l'importation de produits Demeter ;
- À la production et la transformation de produits Demeter importés ;
- Aux produits qui peuvent être distingués avec le Bourgeon de déclaration (p. ex. cosmétiques naturels) ;
- Aux produits qui ne sont pas inclus dans le champ d'application du Cahier des charges de Bio Suisse (p. ex. textiles).

2.7 Structure et système du Cahier des charges Demeter et responsabilités

Les chapitres 1 et 2 du Cahier des charges Demeter sont des exigences essentielles qui s'appliquent à la fois aux producteurs·trices et aux preneurs·euses de licences.

Le chapitre 3 et 4 du Cahier des charges Demeter sont élaborés par la Commission pour les directives de production (CDP) et adopté par l'Assemblée des directives de production. Ils s'appliquent à tous les producteurs·trices.

Les chapitres 5 à 8 du Cahier des charges Demeter sont élaborés par la Commission pour les directives transformation et commerce (CDT) en collaboration avec le commerce et les transformateurs·trices et adoptés par le Comité de la Demeter Suisse. Les prescriptions relatives à la transformation, à la transformation en sous-traitance et à l'étiquetage des produits Demeter s'appliquent tant aux preneurs·euses de licences qu'aux transformateurs·trices fermiers·ères.

Le chapitre 9 comprend le glossaire et les définitions. Il est alimenté aussi bien par la CDT que par la CDP – la CDT y introduit des définitions ayant pour objet la transformation et le commerce, la CDP y introduit celles ayant pour objet la production.

Les responsabilités pour les différents chapitres du présent cahier des charges sont réglementées dans le tableau suivant. Si deux organes sont responsables de l'adoption d'un contenu, celui-ci ne peut être modifié que s'il est approuvé par les deux parties. En en cas de désaccord, une procédure d'élimination des divergences sera mise en œuvre.

Tableau : Responsabilités

Contenu	Élaboration	Adoption
1. Introduction	Comité de l'Association et Comité de la Fédération	
2. Principes de base		
2.1. Principes de production	CDP	Comité
2.2. Principes de transformation	CDT	Comité
2.3. Principe de responsabilité sociale	CDP et CDT	Comité
2.4. Principe de responsabilité écologique	CDP et CDT	Comité
2.5. Principe de responsabilité commune en en matière de chaîne de création de valeur	CDT	Comité
2.6. Champ d'application du présent cahier des charges	CDP et CDT	Comité
2.7. Structure et système du Cahier des charges Demeter et responsabilités	Comité	
2.8. Utilisation de la marque Demeter	Comité	Comité
2.9. Certification et consignes de la ferme	CDP et CDT	Comité
2.9.1. Généralités	CDP et CDT	Comité
2.9.2. à 2.9.5.	CDT	Comité

Contenu	Élaboration	Adoption
2.9.6. à 2.9.8.	CDP et CDT	Comité
2.10. Résidus	CDT	Comité
Dérives d'intrants interdits sur des surfaces biodynamiques	CDP	Comité
3. Production - Généralités	CDP	Assemblée des directives de production
4. Production - Spécificités	CDP	Assemblée des directives de production
Annexes	CDP	CDP
5. Directives de transformation et commerce	Comité	Comité
6. Directives générales de transformation	CDT	Comité
7. Directives de transformation spécifiques aux produits	CDT	Comité
Annexe I à III	CDT	Comité
Annexe IV: Règlement des émoluments ainsi que 7.23.5.2 Droits de licence	Comité	Comité
8. Directive d'étiquetage	CDT	Comité
9. Définitions et glossaire	CDP et CDT	CDP et CDT

Le Cahier des charges Demeter est conçu comme une liste positive, ce qui n'y figure pas est par principe exclu ou doit faire l'objet d'une demande de renseignement auprès des organes compétents. En outre, certains points font l'objet d'une liste négative à titre illustratif.

Mise en œuvre des modifications apportées aux directives

Les modifications apportées aux directives BFDI doivent être mises en œuvre avant la prochaine date possible (transformation : 1er janvier de l'année suivante ; production : 1er janvier de l'année qui suit l'année suivante).

2.8 Utilisation des marques Demeter et Biodynamique

En tant que gestionnaire de ces marques enregistrées, Demeter Suisse est légalement tenue de les protéger contre tout abus.

A. On entend par utilisation des marques Demeter et Biodynamique toute utilisation intentionnelle ou non d'une forme quelconque d'une ou plusieurs des marques enregistrées dès le moment où le public (et plus particulièrement l'acheteur·euse) peut avoir l'impression qu'il s'agit d'un produit Demeter.

B. Les marques Demeter et Biodynamique sont mises à disposition de toutes les entreprises qui respectent les Cahier des charges Demeter, qui s'engagent en faveur de ces marques et qui ont un contrat valable avec Demeter Suisse.

C. Les conditions concernant l'étiquetage et la description des marchandises entièrement ou partiellement constituées de produits de l'agriculture biodynamique se trouvent dans les directives d'étiquetage (chapitre 8).

D. La mise à disposition des marques Demeter et Biodynamique ne donne droit à aucune forme d'exclusivité.

E. L'utilisation du terme « Demeter » dans le nom ou logo d'une entreprise preneuse de licence n'est possible que si l'entreprise a obtenu la permission écrite de Demeter Suisse. Les entreprises agricoles peuvent utiliser le terme « Demeter » dans le nom de la ferme (p. ex. ferme Demeter Schmid) sans obligation d'obtenir une permission écrite pour autant qu'elles disposent d'une certification valable. Les unités de transformation rattachées aux entreprises agricoles – telles que les boulangeries de ferme et les caves à vins – sont considérées comme entreprises de transformation. Ces unités sont donc aussi soumises à l'obligation d'obtenir une permission écrite.

F. Pendant et après la relation contractuelle, les preneurs·euses de licences ou les producteurs·trices ne peuvent déposer aucune demande de marque enregistrée qui porte sur les marques Demeter et Biodynamique ou sur des marques en relations avec elles.

2.9 Certification et consignes de la ferme

2.9.1 Généralités

Le Comité, en consultation avec les commissions, détermine quels organismes de contrôle et de certification sont agréés pour le contrôle et la certification Demeter.

Les organismes de certification ainsi que les organes concernés (CDP, CDT, Comité) doivent respecter les principes et les bases généraux en matière d'accréditation, tels que :

- La transparence ;
- L'impartialité ;
- L'égalité de traitement ;
- L'indépendance vis-à-vis des influences financières.

2.9.2 Assurance-qualité

Chaque preneur·euse de licence ou producteur·trice est responsable d'assurer la qualité des produits Demeter en garantissant des méthodes de transformation optimales ainsi que par des processus et des mesures mûrement réfléchis. Au vu de la confiance élevée que les consommateurs·trices placent dans la marque Demeter et eu égard d'une présentation homogène et collective sur le marché, cette responsabilité revêt une importance particulière, car les défauts n'affectent pas seulement l'entreprise qui en est à l'origine, mais, en cas de doute, toute la communauté de la marque Demeter. Il est fortement recommandé de soutenir cette démarche axée sur la qualité par des systèmes d'assurance-qualité et de gestion de la qualité adaptés à la taille de l'entreprise.

Il est également recommandé de former régulièrement le personnel pour garantir de bonnes pratiques artisanales de production et pour le sensibiliser sur les spécificités des produits issus de l'agriculture biodynamique et l'enthousiasmer pour l'excellence de la qualité biodynamique.

2.9.3 Séparation et documentation des flux des produits

Si une entreprise transforme à la fois des produits Demeter et des produits biologiques et/ou conventionnels, la séparation des produits et les lots de rinçage entre les différents processus de transformation doivent être documentés dans des protocoles de transformation exacts et détaillés.

À tous les stades de la production et de la transformation, des protocoles appropriés doivent être mis en œuvre pour prévenir activement toute contamination de matières premières ou de produits Demeter. Tout mélange avec des produits non certifiés Demeter doit être évité, cette exigence concerne à la fois l'arrivage des marchandises, la transformation et les manipulations en aval. Dans ce but, les cycles de production et la documentation doivent être organisés de manière que le nettoyage des outils et des récipients, le stockage et les modes de transformation excluent tout mélange. Si une entreprise produit aussi bien des produits conventionnels et/ou biologiques que des produits Demeter, le protocole de séparation exige généralement que le cycle de production Demeter précède tous les autres.

Tout le personnel impliqué dans la production de produits Demeter doit être informé des protocoles concernant la séparation des marchandises et les mesures d'assurance-qualité et bénéficier d'une formation régulière, et chaque entreprise doit désigner une personne responsable de la séparation et documentation des flux des produits, ainsi que d'autres mesures d'assurance-qualité et de l'entretien continu.

2.9.4 Stockage

Les processus de production doivent être conçus de telle sorte que le mélange de marchandises Demeter avec des marchandises d'autres qualités ne soit pas possible. Un stockage séparé et un étiquetage clair de tous les matières premières, produits semi-finis et produits finis sont requis pour tous les produits et matières premières Demeter. Les protocoles mentionnés ci-dessus doivent décrire les procédures de séparation des marchandises.

2.9.5 Flux des produits et leur documentation

Toute production doit être organisée de manière que le flux de marchandises, de l'achat des matières premières à la vente des marchandises, soit documenté de manière transparente.

En outre, les marchandises échangées doivent être documentées par des listes de produits ou autres. Les recettes de travail utilisées, les autorisations de mise sur le marché, les ingrédients, les auxiliaires technologiques et les additifs doivent également être clairement documentés.

2.9.6 Dérogations

Le présent cahier des charges fixe les exigences de portée générale et obligatoire auxquelles doivent satisfaire tout·e·s les producteurs·trices et tout·e·s les preneurs·euses de licences. Des dérogations peuvent être accordées dans des cas dûment justifiés et documentés sur la base des procédures d'autorisation décrites par le présent cahier des charges.

Chaque preneur·euse de licence ou producteur·trice peut faire une demande de dérogation à ce cahier des charges. Une demande de dérogation doit être faite par écrit et adressée à l'organisme de certification compétent. Si le Cahier des charges Demeter précise que cette dérogation peut être accordée, la Commission pour les directives transformation et commerce ou la Commission pour les directives de production peut alors approuver la demande.

Dans tous les autres cas, Demeter Suisse doit demander une dérogation applicable à l'ensemble du pays à la Commission des cahiers des charges (SC) de BFDI.

2.9.7 Régime des sanctions

Le sanctionnement des producteurs·trices et des preneurs·euses de licences est régi par l'annexe 7 : Règlement des sanctions et l'annexe III : Règlement des sanctions.

2.9.8 Gestion des déchets

Dans un souci de protection de l'environnement et de préservation des ressources, tou·te·s les producteurs·trices et preneurs·euses de licences doivent disposer d'un système de gestion utilisé pour l'élimination des déchets. Le système doit satisfaire au moins aux principes et exigences suivants :

- Minimisation des déchets/matières résiduelles en réduisant les matériaux d'emballage, en optant pour des matériels et équipements ayant une durée de vie élevée, en réparant plutôt que d'acheter, etc.
- Recyclage des déchets/matières résiduelles inévitables chaque fois que cela est possible. Cela présuppose que les différents matériaux (déchets/résidus organiques, papier, matières plastiques, métal, verre, etc.) soient triés de manière appropriée. Lorsqu'on peut choisir les matériaux, il faut privilégier ceux dont la recyclabilité est la plus élevée, même s'ils sont plus coûteux.

Une introduction et une formation régulière de tou·te·s les collaborateurs·trices au système de gestion des déchets est indispensable. Un plan écrit de gestion des déchets peut aider les entreprises plus grandes et plus complexes. Mais une mise en œuvre efficace est toujours plus importante que la documentation correspondante.

2.10 Résidus

Ce chapitre concerne les résidus tels que les herbicides et les pesticides, et plus généralement les intrants agricoles qui ne sont pas conformes au présent cahier des charges et aux exigences fondamentales de l'agriculture biologique ou biodynamique. Les polluants courants de l'environnement qui peuvent nuire à l'aptitude à la mise sur le marché de matières premières et de produits, quel que soit leur statut de certification, ne sont pas visés par ce qui suit :

- Si une matière première ou un produit perd son statut biologique en raison d'un dépassement des valeurs maximales autorisées pour un composant ou d'une utilisation avérée de substances non autorisées, il perd alors aussi automatiquement sa certification Demeter.
- Au vu de l'absence d'un référentiel complet de valeurs maximales légales autorisées pour résidus propres à l'agriculture biologique, les certificateurs de la marque Demeter traitent la découverte de résidus selon ce qu'on appelle les valeurs d'orientation BNN.

- Les résultats d'analyse supérieurs à 0,01 mg/kg, basés sur le produit brut avant transformation et prenant en compte l'incertitude de mesure et la portée de dispersion usuelle pour la substance, entraînent la recherche des causes possibles.
- Si les enquêtes menées par l'organisme de certification bio compétent démontrent, sans aucun doute, que l'usage de ce composant n'était pas intentionnel mais provenait du fait de mesures inévitables telles que des sites contaminés, la dérive de pulvérisation ou une contamination dans le lieu de stockage, la Commission pour les directives transformation et commerce peut ne pas déclasser le produit concerné, même en cas de dépassement de la valeur de référence.
- Ce principe n'est toutefois plus valable lorsque plus de deux substances par produit ou matière première dépassent la valeur de référence.
- Le·la preneur·euse de licence ou producteur·trice concerné·e doit déclarer à la Commission pour les directives transformation et commerce tout résultat d'analyse qui dépasse la valeur de référence. S'il·Si elle omet sciemment de le faire, et que ces résidus sont découverts à un stade ultérieur par le certificateur ou des tiers, il n'est plus possible de considérer le traitement comme valeur de référence.
- La Commission pour les directives transformation et commerce doit signaler au Comité d'Accréditation (AC) de BFDI tout dépassement des valeurs de référence ainsi que la décision concernant la certification qui en découle.
- Les dispositions susmentionnées ne s'appliquent que si d'autres dispositions juridiques ne prescrivent pas de règles plus strictes.

Dérives d'intrants interdits sur des surfaces biodynamiques

Toute entreprise agricole est tenue d'empêcher, au maximum de ses possibilités, le brouillard de pulvérisation de dériver vers les surfaces certifiées Demeter. Le risque réel de la dérive de pulvérisation peut varier énormément en fonction du type de domaine, de la région, du lieu d'implantation du domaine et de la culture concernée.

Les organismes de certification peuvent, dans le cadre du contrôle, demander une analyse de risque pour des domaines spécifiques, des régions ou même pour l'ensemble du territoire certifié. Le contenu et la portée des analyses concernées relèvent de la compétence de l'organisme de certification compétent. Sur la base de cette analyse, il est également en droit d'exiger un plan d'action approprié visant à diminuer ces risques.

C'est à l'organisme de certification compétent de proposer un plan d'action, qui peut contenir potentiellement les éléments suivants, ainsi que des mesures qui vont au-delà de celles-ci :

- Une entente écrite est requise avec les fermes voisines conventionnelles.
- Il faut prévoir une zone tampon appropriée entre les cultures certifiées et les parcelles avoisinantes cultivées selon des méthodes conventionnelles. Les produits agricoles provenant de cette zone ne peuvent pas être commercialisés sous la marque Demeter et il faut pouvoir fournir des documents appropriés spécifiant le lieu de l'utilisation/vente des matières premières conventionnelles ou biologiques.
- Avant leur commercialisation, les produits récoltés de la parcelle affectée doivent être contrôlés pour identifier la présence éventuelle de résidus. Les analyses doivent être effectuées par un laboratoire agréé, les frais étant à la charge du·de la producteur·trice.
- Dans la mesure du possible, des haies seront plantées en limite de parcelle.

3. PRODUCTION - GÉNÉRALITÉS

Cahier des charges suisse pour la certification des marques « Demeter », « Biodynamique » ainsi que les marques associées

État au 1er janvier 2027 Dernière modification : 21 mai 2026

Pour autant qu'elles soient déterminantes pour la désignation des produits Demeter et qu'elles satisfassent aux exigences des directives internationales Demeter, les présentes Directives pour la production forment la base légale commune qui définit le travail biodynamique. À cet égard, il faut prendre en compte le fait que le Cahier des charges de Bio Suisse prime sur les directives Demeter lorsque celui-ci est plus strict que celles-ci.

Les Directives pour la production mentionnées ci-après forment la base pour la reconnaissance et donc la certification des entreprises agricoles, maraîchères, horticoles, de cultures pérennes, etc. et pour la désignation de leurs produits comme produits Demeter. Les fermes qui les respectent ont le droit d'utiliser la marque (nom et logo) protégée Demeter et les expressions suivantes, qui font référence à la biodynamie : « de l'agriculture biodynamique » et « de cultures biodynamiques ». Elles forment un tout avec d'autres directives que les producteurs·trices Demeter doivent, bien entendu, respecter :

- La version actuelle des Directives pour la production suisse pour la certification des marques déposées « Demeter », « Biodynamique » ainsi que les marques associées (elles correspondent aux exigences des directives internationales Demeter) ainsi que la Liste des intrants de l'IRAB/FiBL ;
- La version actuelle du Cahier des charges de Bio Suisse ;
- La version actuelle de l'Ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique et la désignation des produits et des denrées alimentaires biologiques (abréviation officielle : Ordonnance sur l'agriculture biologique ; abréviations communes : Ordonnance bio, OBio) du Conseil fédéral du 22 septembre 1997 et l'Ordonnance du Département fédéral de l'économie, de la formation et de la recherche (DEFR) sur l'agriculture biologique.

3.1 Interprétation et application du Cahier des charges Demeter

Lorsqu'un·e producteur·trice ou un·e chef·fe de ferme se trouve confronté·e à un problème insoluble, il·elle doit s'adresser au secrétariat, au·à la conseiller·ère spécialisé·e ou à un membre de la CDP. Si le problème ne peut pas être résolu, lesdits services aident le·la producteur·trice à rédiger une demande adressée à l'organisme de certification mandaté ou à la CDP.

Les annexes font partie des compétences de la CDP. Elle procède aux modifications et compléments nécessaires en accord avec les conseillers·ères.

3.2 Conditions personnelles préliminaires ainsi que cours obligatoires et formation continue

En déposant une demande de reconnaissance par Demeter, le·la demandeur·deresse atteste qu'il·elle a le droit de diriger une entreprise agricole, maraîchère, horticole, arboricole, viticole, de cultures pérennes, etc., et qu'il·elle reconnaît le « Cours aux agriculteurs » comme base de la biodynamie. Les cours pour les chef·fe·s de fermes en reconversion (cours d'introduction et cours sur les préparations biodynamiques) doivent obligatoirement être suivis dans les 12 mois à compter du début de la reconversion.

Une demande de prorogation du délai peut être déposée auprès de la CDP. Celle-ci doit lui parvenir avant l'expiration du délai de 12 mois, motif à l'appui. Si la prolongation du délai est accordée, elle est prorogée une seule fois pour une durée maximale de 24 mois.

Pour ce qui est des fermes Demeter d'une certaine taille, non seulement les exploitant·e·s sont tenu·e·s à suivre le cours d'introduction et le cours sur les préparations d'une journée, mais aussi les (nouveaux·elles) chef·fe·s de fermes, les responsables d'un ressort ou les personnes qui gèrent de manière autonome une branche de production et en sont responsables. Ces cours doivent être suivis dans les 12 mois à compter du début du travail à la ferme. Cette règle ne concerne que les employés fixes, les travailleurs saisonniers en sont dispensés.

Les personnes mentionnées ci-dessus qui disposent d'une expérience d'au moins trois ans comme chef·fe de fermes d'une ferme Demeter et ceux qui ont le certificat de capacité d'agriculteur·trice biodynamique n'ont pas besoin de suivre le cours d'introduction et le cours sur les préparations biodynamiques.

Les chef·fe·s de fermes qui reprennent une ferme Demeter, ainsi que les responsables d'un ressort gérant une branche de production, doivent, à partir de la reprise de la ferme ou du début de la reconversion, suivre une formation continue annuelle en biodynamie pendant les cinq premières années. Les personnes qui suivent le cours d'introduction après le début de la reconversion ou durant l'année de la reprise peuvent faire valoir une journée comme formation continue.

Pour les personnes titulaires du diplôme de « Spécialiste en agriculture biodynamique EPS » qui reconvertissent leur ferme ou reprennent une ferme, les formations continues sont également obligatoires. Si un·e chef·fe de ferme reprend une ferme Demeter et qu'il·elle a déjà été responsable d'une ferme Demeter pendant au moins cinq ans, les cinq formations continues ne sont pas obligatoires.

Cette directive de formation continue s'applique à tous les chef·fe·s de ferme et les responsables d'un ressort gérant une branche de production qui reconvertissent leur ferme ou reprennent une ferme.

L'offre de possibilités de formation continue est désormais en ligne à l'adresse *www.demeter.ch/fr/*. La participation à un événement lié à l'agriculture biodynamique ou aux bases de la science de l'esprit est comptabilisée comme une formation continue.

Les participations aux formations continues en biodynamie sont vérifiées chaque année par une autodéclaration lors du contrôle annuel. Des attestations de cours doivent être présentées. Pour les cours organisés par Demeter Suisse, une attestation de cours est délivrée. Pour les cours d'autres prestataires, une preuve sous forme d'attestation de cours, de confirmation d'inscription ou de reçu est suffisante.

L'engagement personnel dans un organe ou dans un autre groupe est déclaré via l'autodéclaration, en faisant confiance que la personne a effectivement participé aux événements indiqués. L'objectif de la formation continue est le développement personnel ainsi que celui de la ferme.

3.3 Contrat

La déclaration signée par l'exploitant·e est nécessaire pour l'affiliation à Demeter Suisse et pour l'utilisation des marques Demeter/biodynamique. Elle fait office de contrat entre Demeter Suisse et le·la responsable légal·e et économique du domaine. Le·la producteur·trice est en outre tenu·e de conclure un contrat de contrôle avec l'organisme de certification.

3.4 Conditions préalables de l'entreprise agricole

3.4.1 Principe de la globalité des entreprises agricoles

Le principe de la globalité des domaines agricoles est un principe central de la biodynamie. Il contribue ainsi à ce que :

- La biodynamie soit une méthode agricole crédible ;
- Le respect des exigences de la biodynamie soit contrôlable et compréhensible.

Un domaine agricole doit être reconverti dans son intégralité, en une seule fois, à l'agriculture biodynamique. La reconversion porte donc sur sa superficie totale. La transformation à la ferme, le commerce de produits alimentaires pour compléter la gamme proposée aux consommateurs·trices en vente directe et la restauration des hôtes de la ferme ne sont pas soumis au principe de la globalité ou sont réglementés au chapitre 7.23.

3.4.2 Définition des domaines agricoles

Les domaines agricoles biodynamiques doivent satisfaire aux conditions suivantes :

A. Le domaine agricole doit former un tout structuré composé des terres, des bâtiments, de l'inventaire et de la main-d'œuvre. Le domaine agricole doit avoir les bâtiments nécessaires à son activité. L'inventaire doit comprendre au moins les machines et les appareils nécessaires aux travaux quotidiens. Le domaine agricole doit avoir de la main-d'œuvre propre, et les travaux des champs (soins culturaux) doivent être effectués en majorité par cette main-d'œuvre là.

B. L'entreprise agricole doit être indépendante. Le critère de l'indépendance est rempli si l'entreprise agricole possède un flux des marchandises (p. ex. produits, aliments fourragers, intrants, etc.) indépendant de celui de toute autre entreprise agricole, si elle a sa propre identité comptable et si elle est dirigée par un·e chef·fe de ferme compétent·e, qui n'est responsable que d'elle et qui ne peut pas être en plus responsable de ferme ou d'unités de production non-biodynamiques. Le domaine agricole doit en outre se présenter à l'extérieur de manière personnelle et sans confusion possible (nom, papier à en-tête, matériel d'étiquetage et d'emballage, adresse professionnelle, présence sur Internet).

C. L'entreprise agricole doit avoir un centre de la ferme localisable et identifiable. Le centre de la ferme est le lieu où se trouvent les principaux bâtiments et le centre opérationnel de l'exploitation. C'est au centre de la ferme que doivent être prises les principales décisions opérationnelles (organisation du travail et de la ferme), que les documents de la ferme agricole doivent être traités et gérés (planification des cultures, documents de contrôle, etc.). L'identification de la ferme comprend aussi une adresse professionnelle propre impossible à confondre et des bâtiments indépendants. L'indépendance, la localisation et l'identification du centre de la ferme ne doivent pas être entravées par des bâtiments d'une unité agricole non-biodynamique.

3.4.3 Division de domaines agricoles

La subdivision d'une entreprise agricole en plusieurs domaines agricoles ou unités de production agricoles est possible uniquement si tous les domaines agricoles/toutes les unités de production respectent les directives biodynamiques et si celle-ci a reçu l'aval de la CDP. Une reconnaissance d'unités de production ou de domaines agricoles par les autorités ne doit pas forcément être reprise ou reconnue par Demeter ou celle-ci peut être assortie d'autres conditions.

D'autres détails en matière de globalité des domaines agricoles seront réglés par des règlements. La CDP se réfère par analogie au Cahier des charges de Bio Suisse.

3.5 Attestation annuelle du respect du Cahier des charges Demeter

Le respect du Cahier des charges Demeter est attesté chaque année par :

- le contrôle effectué chaque année par l'organisme de contrôle et de certification et
- l'attestation Demeter établie sur la base de ce contrôle et de la certification qui suit.

3.6 Autorisations exceptionnelles

Pour autant que les demandes lui parviennent à temps, c.-à-d. avant l'application ou l'utilisation d'une mesure, des autorisations exceptionnelles (dérogations) peuvent être octroyées par la CDP sur la base de demandes écrites dûment motivées, p. ex. pour :

- La reconversion par étapes ;
- L'augmentation des achats de fourrages ;
- En cas de calamités (protection des plantes) ;
- L'application des préparations suspendue, que faire ?
- La production animale;
  - L'estivage des mères en lactation sur des alpages non bio ;
  - Le concept pour les préparations.

3.7 Reconversion Production

Le·la chef·fe de ferme est tenu·e de fournir aux organes compétents de Demeter Suisse des renseignements complets sur les méthodes de la ferme agricole utilisées jusqu'à ce moment, l'état du sol et les conditions environnementales (proximité de routes à forte circulation, installations industrielles, qualité de l'eau d'arrosage, etc.).

L'organisme de certification mandaté peut exiger une enquête sur les résidus des anciennes pollutions engendrées par la protection phytosanitaire ou sur les conséquences d'éventuelles conditions environnementales inhabituelles.

Les données de la ferme sont consignées dans le formulaire d'enregistrement des fermes.

3.7.1 Reconversion intégrale du domaine agricole

La ferme dans son ensemble doit être reconvertie à la biodynamie en une seule étape. Le présent cahier des charges doit déjà être pleinement respecté durant la période de reconversion. Le·la producteur·trice en reconversion remplit complètement le Profil de la ferme. Sur mandat de Demeter Suisse, un·e conseiller·ère pour la reconversion visite le domaine et conseille son responsable au sujet des mesures qui doivent être prises. Il·elle tient compte des expériences biodynamiques actuelles de l'exploitant·e ou du·de la chef·fe de ferme. Il est recommandé que le·la producteur·trice en reconversion prenne contact avec des producteurs·trices expérimenté·e·s et, selon les cas, qu'il·elle collabore également avec eux·elles.

Un·e chef·fe de ferme n'a pas le droit de gérer un domaine Demeter et une ferme conventionnelle en même temps. La subdivision d'une entreprise agricole en plusieurs domaines agricoles ou unités de production agricoles est possible uniquement si tous les domaines agricoles/toutes les unités de production respectent les directives biodynamiques et si celle-ci a reçu l'aval de la CDP. Une reconnaissance d'unités de production ou de domaines agricoles par les autorités ne doit pas forcément être reprise ou reconnue par Demeter ou celle-ci peut être assortie d'autres conditions.

Veuillez prendre connaissance des conditions supplémentaires relatives à la reconstitution (« sélection régressive ») de troupeaux génétiquement dépourvus de cornes (acères) en troupeaux à cornes durant la période de reconversion (section 4.2.4).

D'autres détails en matière de globalité des entreprises agricoles seront réglés par des règlements. La CDP se réfère par analogie au Cahier des charges de Bio Suisse.

3.7.2 Reconversion par étapes

Une reconversion par étapes n'est possible que dans des circonstances déraisonnables. En cas de reconversion par étapes de fermes non biologiques à l'agriculture biologique ou biodynamique, les dispositions suivantes s'appliquent :

- Il faut respecter les prescriptions de l'Ordonnance bio suisse. L'autorisation étant donnée par l'OFAG, les documents correspondants doivent être envoyés à temps à l'OFAG.
- C'est sur la base de la décision de l'OFAG que la CDP prend avec l'accord de l'organisme de certification sa décision au sujet de la reconversion par étapes à Demeter.

- Lorsque la reconversion de l'agriculture biologique certifiée à l'agriculture biodynamique se fait par étapes, la CDP prend seule la décision si celle-ci est justifiée.
- De telles autorisations exceptionnelles peuvent accorder au maximum trois années de reconversion supplémentaires. La ferme en reconversion doit présenter à l'agrément de la CDP un concept de reconversion qui sera ensuite transmis à l'organisme de certification mandaté.

3.7.3 Reconversion des nouvelles surfaces agricoles

La reconversion de parcelles agricoles nouvellement ajoutées en raison de l'achat ou du fermage de terrain, diffère à certains égards de la phase de reconversion des nouvelles fermes.

Contrairement à l'interdiction de la production parallèle évoquée à la section 3.7.1 concernant la reconversion intégrale des domaines, la culture, en parallèle, de biologique, Demeter en reconversion et Demeter est autorisée pour les mêmes espèces de plantes fourragères et pérennes. Un protocole clair est exigé, définissant des procédures de séparation pour la récolte et le stockage.

Les dispositions détaillées à la section 3.7.4 concernant les périodes de reconversion selon la culture et la ferme préliminaire des parcelles récemment acquises s'appliquent sans restriction.

La culture de la même espèce (variété) de plantes annuelles sur des surfaces ayant des niveaux de certification différents entraîne le déclassement au statut inférieur de l'ensemble de la culture.

La reconversion des nouvelles parcelles dure trois ans avant qu'elles puissent être reconnues comme parcelles Demeter.

Si les parcelles étaient déjà cultivées en agriculture biologique et reconnues comme telles, la reconversion dure une année.

3.7.3.1 Grandes cultures et cultures maraîchères

Pas de limitation pour la proportion des surfaces en reconversion.

En cas de production parallèle de cultures commerciales (y. c. cultures pluriannuelles) des mêmes cultures (espèces, variétés) sur des surfaces bio et des surfaces en reconversion, toute la production concernée doit être déclarée comme marchandise de reconversion. Si une séparation claire des différentes qualités peut être documentée et garantie, la commercialisation est possible sous le statut de certification correspondant.

Les produits issus de surfaces ayant entamé la première année de reconversion, c.-à-d. qui se trouvent en reconversion de l'agriculture conventionnelle à l'agriculture biologique, ne peuvent pas être commercialisés en faisant référence à Demeter.

Les produits des surfaces en reconversion doivent être vendus comme produits de reconversion et annoncés comme tels lors du contrôle bio. Ils seront mentionnés dans le rapport de contrôle.

3.7.3.2 Surfaces fourragères

Dans les cultures fourragères, jusqu'à 50 % du fourrage de la ferme peut provenir de nouvelles surfaces de biens propres en reconversion sans que la ferme perde son statut Demeter.

Si la limite de 50 % est dépassée dans une année soit pour les surfaces, soit pour les besoins alimentaires, tous les produits animaux seront rétrogradés pour la durée d'une année en troisième année de reconversion avec l'obligation de les commercialiser impérativement comme produits en reconversion.

Si une ferme Demeter dépasse la limite de 50 % soit pour les surfaces, soit pour les besoins alimentaires et qu'elle veut, pour des motifs commerciaux, éviter d'être rétrogradée pour une année en troisième année de reconversion, deux possibilités s'offrent à elle :

- Vendre des fourrages provenant des surfaces en reconversion jusqu'à ce que le décompte de la matière sèche (MS) soit redescendu au maximum de 50 % de surfaces ou de fourrages en première année de reconversion.

  La vente doit être prouvée par la présentation de la quittance de la vente lors du contrôle de l'exploitation.
- Il faut stocker la quantité de fourrages de première année de reconversion qui dépasse le maximum de 50 % pour faire redescendre la proportion affouragée jusqu'au maximum autorisé de 50 %. Il faut faire le décompte de l'ensemble des fourrages, et la partie qui dépasse les 50 % en question doit être stockée à part et être clairement déclarée comme telle.

Le journal ou le classeur de la ferme doit mentionner dès la récolte les quantités de fourrages de reconversion ainsi stockés et l'emplacement de ces stocks.

3.7.4 Certification en période de reconversion

L'organisme de certification mandaté peut prononcer la certification Demeter d'une ferme biodynamique contrôlée à partir du début de la quatrième année de récoltes.

La reconversion dure normalement trois années complètes pour une ancienne ferme conventionnelle. À partir de sa deuxième année de reconversion, ses produits peuvent être commercialisés avec la mention « Demeter en reconversion».

Si une ferme certifiée Bourgeon conformément au Cahier des charges de Bio Suisse se reconvertit à la biodynamie, elle peut être certifiée comme ferme Demeter pendant la deuxième année de production biodynamique contrôlée par Demeter Suisse. Pendant la première année de récoltes, après avoir été contrôlée et certifiée avec succès, elle peut utiliser la mention « Demeter en reconversion ».

Pour la production animale, le niveau de certification correspond au statut de certification du fourrage. Voir les tableaux présentés à la section 4.2.8 et les sections suivantes.

Tableau : Reconversion ordinaire, culture précédente en conventionnel

Reconversion de l'agriculture conventionnelle à Demeter	Déclaration/étiquetage des produits
1ère année de reconversion (U1)	Les produits ne peuvent pas faire référence à Demeter
2ème année de reconversion (U2)	« Demeter en reconversion » : pour les produits végétaux dès la nouvelle récolte, pour les produits animaux dès le 1er janvier
3ème année de reconversion (U3)	« Demeter en reconversion » : 1er janvier – 31 décembre
4ème année : certification Demeter complète	« Demeter » : pour les produits végétaux dès la nouvelle récolte, pour les produits animaux dès le 1er janvier

Tableau : Reconversion à la suite de la pratique d'une agriculture bio certifiée pendant au moins 2 ans.

Reconversion de bio[1] ou Bourgeon à Demeter	Déclaration/étiquetage des produits
1ère année de reconversion (U3)	« Demeter en reconversion » : pour les produits végétaux dès la nouvelle récolte, pour les produits animaux dès le 1er mai
2ème année : certification Demeter complète	« Demeter » : pour les produits végétaux dès la nouvelle récolte, pour les produits animaux dès le 1er janvier

3.7.4.1 Cultures maraîchères

La reconversion des surfaces auparavant déjà consacrées aux cultures maraîchères doit faire l'objet d'une prudence particulière motivée par les risques d'anciennes pollutions. Si des soupçons sérieux peuvent faire craindre la présence de substances étrangères douteuses pour l'ensemble des cycles vitaux de la ferme ou pour les consommateurs·trices de ses produits, il faut faire des analyses adéquates.

L'ensemble de la situation des éléments nutritifs doit être déterminé par les analyses de terre adéquates qui doivent être interprétées par le·la conseiller·ère pour la reconversion mandaté·e par Demeter Suisse.

3.7.4.2 Élevage

Une certification Demeter est accordée pour autant que toutes les surfaces fourragères destinées à l'affouragement du bétail l'ont également obtenue.

Si la situation le justifie, la CDP peut octroyer des autorisations exceptionnelles aux communautés de fermes légalement reconnues et localement bien délimitées (p. ex. terres communales ou consortage

[1] *L'exploitation doit être certifiée bio depuis au moins 2 ans.*

d'alpage). La demande doit être soumise à la CDP lorsque débute la reconversion. L'exploitant·e doit informer le·la contrôleur·euse de l'accord obtenu.

3.8 Préparations biodynamiques

Les agriculteurs·trices biodynamiques travaillent consciemment avec les forces cosmiques et terrestres qui exercent une action sur les plantes et les font germer, pousser et mûrir. Il s'agit entre autres des forces rythmiques au cours d'une journée et d'une année. Des forces essentielles agissent par le biais des préparations biodynamiques : elles soutiennent p. ex. le développement harmonieux et conforme à la nature de tous les êtres vivants et l'humification dans le sol.

L'élaboration et la manipulation des préparations biodynamiques pour le compostage ou pour le traitement des sols et des plantes nécessitent de faire l'effort de reconnaître quels sont les devoirs des humains envers la nature. Ces questions fondamentales sont traitées lors de cours et de séminaires réguliers ainsi qu'au sein de groupes de travail réunissant régulièrement les paysan·ne·s d'une région. Ces réunions permettent d'échanger des expériences et d'entretenir une collaboration professionnelle.

L'élaboration, le stockage et l'application soignés des préparations de base au sens des quatrième et cinquième conférences du « Cours aux agriculteurs » (les préparations dynamisées bouse de corne et silice de corne ainsi que les préparations à ajouter à la fumure également appelées préparations pour les composts) constituent une partie essentielle de la biodynamie et sont déterminants pour la qualité de l'agriculture biodynamique et de ses produits.

Les préparations devraient, si possible, être élaborées sur la ferme elle-même. Le concept de gestion de l'assurance-qualité des préparations biodynamiques tel qu'il figure à l'annexe 8 : Préparations biodynamiques doit être respecté.

3.8.1 Les différentes préparations biodynamiques

Préparations à pulvériser (épandre directement sur les champs)

La bouse de corne et la silice de corne se complètent. Outre les préparations à ajouter à la fumure, la bouse de corne guérit le sol, tandis que la silice de corne aide les plantes à absorber les forces lumineuses.

- La bouse de corne, fumier de vache enterré dans une corne de vache (préparation 500)
- La silice de corne, la silice (p. ex. quartz) enterrée dans une corne de vache (préparation 501)
- Bouse de corne préparée (500 P), bouse de corne prête à l'emploi préparée aux préparations à ajouter à la fumure
- Préparations combinées/préparations compost de bouse élaborées à l'aide des préparations à ajouter à la fumure

Préparations à ajouter à la fumure (intégrer aux engrais agricoles et aux composts)

Les préparations à ajouter à la fumure rendent les engrais capables de vivifier le sol et de stimuler la croissance des plantes, afin d'obtenir des plantes saines.

- Fleurs d'achillée millefeuille, enterrées dans une vessie de cerf (préparation 502)
- Fleurs de camomille matricaire, enterrées dans l'intestin grêle d'un bovin (préparation 503)

- Ortie, préparation enfouie directement dans le sol (préparation 504)
- Écorce de chêne, enterrée dans la cavité du cerveau d'un crâne d'un animal de rente (préparation 505)
- Fleurs de pissenlit, enterrées dans un mésentère bovin (préparation 506)
- Fleurs de valériane, extrait liquide de fleurs (préparation 507)

Pour en savoir plus sur les préparations, voir détails qui figurent à l'annexe 8 : Préparations biodynamiques.

3.8.2 Utilisation

- Tous les engrais agricoles (fumier d'étable et compost) doivent recevoir les préparations à ajouter à la fumure. Dans le cas où une ferme ne réalise pas son propre compostage ou ne dispose pas de fumier composté, par exemple les fermes pastorales extensives, il est obligatoire d'épandre une préparation combinée (par exemple, compost de bouse Maria Thun ou CBMT, 500 préparée, etc.).
- Si des engrais organiques du commerce sont utilisés, l'emploi de la bouse de corne préparée, de la préparation à base de compost de bouse de vache Maria Thun ou d'une autre préparation combinée élaborée à partir de préparations à ajouter à la fumure doit être assuré à très brève échéance.
- Il faut toujours appliquer les préparations biodynamiques au digestat liquide et au lisier méthanisé avant leur épandage.
- Les préparations à pulvériser sont à utiliser de manière appropriée en fonction du type de culture :
  - La bouse de corne ou bouse de corne préparée (500 P) doit être pulvérisée au démarrage de la phase végétative ou après récolte de la culture, et dans tous les cas au moins une fois par an et à raison d'au moins 50 g/ha ;
  - La silice de corne doit être pulvérisée en fonction du développement de la plante, et cela au moins une fois par culture et par an et à raison d'au moins 2,5 g/ha.
- Un dispositif pour le brassage des préparations qui fonctionne doit être disponible dans la ferme et contrôlé dans le cadre de l'inspection annuelle.
- Un préalable pour la certification du domaine « Demeter en reconversion », après 12 mois de respect de ce cahier des charges, est qu'il y ait eu au moins une application de bouse de corne et de silice de corne, ainsi qu'une pulvérisation des préparations pour les composts (ou la préparation de bouse de corne avec les préparations pour les composts comme substitut) sur toutes les surfaces du domaine. Ceci est également applicable aux surfaces en reconversion.
- Ces exigences ne s'appliquent pas aux surfaces non cultivées et celles laissées durablement en friche.
- Les préparations à pulvériser doivent être épandues avec des appareils propres et ne doivent contenir aucun résidu de produits chimique de synthèse.

3.8.3 Dérogation et concept pour l'application des préparations pour les zones très raides

Si l'application annuelle des deux préparations à pulvériser n'est pas possible dans les fortes pentes (condition préalable : surfaces non carrossables), le·la producteur·trice a la possibilité de présenter un concept pour l'application des préparations à la CDP. Ce concept doit être déposé jusqu'au 28 février de l'année de contrôle ; une prolongation peut être demandée. Le concept pour l'application des préparations indique pour combien d'années il sera impossible d'appliquer les préparations à pulvériser une fois par an sur toute la surface. L'autorisation exceptionnelle délivrée sur la base du concept pour l'application des préparations déposé est valable pour une durée maximum de 5 ans pour les domaines agricoles certifiés Demeter. Après expiration ou lors d'une relance de la demande d'autorisation exceptionnelle, il faudra établir un bref rapport à titre d'échange d'expériences et de contribution à la recherche sur les préparations biodynamiques.

Les surfaces mentionnées ci-après (sauf les cultures intensives) peuvent faire l'objet d'une requête d'autorisation exceptionnelle adressée à la CDP.

- Fermes de montagne : seulement pour les surfaces non carrossables.
- Alpages : les deux préparations à pulvériser sont appliquées au moins une fois par an dans la zone intensive, p. ex. autour des bâtiments et si possible également sur les pâturages dominicaux et nocturnes.
- Fortes pentes en zone de plaine : lorsque plus de 10 % de la surface agricole utile (SAU) d'une ferme de plaine est classée en zone de montage et non carrossable.

La CDP offre une aide et du soutien pour l'élaboration du concept pour l'application des préparations.

Contenu du concept pour l'application des préparations

- Démarche envisagée pour les surfaces ne pouvant être traitées régulièrement ou pas du tout.
- Il faut indiquer les traitements et le nombre d'applications sur le plan des parcelles.
- Description des outils et du matériel.
- Description de la méthode de pulvérisation.
- Le concept pour l'application des préparations est signé par la personne de la ferme qui est responsable des préparations.

Autres dérogations concernant l'utilisation des préparations

Pour autant que les demandes lui parviennent à temps, c.-à-d. avant l'application ou l'utilisation d'une technique ou d'un contrôle, des autorisations exceptionnelles peuvent être octroyées par la CDP sur la base de demandes écrites dûment motivées, p. ex. pour :

- L'application des préparations suspendue, que faire ?
- La production animale : le concept pour l'application des préparations.

3.9 Biodiversité et environnement

3.9.1 Irrigation

L'irrigation doit épargner les ressources et être adaptée au contexte local. Les prescriptions légales doivent être respectées. L'irrigation doit être planifiée et réalisée de manière que la quantité d'eau, la technique d'irrigation et/ou la fréquence d'irrigation ne conduisent pas à une dégradation du sol (par exemple salinisation, érosion).

3.9.2 Surfaces de promotion de la biodiversité

Dans le sens où le « Cours aux Agriculteurs » en parle, les mesures d'écologie du paysage représentent un élément important de la structuration des fermes biodynamiques. Les arbres, les arbustes, les haies ainsi que les eaux stagnantes et les cours d'eau façonnent le paysage dans lequel la diversité du vivant peut se déployer. Le domaine agricole doit montrer un engagement dans le maintien de la biodiversité agricole et prendre soin des plantes et des animaux, en particulier de l'univers des oiseaux et des insectes.

Les surfaces de promotion de la biodiversité doivent atteindre au minimum 10 % de la surface agricole utile (SAU) ; 7 % doivent remplir les critères des directives PER (surfaces de promotion de la biodiversité SPB), les 3 % de surfaces d'aménagement du paysage (SAP) restants pouvant être constitués d'autres éléments d'aménagement du paysage (exigences minimales pour les cultures sous verre et sous plastique – voir section 4.1.5.7). Elles doivent se trouver sur des terres en propriété ou affermées par l'exploitant·e qui font partie de la surface de l'exploitation (SE) et sont situées dans le rayon usuel de la ferme. Si la surface de promotion de la biodiversité sur le domaine et sur les terrains directement adjacents n'atteint pas 10 % de la surface totale du domaine, un plan de biodiversité détaillant la manière d'atteindre cet objectif, avec un calendrier précis, doit être approuvé par l'organisme compétent. Ce plan peut également inclure d'autres éléments culturaux tels que la conservation de (sous-)espèces de plantes et d'animaux rares ou menacés d'extinction, le fait de favoriser la présence d'oiseaux ou d'insectes en leur fournissant des habitats, le recours aux plantes et aux animaux issus de la biodynamie, etc.

Pour respecter les 7 % exigés par les prestations écologiques requises (PER), les éléments suivants peuvent être pris en compte comme surfaces de promotion de la biodiversité (SPB) :

- Prairies extensives ;
- Prairies peu intensives ;
- Pâturages boisés ;
- Prés extensifs ;
- Surfaces à litière ;
- Bandes culturales extensives ;
- Jachères florales ;
- Jachères tournantes ;
- Bandes de champs en jachère ;

- Arbres fruitiers haute-tige (surface imputable : 100 m² par arbre) ;
- Arbres indigènes isolés (surface imputable : 100 m² par arbre) et chemins bordés d'arbres ;
- Haies, bosquets dans/autour des champs et des cours d'eau ;
- Fossés humides, mares et étangs, marais ;
- Zones rudérales, tas de pierres et affleurements rocheux ;
- Murs en pierres sèches ;
- Surface de vigne avec biodiversité naturelle.

Les conditions stipulées dans l'Ordonnance sur les paiements directs et dans la version la plus récente de la fiche technique d'Agridea « Promotion de la biodiversité dans la ferme agricole » sont déterminantes pour l'entretien des surfaces de promotion de la biodiversité (SPB).

Pour les 3 % de surfaces supplémentaires d'aménagement du paysage, les éléments suivants peuvent être pris en compte :

- Surfaces légèrement pâturées, permettant à certaines plantes de fleurir et de monter en graines. Les plantes ne devraient pas constituer la culture principale (intensive) sur cette surface, sauf s'il s'agit d'un engrais vert ou d'une prairie ;
- Surfaces boisées (agroforesterie), boisement inutilisé et arbres indigènes, (arbres isolés adaptés au milieu naturel/surface imputable : 100 m² par arbre) et allées d'arbres ;
- Forêt non exploitée ;
- Chaintres (tournières) ;
- Terrains semés de plantes annuelles ou pluriannuelles que l'on laisse fleurir et monter en graine. Celles-ci ne doivent pas être une culture principale (cultivées de manière intensive, à objectif commercial) à moins qu'il ne s'agisse d'engrais verts ou de pâturages, et doivent être des cultures pollinisées par les insectes ;
- Jachère faisant partie de la rotation ou non (non fauchée durant l'année) ;
- Prairies « non perturbées » (non fauchées durant l'année) ;
- Clôtures (les surfaces « non perturbées » de part et d'autre des clôtures peuvent être comptées) ;
- Haies, champs et groupes d'arbres le long des zones ripariennes ;
- Cours d'eau, étangs, zones humides, forêts alluviales ;
- Zones rudérales (par exemple, zones de glissement de terrain), murs et tas de pierres, murs en pierres sèches ;
- Sentiers de randonnée pédestre non imperméabilisés et chemins de terre (sentiers naturels) ;
- Autres contributions à la réserve de biodiversité, y compris la conservation d'espèces de plantes et d'animaux rares ou menacés d'extinction.

3.9.3 Entreprises avec plusieurs unités de production

Les entreprises agricoles comprenant plusieurs unités de production situées en dehors du rayon de la ferme usuel doivent disposer pour chacune d'elles de surfaces de promotion de la biodiversité (SPB) proportionnelles à leur surface respective.

Lorsqu'il s'agit d'entreprises agricoles ayant des surfaces à l'étranger, les surfaces de promotion de la biodiversité (SPB) situées en Suisse doivent représenter au moins 7 % de la surface exploitée en Suisse.

Les 3 % supplémentaires d'éléments d'aménagement du paysage doivent aussi être respectés.

3.9.4 Proportion minimum de pâturages et prairies extensifs

La part de prairies peu intensives ou extensives, de pâturages extensifs, de pâturages boisés ou de surfaces à litière doit atteindre au moins 5 % de la surface herbagère permanente, prairies temporaires (y compris prairies extensives sur terres assolées laissées au repos) plus surfaces à litière.

3.9.5 Bordures et lisières des cultures

Des bandes de surface herbagère d'une largeur minimale de 0,5 mètre doivent être maintenues le long des chemins.

Ces bandes herbeuses ne peuvent être comptés comme surfaces de promotion de la biodiversité (SPB) que si elles font partie de la surface de la ferme, qu'elles remplissent les conditions imposées pour les prairies extensives ou peu intensives et qu'elles ont une largeur minimale de 3 mètres. Dans les cultures pérennes, les 3 premiers mètres de bande herbeuse perpendiculaires au sens du travail des cultures font partie de la surface cultivée au titre de tournière (chaintre). Ils ne peuvent donc pas être comptés comme prairie extensive ou peu intensive.

Le long des haies, des bosquets champêtres, des lisières de forêt, des cours et plans d'eau et des berges boisées, des bandes de surface herbagère d'une largeur minimale de 3 mètres doivent être aménagées et préservées.

4. PRODUCTION - SPÉCIFITÉ

Cahier des charges suisse pour la certification des marques « Demeter », « Biodynamique » ainsi que les marques associées

État : 1er janvier 2027 Dernière modification : 21 mai 2026

4.1 Productions végétales

Ce chapitre s'étend à toutes les cultures et plantes, y compris les plantes pérennes et ornementales que l'on retrouve généralement sur les domaines ou entreprises certifiés en agriculture biologique.

Les nouvelles cultures et méthodes de production qui ne sont pas traitées dans les sections suivantes et qui ne correspondent pas à des pratiques courantes dans les entreprises biologiques, ne peuvent être expérimentées qu'avec l'accord de la Commission pour les directives de production (CDP).

4.1.1 Rotation des cultures

La surface assolée des fermes de grandes cultures doit comporter au moins 20 % de couverture végétale permanente pendant toute l'année. Le Cahier des charges de Bio Suisse s'applique.

Le maraîchage est soumis à des réglementations différentes (voir section 4.1.5.2).

4.1.2 Semences et plants

Les qualités intrinsèques et les caractéristiques extérieures des semences ont, d'une part, une influence sur les forces de résistance des cultures pendant leur croissance et, d'autre part, sur leur rendement, lié aux données de l'emplacement ainsi que sur la qualité alimentaire des produits. Les semences provenant de la propre ferme doivent donc faire l'objet de soins particulièrement attentifs.

Les semences, graines et plants de variétés génétiquement modifiées (OGM) ne peuvent pas être multipliées ou semées sur des domaines certifiés Demeter.

L'utilisation de semences, plants et plantes produits avec les nouvelles techniques de multiplication de plantes (new plant breeding techniques – NPBTs) est interdite dans la production sur des domaines certifiés Demeter. Cela comprend toutes les techniques considérées par l'IFOAM groupe régional Union européenne comme des techniques de modification génétique qui, comme l'entend la législation européenne en vigueur, conduisent aux OGM. Les techniques suivantes sont interdites depuis juin 2017 :

- Mutagenèse dirigée par oligonucléotides (ODM) ;
- Technologie de types I à III de nucléases à doigt de zinc (ZFN-I, ZFN-II, ZFN-III) ;
- CRISPR/Cas ;
- Méganucléases ;
- Cisgénèse ;
- Greffage sur des porte-greffes transgéniques ;
- Agroinfiltration ;
- Technique de RdDM (la méthylation de l'ADN dépendante de l'ARN) ;
- Sélection inverse (reverse breeding) ;
- Génomique synthétique ;
- Stérilité male cytoplasmique.

L'utilisation de semences traitées avec des électrons de faible énergie est interdite si des semences traitées avec des techniques conformes au présent cahier des charges sont disponibles.

4.1.2.1 Semences et plants de pomme de terre

Il convient en premier lieu d'utiliser du matériel de multiplication biodynamique. S'il n'y en a pas, on peut utiliser du matériel de multiplication biologique. Les semences provenant de cultures biodynamiques ou biologiques ne doivent pas avoir été traitées avec des produits chimiques ou de synthèse, et les stocks ne doivent avoir subi aucun traitement avec des produits toxiques. L'irradiation par rayonnement ionisant est exclue. Si les semences biologiques sont indisponibles, des semences d'origine conventionnelle sans traitements pourraient être utilisés en conformité avec la base de données organicXseeds (*www.organicXseeds.com*) et avec la preuve correspondante de la non-disponibilité (attestation imprimée d'OrganicXseeds). Cela n'est valable que pour le matériel de multiplication du niveau 3 et si la variété n'est pas inscrite dans la base de données au moment de la commande. Le matériel de multiplication des niveaux 1 et 2 doit être biologique ou de reconversion à l'agriculture biologique. Une demande d'autorisation exceptionnelle peut être adressée au Service des semences bio de l'IRAB/FiBL s'il n'y a pas d'offre adéquate sur *www.organicXseeds.ch*. Des détails plus précis sur le système de classement à trois niveaux se trouvent dans les informations de la base de données OrganicXSeeds.

Les semences de céréales hybrides, à l'exception du maïs (Zea mays), sont exclues de la production de fourrage et de denrées alimentaires.

4.1.2.2 Plants pour les fraises

L'utilisation de plants non conformes est soumise aux mêmes conditions d'octroi des autorisations exceptionnelles que pour Bio Suisse.

4.1.2.3 Plants pour les cultures pérennes et les arbres y. c. asperges et vigne

Si les plants d'arbres et de cultures pérennes ne sont pas disponibles dans la base de données organicXseeds en qualité biodynamique ou biologique, des plants d'origine conventionnelle peuvent être utilisés. Le traitement par des produits chimiques de synthèse après récolte (par exemple les désinfectants) est interdit.

L'acquisition d'un maximum de deux arbres conventionnels par an et par domaine est dispensée de demande de dérogation et d'obligation de fournir la preuve de la non-disponibilité.

4.1.3 Fumure et fertilisation

« Fertiliser signifie vivifier le sol ». De ce principe directeur découle une fertilisation issue des interactions vitales entre les plantes et les animaux. Dans tout programme de fertilisation, l'usage approprié des préparations biodynamiques est de première importance.

Refermer le plus possible le cycle des éléments nutritifs est un des principaux objectifs de la biodynamie. Ceci signifie que les engrais sont produits et utilisés sur le domaine. Cela favorise aussi l'émergence de l'individualité agricole.

La fertilisation est assurée par l'élevage, différents types de compostage, les engrais verts, les cultures intercalaires/dérobées, les assolements avec prairies artificielles, le compostage de surface et, enfin, le paillage (mulching). Les préparations à ajouter à la fumure doivent être utilisées pour tous les types de fertilisation (voir chapitre 3.8). Il s'agit d'empêcher toute perte d'humus au travers de méthodes de fertilisation, de culture et d'élevage appropriées. Le but de la fertilisation est de développer ou de préserver l'humus et de favoriser l'activité biologique du sol. Grâce à cette méthode de production, l'individualité agricole et la force biodynamique augmentent lentement et continuellement. C'est pourquoi les engrais, le fumier et le compost produits sur la ferme elle-même sont d'une importance capitale dans l'obtention de produits agricoles de bonne qualité.

Ces mesures peuvent également être mises en œuvre en coopération avec un autre domaine biodynamique.

Si les engrais de la ferme ne suffisent pas à fournir une fumure respectant le sol qui tient compte des différents besoins des plantes, il est permis d'utiliser des engrais de l'extérieur (voir section 4.1.3.2).

4.1.3.1 Quantité de fumure

Le calcul de la quantité de fumure à épandre repose sur les données officielles de prélèvement d'après le « Suisse-Bilanz » (besoins) de la culture à installer.

4.1.3.2 Engrais de l'extérieur

Il est autorisé d'utiliser les engrais cités à l'annexe 3 : Fertilisants autorisés.

- Le cumul des engrais provenant de l'extérieur est limité à 60 % des besoins en azote.
- L'utilisation d'engrais organiques du commerce autorisés pour l'agriculture bio est autorisée jusqu'à 50 % des besoins en azote.

- L'apport de digestats liquides et de lisiers méthanisés, pour autant qu'ils soient autorisés pour l'agriculture bio, est limité à 30 % des besoins en azote. Les engrais organiques du commerce et les digestats liquides ne doivent pas représenter ensemble plus de 50 % des besoins en azote.
- En outre, l'apport d'éléments fertilisants par la fumure en produits méthanisés (digestats) ne doit pas dépasser 50 % du total des besoins en azote de chaque culture.

Exemples :

Engrais organiques du commerce autorisés pour la culture biologique	50 %
Digestats liquides d'origine inoffensive autorisés pour la culture biologique	10 %
Total Engrais de l'extérieur (*maximum*)	60 %

Interdit, car le cumul des achats d'engrais organiques du commerce et de digestats liquides représente plus de 50 % des besoins en azote.

Engrais organiques du commerce autorisés pour la culture biologique	20 %
Digestats liquides d'origine inoffensive autorisés pour la culture biologique	30 %
Engrais de ferme de l'extérieur (engrais agricoles sans lisiers méthanisés)	10 %
Total Engrais de l'extérieur (*maximum*)	60 %

Autorisé

L'utilisation de ces engrais ne doit cependant pas nuire à la qualité propre des produits des fermes biodynamiques (goût, parfum, conservation, digestibilité, etc.). En cas de chaque utilisation d'engrais organique du commerce comme engrais principal, l'emploi des préparations à ajouter à la fumure doit être assuré à très brève échéance sur la même surface.

Les poudres de roches et de terres, même celles qui contiennent des phosphates, sont autorisées en fonction des conditions locales, mais elles doivent, en règle générale, passer par un processus de compostage ou par un autre type de processus de vivification ou d'activation.

Il faut veiller à conserver ou à obtenir un pH adéquat pour le sol et les cultures. Le cas échéant, procéder aux chaulages nécessaires.

Il est possible d'utiliser des matières végétales à composter et des composts d'écorces et/ou de déchets végétaux provenant des espaces verts communaux (feuilles, bois de taille, gazons) si leur absence de toxicité est prouvée par des analyses de métaux lourds. Dans tous les cas, il faut garantir l'effet des préparations biodynamiques en s'assurant que les préparations à ajouter à la fumure sont utilisées correctement. Au moins la moitié des composts utilisés chaque année dans la ferme doit avoir passé par un processus de compostage complet effectué dans la ferme elle-même et comprenant l'adjonction des préparations biodynamiques.

Le traitement des engrais avec les préparations à ajouter à la fumure est réglementé au chapitre 3.8.

4.1.3.3 Cessions d'engrais

Dans l'esprit de refermer le plus possible le cycle des éléments nutritifs (agriculture en circuit fermé), aucun engrais ne peut être cédé, sauf dans le cas d'une coopération de fumure avec une autre ferme Demeter. Avant qu'un domaine agricole Demeter ne remette des engrais de ferme à des fermes bio, il doit pouvoir prouver qu'aucun domaine agricole Demeter ne se situe dans le rayon des distances maximales :

- Lisier 20 km ;
- Fientes de volaille 80 km ;
- Fumier de tous les autres animaux 40 km.

4.1.3.4 Installations de biogaz

- Toute matière première qu'une ferme Demeter voue à la biométhanisation dans des installations de biogaz doit provenir de production biodynamique ou certifiée biologique et ne doit pas entrer en concurrence avec la nourriture destinée aux humains et aux animaux.
- Une ferme ne doit pas affecter plus de 50 % de ses propres engrais de ferme à l'alimentation d'une installation de biogaz.

4.1.4 Soin et protection des végétaux

Les méthodes biodynamiques, qui comprennent aussi l'entretien et l'aménagement du paysage, peuvent permettre de conférer aux cultures une grande résistance contre les maladies cryptogamiques et bactériennes, mais aussi contre les ravageurs du règne animal, et cette résistance doit être un objectif permanent. Il est interdit d'utiliser des produits chimiques de synthèse pour lutter contre les ravageurs, pour prévenir ou guérir les maladies cryptogamiques, virales et autres, pour lutter contre les mauvaises herbes ou pour réguler la croissance des plantes cultivées. Il est de même interdit de traiter avec des produits chimiques de synthèse les semences destinées à la production de denrées alimentaires et d'aliments fourragers Demeter. Les seuls mesures et produits de protection phytosanitaire autorisés sont ceux qui sont mentionnés à l'annexe 4 : Techniques et produits autorisés pour l'entretien et la protection des végétaux et ceux qui sont autorisés pour Demeter dans la Liste des intrants de l'IRAB/FiBL.

En cas de doute, tout usage d'un produit non autorisé par le présent cahier des charges conduit le domaine ou tout au moins les cultures et parcelles traitées à perdre leur certification. Voir chapitre 2.10 et l'annexe 7 : Règlement des sanctions pour plus de détails.

4.1.5 Maraîchage

4.1.5.1 Plants et semences

Les dispositions de la section 4.1.2 s'appliquent.

Toutes les fermes avec production maraîchère doivent cultiver sur 20 % de la surface totale consacrée aux légumes des variétés populations.

Les plants sont produits par la ferme elle-même ou achetés à des entreprises qui respectent des directives reconnues d'agriculture biologique. En cas de pénuries imprévues, la CDP décide.

Les plants achetés doivent entrer en contact direct avec les préparations. Lors du semis ou après l'achat auprès d'une autre ferme, les préparations doivent être appliquées au substrat de culture. Ceci est effectué par l'épandage de la bouse de corne préparée, de la préparation à base de compost de bouse selon Maria Thun ou d'une autre préparation combinée élaborée à partir des préparations biodynamiques à ajouter à la fumure.

La production des plants en pots, en sachets et en container est autorisée jusqu'à la vente.

4.1.5.2 Rotation des cultures

Les fermes maraîchères qui ont plus de 2 hectares doivent cultiver toute l'année 25 % de la surface assolée maraîchère en tant que surface enherbée, 15 % doivent être cultivés pendant au moins une année entière en tant que mélange trèfle-graminées. L'engrais vert doit rester sur pied au moins 6 semaines, recouvrir complètement la surface du sol et être entièrement enfoui dans le sol.

Les engrais verts doivent être comptés en pondérant les surfaces et les durées. Par exemple, pour 1 ha d'engrais vert restant sur pied 6 semaines (1,5 mois), cela nous donne une surface enherbée imputable de 0,125 ha. La formule utilisée est donc : surface d'engrais vert installée : 12 mois x durée de l'engrais vert en mois = surface d'engrais vert imputable.

Si les mélanges trèfles-graminées restent sur pied plus d'une année, une fraction d'année peut également être comptée ainsi et imputée à la surface de mélanges trèfles-graminées exigée.

L'évacuation des déchets de coupe à l'extérieur du domaine agricole n'est pas autorisée.

Le sol ne peut pas rester toute l'année sans végétation ou couverture naturelle. Le paillage (mulching) est autorisé (voir section 4.1.5.6).

4.1.5.3 Terreaux et substrats de culture

Les règles détaillées à la section 4.1.3.1 font foi. Voici les exigences supplémentaires :

- Les terreaux et mélanges de substrats seront, dans la mesure du possible, issus du domaine. Au moins 25 % du volume de ces mélanges doit être composé de composts végétaux ou animaux ayant reçu les préparations biodynamiques.
- Tous les achats de substrats prêts à l'emploi doivent être documentés selon la Liste des intrants de l'IRAB/FiBL.
- Les terreaux du commerce et les mélanges de rempotage commerciaux doivent être produits par des entreprises qui utilisent au moins 25 % de compost préparé. Il est également possible d'ajouter aux terreaux du commerce et aux mélanges de rempotage commerciaux 25 % de compost préparé sur le domaine.
- Il faut utiliser aussi peu de tourbe que possible. Il faut préférer les techniques culturales qui permettent de se passer de tourbe. La teneur totale en tourbe ne doit jamais dépasser 70 %. L'utilisation d'agents de synthèse destinés à l'amendement des substrats n'est pas permise. Tous les fertilisants utilisés doivent répondre aux exigences des présentes directives.

- Les mélanges de rempotage et les substrats de culture peuvent être stérilisés à la vapeur. Après la stérilisation, il faut rapidement utiliser une préparation combinée (préparation composée) et une préparation bouse de corne (500) pour aider à la recolonisation microbienne du sol.

4.1.5.4 Techniques de production

Les techniques de culture hors-sol (hydrocultures, cultures sur film nutritif, etc.), les cultures sur laine minérale et les cultures en conteneurs sont interdites. Les techniques n'utilisant qu'une fine couche de terre ne sont pas autorisées (à l'exception du cresson et des jeunes pousses vendues avec leur support de culture). Les nouvelles techniques de culture et de production ne peuvent être essayées qu'avec l'approbation de la CDP.

Les racines d'endives devraient être forcées dans la terre. Le forçage des endives en système hydroponique sans adjonction de fertilisants est autorisé. L'utilisation des techniques de forçage dans l'eau doit être signalée comme telle.

4.1.5.5 Soin et protection des végétaux

Les dispositions correspondantes de la section 4.1.5 s'appliquent.

La production sous films ou non-tissés, surtout les paillages plastiques couvrant le sol, devrait être limitée au strict nécessaire. Les matériaux perforés réutilisables doivent être privilégiés.

4.1.5.6 Régulation des adventices

La rotation des cultures, le travail du sol et les méthodes de culture sont d'une importance décisive pour le contrôle des adventices. Il faut préférer les mesures mécaniques aux mesures thermiques. Le traitement à la vapeur du sol en plein champ est interdit. La stérilisation à la vapeur n'est autorisée que pour les terreaux destinés à la production des plants.

À partir du 1er janvier 2024, l'utilisation de textiles de paillages artificiels est interdite pour les cultures qui restent sur pied moins de 3 mois. Lorsque les cultures restent sur pied plus de 3 mois, le sol ne doit pas être recouvert intégralement toute l'année et il faut garantir l'application des préparations biodynamiques.

4.1.5.7 Production sous verre et sous tunnel plastique

La production en systèmes fermés, sous verre ou sous tunnel plastique, doit respecter les exigences minimales suivantes :

- Des niveaux plus élevés de fertilisation azotée sont autorisés dans les serres, sous réserve qu'ils correspondent aux besoins de la culture concernée.
- En hiver (du 1er décembre au 28 février), le chauffage des serres et des tunnels ne doit servir qu'à maintenir les cultures hors gel (env. à + 5 °C). La production des plants et des plantes d'ornement fait exception.

- La consommation d'énergie des cultures chauffées sous verre et sous plastique doit être limitée au maximum. Partout où cela est possible, il faut introduire dans l'entreprise des techniques économes en énergie, tels que l'utilisation de systèmes de chauffage localisés (par exemple, le chauffage du sol ou de la végétation).
- Il n'est pas autorisé de stériliser à la vapeur le sol ou de procéder à un traitement thermique dans la serre. Une autorisation exceptionnelle ne peut être accordée que dans des cas d'urgence. Pour réguler la recolonisation microbienne, il faut ensuite obligatoirement utiliser le plus vite possible les préparations biodynamiques à ajouter à la fumure, des extraits aqueux de composts et la préparation bouse de corne ou compost de bouse. La première récolte après la stérilisation ne peut pas être vendue sous le label Demeter.
- La production en systèmes fermés, sous verre ou sous tunnel plastique, qui représente plus de 50 % de l'ensemble de la surface de production du domaine agricole, doit également remplir les conditions suivantes[2] :
  - Au moins 20 % de la surface du domaine doit être occupée par des surfaces de promotion de la biodiversité ;
  - La biodiversité sous forme de bandes fleuries et d'engrais vert doit être intégrée aux cultures sous verre et sous plastique.

4.1.5.8 Germes et pousses

La production de germes et de pousses doit se faire à partir de graines, de racines et de rhizomes qui ont été multipliés en biodynamie.

L'eau utilisée pour la production de germes et de pousses doit être de qualité potable. Tout substrat ou support/porteur utilisé doit répondre aux exigences du présent cahier des charges.

4.1.6 Cultures pérennes

Les mesures spécifiques suivantes s'appliquent aux cultures pérennes en plus des dispositions énoncées dans les sections précédentes :

4.1.6.1 Plants

S'il y a sur le marché des plants de provenances biodynamique ou biologique, il faut leur donner la préférence. S'il n'y en a pas, c'est le Cahier des charges de Bio Suisse qui fait foi.

4.1.6.2 Entretien du sol

En fonction de la station, l'enherbement doit être constitué d'une multitude d'espèces végétales diverses. Les rangées d'arbres ou la zone sous les plantes peuvent être si nécessaire maintenues propre par des désherbages thermiques ou mécaniques, mais le sol ne doit pas être entièrement nu – sans végétation ou paillages naturels – toute l'année, sauf dans le cas des jeunes plantations.

---

[2] *Une période transitoire de 5 ans, jusqu'en 2027, est accordée aux anciennes fermes Demeter. Ce règlement s'applique aux fermes en reconversion déjà à partir de 2021.*

L'utilisation des paillages artificiels est autorisée toute l'année sur 50 % de la surface cultivée (voir Cahier des charges de Bio Suisse).

4.1.6.3 Piquets de soutien

Dans les zones au climat tempéré, il est interdit d'utiliser des bois tropicaux ou subtropicaux pour les piquets de soutien. Il est seulement permis d'utiliser les roseaux tropicaux, le bambou et le bambou de tonkin.

4.1.7 Champignons

Avec ces directives, la myciculture Demeter doit également être possible dans les entreprises spécialisées, même si elles ne disposent pas de terres agricoles. La production de champignons Demeter est considérée comme une production primaire. L'ensemble des producteurs·trices de champignons Demeter est donc contrôlé et certifié comme le sont les fermes. Le principe de la globalité de la ferme s'applique.

L'intégration dans le cadre d'un organisme agricole biodynamique s'avère très difficile pour la production de champignons. C'est pourquoi l'utilisation des préparations biodynamiques est d'autant plus importante.

4.1.7.1 Reconversion

Sur demande, la CDP peut accorder aux producteurs·trices de champignons Demeter une durée de reconversion plus courte que celle prévue à la section 3.7.4, à condition qu'aucun champignon non biologique ne soit plus produit dans l'entreprise. Une reconversion est possible à tout moment de l'année pour les producteurs·trices de champignons, le délai d'inscription n'est pas limité au 1er janvier.

4.1.7.2 Blanc de champignons

Le blanc de champignons (mycélium) devrait si possible provenir de fermes certifiées bio ou de formations de blanc de champignons naturelles. Si le blanc de champignons est produit sur la ferme Demeter, les substrats d'origine agricole ou forestière doivent être certifiés Demeter, si possible. Le cas échéant, la production de mycélium doit être réalisée en sous-traitance avec des matières premières Demeter.

4.1.7.3 Substrats de culture

- Le substrat doit être constitué de matériaux provenant de l'agriculture biodynamique ou qui sont certifiés Demeter. Les composants de substrat non organiques selon la liste des intrants du FiBL/IRAB sont autorisés.
- La paille et autres composants du substrat, récoltés au cours de la deuxième année de reconversion, peuvent entrer dans la composition du substrat. Les champignons qui en sont issus doivent être déclarés « Demeter en reconversion ».
- Dans le cas d'utilisation de bois comme des bûches de chêne (pour la culture des shiitakes), des copeaux ou de la sciure, ou des produits dérivés, aucun traitement insecticide ne doit avoir été appliqué à la suite de l'abattage.

- L'utilisation de substituts écologiques, par exemple la fibre de bois, doit être privilégiée en remplacement de la tourbe comme terre de gobetage. La tourbe est autorisée comme matériau de couverture (terre de gobetage) dans la culture de champignons jusqu'à nouvel ordre.
- Le substrat épuisé doit être remis à une ferme Demeter ou biologique. La remise à des jardiniers·ères amateurs·trices est autorisée.

4.1.7.4 Mesures biodynamiques

Avant l'inoculation des substrats, il faut leur appliquer des préparations à ajouter à la fumure. Sont exclus les substrats composés de granulés de bois et de paille, utilisés directement comme substrats. Si le substrat a subi une stérilisation, une préparation combinée/préparation à base de compost de bouse de vache, ou une préparation bouse de corne préparée (500 P) doit être appliquée lors de l'inoculation ou peu de temps après (cela peut également être fait sur des substrats emballés). La préparation bouse de corne (500) doit être appliquée au moins une fois par cycle végétatif, sauf si la préparation 500 P a été appliquée auparavant. La préparation silice de corne (501) doit être appliquée au moins une fois par cycle de récolte sur les champignons en fructification.

4.1.7.5 Éclairage

Les espèces de champignons qui réagissent à la lumière, comme le shiitake, doivent être cultivées à la lumière. Une dérogation peut être accordée par l'organisme de certification compétent, si en raison des conditions climatiques les abris de culture isolés sont nécessaires.

4.1.7.6 Santé des cultures

Les mesures préventives sont prioritaires pour le maintien de la santé des cultures par l'hygiène, le contrôle des conditions climatiques, la protection mécanique contre les ravageurs et les préparations biodynamiques.

D'autres techniques et produits autorisés pour l'entretien et la protection des plantes se trouvent à l'annexe 4 : Techniques et produits autorisés pour l'entretien et la protection des végétaux de ce cahier des charges.

4.1.7.7 Nettoyage et désinfection des abris et substrats de culture

- Pour le nettoyage des pièces ou des abris de culture des champignons, des méthodes mécaniques doivent être employées, combinées à l'eau ou la vapeur. La liste des produits de nettoyage autorisés se trouve au chapitre 6.6.
- Après ce nettoyage, l'ensemble de l'espace intérieur et des surfaces doivent être rincées à l'eau potable. Cela n'est pas nécessaire si le substrat de culture est introduit après biodégradation complète du produit de nettoyage ou de désinfection.

4.1.8 Sélection végétale en biodynamie

4.1.8.1 Champ d'application et principes fondamentaux

Le cahier des charges pour la sélection végétale biodynamique reconnue a été développé essentiellement par l'Association des sélectionneurs de variétés biodynamiques (Assoziation biologisch-dynamischer Pflanzenzüchter, ABDP). Ce cahier des charges pose les bases de l'accord entre les utilisateurs de l'expression « Variétés végétales sélectionnées en biodynamie » et l'organisme responsable de l'attribution des contrats aux sélectionneurs de semences biodynamiques. Il s'applique aux fermes où la sélection à lieu qui fournissent un travail d'obtention végétale basé sur des méthodes de sélection conformes à la biodynamie ainsi qu'à leurs produits, les variétés issues de la sélection végétale certifiée biodynamique. Pour plus de détails concernant l'étiquetage des variétés de plantes cultivées en biodynamie, veuillez consulter le chapitre 8 sur l'étiquetage du présent cahier des charges.

L'objectif du cahier des charges « Sélection de semences biodynamique » est de définir des critères vérifiables d'identification et d'étiquetage des semences et plants sélectionnés en biodynamie qui permettent de différencier les variétés sélectionnées en biodynamie d'autres variétés qui ne répondent pas aux critères du Cahier des charges Demeter. Bien que le logo Demeter indique que des plantes ou des produits végétaux ont été produits dans une ferme certifiée Demeter, il n'identifie actuellement pas l'origine des graines utilisées. Les critères du cahier des charges « Sélection de semences biodynamique » visent à attirer l'attention sur le contexte de reproduction des semences en étiquetant des variétés végétales sélectionnées en biodynamie en tant que telles.

4.1.8.2 Exigences pour la sélection de nouvelles variétés

- La sélection végétale doit avoir lieu dans des champs certifiés Demeter ou dans des pépinières de sélection appropriées. Lorsque cela n'est pas possible, il est possible de procéder à une sélection végétale comme décrite ci-dessous :
  - Si la sélection a lieu dans des champs certifiés biologiques, les préparations biodynamiques doivent être appliquées de la manière suivante : au moins une application annuelle de bouse de corne et de silice de corne (501) adaptée selon la culture, ainsi que l'application de compost biodynamique préparé ou, si celui-ci n'est pas disponible, du compost de bouse (CBMT) sur toutes les surfaces. Ces exigences doivent être convenues par écrit avec la ferme biologique certifiée, par exemple avec un contrat de gestion de culture.
  - La ferme où la sélection à lieu ainsi que tous les documents précis de suivi de toutes les activités de sélection doivent être accessibles et disponibles pour une inspection Demeter à tout moment.
- Le développement d'une nouvelle variété est initié soit par une pollinisation croisée intentionnelle ou accidentelle, soit par la mutation des caractères héréditaires et la sélection ultérieure. Un minimum de quatre années de sélection en conditions biodynamiques, tel que décrit au premier point de cette section, est indispensable. Cela vaut pour l'indication publicitaire « issu de sélection conservatrice biodynamique » tout autant que pour l'indication publicitaire « issu de sélection biodynamique ».
- Les méthodes de sélection suivantes ne sont pas autorisées :
  - Toutes les méthodes exclues par le cahier des charges IFOAM ;

  - La sélection hybride indépendamment de la technique utilisée ;
  - La double haploïdie/haplodiploïdisation/dihaploïdie ou la polyploïdisation ;
  - Les variétés produites par fusion de cytoplastes ou de protoplastes.
- L'utilisation de variétés hybrides ou de variétés doubles haploïdes comme lignées parentales pour le développement de nouvelles variétés obtenues par sélection biodynamique est autorisée.
- Pour une nouvelle variété biodynamique, la reconnaissance en tant que variété par une autorité reconnue (par exemple, l'office des variétés végétales compétent) est indispensable si les semences doivent être remises à d'autres conformément à la loi sur la commercialisation des semences s'appliquant au niveau de la région.
- Dans la mesure où les systèmes de production en cycles fermés rendent superflu l'enregistrement officiel des variétés végétales, une demande d'admission d'une « variété végétale sélectionnée en biodynamie » peut être soumise à Demeter Suisse, si la variété sélectionnée démontre un degré suffisamment élevé de différenciation des autres variétés de la même espèce, conformément à la règlementation relative à la sélection de nouvelles variétés de semences et de végétaux.

4.1.8.3 Exigences pour la sélection conservatrice

La sélection conservatrice a lieu de façon inhérente dans des fermes certifiées biodynamiques, ou, au minimum, sur des fermes bio qui respectent les stipulations complémentaires détaillées à la section 4.1.8.2.

4.1.8.4 Exigences en matière de traçabilité

- La première livraison de semences à la ferme doit être documentée (bulletin de livraison ou facture d'expédition / reçu / fournisseur·euse / quantité / traitements / analyse de risque de modification génétique).
- Un plan de culture doit indiquer quelles surfaces ont été utilisées pour la culture et la sélection de la variété en question. Les lignes parentales des plantes sélectionnées doivent être traçables à l'aide de factures ou d'autres pièces justificatives.
- La vente de semences doit être documentée au moyen d'une facture de bulletin de livraison, exigée lors d'inspections biologiques de l'UE. Ces factures doivent indiquer le nom de la variété / du lot / de la quantité / du traitement de la semence / du bénéficiaire.
- La documentation requise doit permettre de suivre la variété dans la rotation des cultures et de suivre le développement de la variété au cours de plusieurs générations.

4.1.8.5 Principes de transparence pour le développement variétal

La description du parcours variétal constitue la base de la certification des variétés et doit être rendue publique et comprend les indications suivantes :

- La variété, la culture, la dénomination variétale, le nom de l'obtenteur·trice, la date, les objectifs de la sélection ;
- La source du matériel génétique (parent) pour la sélection, la description, le·la fournisseur·euse, la première date de culture, l'indication si le matériel parental est le résultat d'un croisement ;

- Dans quelles conditions la variété a-t-elle été ou est-elle cultivée et sélectionnée ? Emplacement et méthodes de culture ;
- Quelles méthodes de sélection sont employées ? Sélection de masse (positive ou négative) : combien d'individus parmi un total de combien sont choisis ? Dans le cas de la sélection d'une seule plante, les plantes sont-elles séparées et cultivées/examinées en fonction des caractéristiques individuelles ou s'agit-il d'un mélange de semences préparées (méthode Pedigree ou méthode de population en vrac/variétés composites) ? La procédure a-t-elle été modifiée à n'importe quel moment au cours de la succession des générations ? Y a-t-il eu des moments durant la période de sélection où des critères de sélection uniques ont été appliqués ? Des méthodes de test spécifiques ont-elles été utilisées pour soutenir le processus de sélection ? Dans quelles conditions des essais supplémentaires ont-ils eu lieu ? Existe-t-il des exigences spécifiques à remplir lorsque la variété a été introduite pour une utilisation plus large ?
- Quand la variété a-t-elle été enregistrée auprès de l'office des variétés végétales compétent ?
- La description du processus de multiplication des semences utilisé pour produire des semences destinées à la vente et à la distribution ;
- Une description actuelle de la variété : caractéristiques typiques de la variété, méthodes de culture recommandées et autres consignes pratiques pour travailler avec la variété, résultats d'analyses de qualité.

Le certificat pour la variété « issue de sélection biodynamique » et celle dite « issue de sélection conservatrice biodynamique » est accordé par la Commission pour les directives transformation et commerce.

4.2 Production animale

L'objectif est d'atteindre un élevage diversifié adapté à l'individualité agricole, dans lequel une importance particulière est accordée au bétail pour la formation de l'humus et la qualité des aliments.

L'Ordonnance fédérale sur la protection des animaux en vigueur doit être entièrement respectée.

Pour que les cheptels puissent être certifiés et leurs produits (lait, viande) commercialisés avec le label et le logo mentionnés ci-dessus, les exigences suivantes doivent être respectées :

4.2.1 Nécessité d'avoir du bétail

La certification Demeter de domaines agricoles qui n'élèvent pas d'animaux de rente sur le domaine n'est pas possible.

Une préférence devrait être donnée à l'intégration de ruminants sur les domaines, ou à des coopérations fourrage-fumure entre domaines.

Lorsque ceci n'est pas possible pour des raisons compréhensibles, un autre type d'élevage doit être intégré (pour le taux de chargement minimal, veuillez consulter le chapitre 4.2.2).

Jusqu'à une certaine taille de la ferme, il n'est pas obligatoire d'élever ses propres animaux de rente, mais c'est souhaitable. L'utilisation du fumier, du compost et des engrais verts ainsi que l'utilisation des préparations biodynamiques doivent être particulièrement intensives.

La taille des fermes et la charge minimale en bétail sont régies par le chapitre 4.2.2.

Voici les critères qui doivent être remplis pour qu'une ferme puisse être considérée comme ferme avec cultures pérennes :

- Les cultures pérennes représentent plus de 50 % de la surface agricole utile (SAU) ;
- Ou au moins 70 % du rendement brut provient de cultures pérennes.

En cas de doute, la Commission pour les directives de production peut décider s'il s'agit d'une ferme avec cultures pérennes.

4.2.2 Taux de chargement en fonction de la taille de la ferme

Le taux de chargement (densité d'occupation) est déterminé par les possibilités de production du fourrage, telles qu'elles sont dictées par le climat et les conditions locales. Il tient compte du maintien et du développement de la fertilité du sol.

S'agissant du taux de chargement minimal en fonction de la taille de la ferme, il convient d'utiliser le tableau suivant :

Tableau : taux de chargement minimal

Type de ferme	0 – 10 ha	10 – 20 ha	20 – 40 ha	> 40 ha
Fermes de grandes cultures	Pas de taux de chargement minimal prescrit.	Le taux de chargement ne doit pas être inférieur à 0,1 unité de gros bétail (UGB)/ha.		Le taux de chargement ne doit pas être inférieur à 0,2 unité de gros bétail (UGB)/ha.
Fermes de cultures pérennes	Pas de taux de chargement minimal prescrit.			Le taux de chargement ne doit pas être inférieur à 0,2 unité de gros bétail (UGB)/ha.
Fermes maraîchères/horticoles	Pas de taux de chargement minimal prescrit.	Le taux de chargement ne doit pas être inférieur à 0,1 unité de gros bétail (UGB)/ha, cette exigence s'applique à partir du 1er janvier 2032.[3]	Le taux de chargement ne doit pas être inférieur à 0,1 unité de gros bétail (UGB)/ha, cette exigence s'applique à partir du 1er janvier 2027.[3]	Le taux de chargement ne doit pas être inférieur à 0,2 unité de gros bétail (UGB)/ha.

Le calcul du taux de chargement est toujours basé sur la surface totale en production.

S'agissant du taux de chargement maximal, voici les valeurs maximales :

[3] *Ce règlement s'applique aux fermes actuellement certifiées à partir du 1er janvier 2032. Pour les fermes en reconversion il s'applique à partir du 1er janvier 2027.*

Tableau : taux de chargement maximal

Zones considérées	Valeurs maximales	
	UGBF/ha SF[4]	Kg N_{disp}/ha SF[4]
Zone de plaine	2,5	135
Zone des collines	2,1	113
Zone de montagne I	1,8	97
Zone de montagne II	1,4	76
Zone de montagne III	1,2	65
Zone de montagne IV	1,1	59

4.2.3 Coopération entre domaines

Une coopération entre des domaines biodynamiques certifiés est possible dans le sens de la création d'une unité biologique. Cela concerne en particulier les élevages d'animaux ainsi que les échanges de fourrages et d'engrais de ferme. Le Cahier des charges Demeter doit être appliqué intégralement par cette unité.

Dans les cas où aucun domaine biodynamique certifié n'est suffisamment proche, une convention de collaboration peut être conclue avec une ferme biologique pour la livraison d'engrais de ferme. Les conditions suivantes doivent être respectées :

A. La ferme partenaire est certifiée et intégralement reconvertie à l'agriculture biologique ;

B. Tous les engrais de ferme doivent être préparés, idéalement dans les stabulations elles-mêmes, ou alors au minimum six semaines avant l'épandage.

4.2.4 Élevage – généralités

- Les dispositions de l'Ordonnance fédérale sur la protection des animaux et les dispositions de l'Ordonnance sur les sorties régulières en plein air d'animaux de rente (SRPA) doivent être intégralement respectées.
- L'Ordonnance bio suisse interdit la stabulation entravée à l'exception de cas très précis :
  - Pour les petites fermes, dont la taille sera déterminée par l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) ;
  - Pour les bovins, pour autant que les dispositions sur les sorties régulières en plein air d'animaux de rente (SRPA) soient respectées. Toutefois, les étables à stabulation entravée ne peuvent plus être construites en tant que nouveaux bâtiments (nouvelles constructions) pour les animaux de l'espèce bovine. En entend par nouvelle construction également la transformation de l'étable actuelle, pour autant que l'on soit tenu de déposer un permis de construire. En sont exceptées les fermes d'alpage (mayens) et d'estivage ainsi que les fermes qui attachent les animaux uniquement pendant les heures d'alimentation ou de traite.

[4] SF = surface fertilisable (sans les surfaces non fertilisées telles que les prairies extensives ou les jachères florales ou tournantes, etc.)

- Les animaux transgéniques et les animaux issus de transplantations d'embryons (en remontant jusqu'à la deuxième génération) sont interdits dans les fermes biodynamiques.

4.2.4.1 Bovins

Les dispositions SRPA de la Confédération sont valables pour les vaches laitières, les remontes d'élevage et les bêtes à l'engrais.

Le type d'étable, l'aménagement intérieur et les installations doivent répondre aux exigences suivantes :

- Chaque animal doit pouvoir se coucher à un espace de repos sec, confortable et bien isolé où il a assez de liberté de mouvement pour se coucher, s'étendre et se relever sans se blesser.
- Les sols à caillebotis partiel dépassant les 50 % de la surface ne sont pas autorisés et la zone avec caillebotis ne peut pas être assimilée à une aire de repos.
- Dès que possible, il faut donner aux veaux la possibilité d'un contact direct avec leurs congénères. À partir de la 2ème semaine de vie au plus tard, ils doivent être gardés en groupes pour autant qu'il existe un nombre suffisant d'animaux d'âge similaire. Le confinement des veaux en stalles individuelles n'est autorisé que pendant la première semaine de vie.
- Si un groupe de veaux ou un veau censé intégrer un groupe est infecté d'une maladie contagieuse, un veau peut être détenu séparément au maximum durant 4 semaines pour prévenir la contamination des congénères sains et diminuer la pression qu'exerce la maladie. Le veau détenu séparément doit avoir accès en permanence à un enclos en plein air et pouvoir établir, à tous moments, un contact visuel avec ses congénères.
- Les animaux écornés ainsi que l'écornage des animaux sont interdits sur les domaines Demeter.
- Depuis 2025, les races de ruminants génétiquement sans cornes ne peuvent plus être utilisées pour produire du lait, de la viande et des fibres Demeter. Les races traditionnelles naturellement sans cornes et les races génétiquement sans cornes qui n'existent plus que sous cette forme (cf. la liste positive suivante), sont tolérées uniquement pour la production de viande. Ces races peuvent être utilisées pour le croisement de remplacement (croisement consanguin).
  - Aberdeen Angus
  - Galloway

Cette liste n'est pas exhaustive ; des demandes pour d'autres races peuvent être déposées auprès de la CDP.

Les races génétiquement dépourvues de cornes, ainsi que le croisement de remplacement (croisement consanguin) avec les races génétiquement dépourvues de cornes et avec toute autre forme de races sans cornes sélectionnées ou croisées à cette fin, sont interdites dans la production de lait Demeter.

Lorsqu'une ferme avec un troupeau génétiquement sans cornes passe à Demeter, le croisement de remplacement (croisement consanguin) de la génétique sans cornes doit commencer immédiatement après le début de la période de reconversion.

Pendant le processus de croisement de remplacement (croisement consanguin), le bétail sans cornes est toléré dans le domaine si, lors de l'inspection, on peut démontrer un progrès de l'élevage vers un troupeau à cornes. En ce qui concerne les bovins de races à viande, les races citées ci-dessus peuvent être utilisées pour des croisements de remplacement (croisements consanguins).

- La castration des veaux est autorisée si elle est nécessaire à la santé, au bien-être ou à l'hygiène des animaux. L'opération doit être réalisée à l'âge approprié par du personnel compétent et toute souffrance animale doit être réduite au minimum.

Alpage : l'alpage/l'estivage de vaches laitières, de jeune bétail, de bêtes à l'engraissement et de chevaux dans des alpages non biologiques doit être annoncé lors du contrôle bio.

4.2.4.2 Réglementation autour du sevrage

Tous les veaux nés dans une ferme biodynamique doivent être sevrés dans une ferme biodynamique et ne peuvent pas quitter la ferme avant l'âge de 120 jours. Ils peuvent être transférés au plus tôt 14 jours après avoir été sevrés.

La CDT peut autoriser une collaboration avec des fermes Bourgeon en tant que fermes partenaires. La collaboration avec ces entreprises partenaires doit faire l'objet d'une convention écrite. Cette convention fixe l'objectif d'un haut niveau de bien-être animal et attire l'attention sur le fait que les animaux ne doivent pas être écornés.

Les propres animaux d'élevage cédés à des fins de sevrage doivent être remis à des fermes biodynamiques si des places sont disponibles. Si tel n'est pas le cas, les fermes biologiques peuvent être prises en compte. Un contrat d'élevage remplace l'autorisation de la CDP.

Si les veaux, comme indiqué ci-dessus, quittent la ferme de naissance avant 120 jours, ils doivent être âgés d'au moins 30 jours. Si la ferme partenaire pratique l'élevage de vaches nourrices et que le veau transféré peut téter au pis, le veau peut également être transféré plus tôt.

Si par exception, un seul veau est recherché pour une vache nourrice ou une vache mère, le veau peut également être transféré plus tôt et sans contrat de collaboration. La ferme détenant des vaches mères ou nourrices doit être gérée de manière biodynamique ou biologique.

Les animaux sevrés de fermes biodynamiques doivent être cédés à des fermes biodynamiques si des places sont disponibles. Dans le cas contraire, les fermes biologiques peuvent être prises en compte.

Un animal ne peut être vendu à une ferme conventionnelle que si celle-ci atteste qu'elle utilisera l'animal pour son propre élevage et qu'elle ne l'écornera pas. Pour que la vente puisse avoir lieu, la ferme Demeter cédante doit demander une autorisation exceptionnelle à la CDP, pour laquelle elle doit apporter la preuve attestant la conformité à tous les critères susmentionnés. L'animal doit être âgé d'au moins 150 jours lorsqu'il est cédé.

La disponibilité de places doit être vérifiée sur *www.biomondo.ch*. La preuve du contrôle est apportée par une copie imprimée de l'annonce de places tel qu'affichée sur *www.biomondo.ch*. Une annonce doit être publiée 2 mois au moins avant la cession d'un animal.

Tous les documents demandés concernant la réglementation autour du sevrage doivent être présentés lors du contrôle bio.

Dispositions transitoires et délais voir annexe 6 : Réglementation autour du sevrage.

4.2.4.3 Ovins, caprins et équidés

Les conditions d'élevage des bovins (section 4.2.4.1) s'appliquent également aux moutons, chèvres et chevaux.

- D'une manière générale, la coupe des queues ne doit pas être pratiquée dans un domaine en biodynamie. Dans des situations exceptionnelles et bien justifiées où cela s'avère nécessaire pour des raisons d'hygiène, il est absolument indispensable de consulter au préalable la CDP.
- Pour les ovins et les caprins, l'élevage de races génétiquement dépourvues de cornes est autorisé. Toutefois, tout croisement de remplacement (croisement consanguin) est interdit.

4.2.4.4 Porcins

C'est le Cahier des charges de Bio Suisse qui s'applique. Les exigences supplémentaires spécifiques à Demeter sont les suivantes :

- Les truies qui ne sont pas pleines, les truies pleines depuis peu et les jeunes truies doivent être élevées en groupes ;
- Les anneaux pour le groin (anneaux nasaux) et les crampillons qui empêchent les porcs de fouir sont interdits ;
- La castration des porcelets pour des raisons de santé, de bien-être ou de qualité de la viande est autorisée. L'opération doit être réalisée à l'âge approprié par une personne compétente et toute souffrance animale doit être réduite au minimum ;
- L'immunocastration ainsi que la prévention de la gestation au moyen de médicaments (p. ex. Improvac ®) sont interdites chez toutes les espèces animales.

4.2.4.5 Volailles (aviculture)

Toutes les conditions définies dans cette section sont applicables à tous les effectifs, quelle que soit leur taille.

Seuls les élevages en plein air sont permis. Le parcours est soumis aux dispositions SRPA de la Confédération.

Les poules pondeuses de réforme, à savoir celles n'ayant plus la faculté de pondre des œufs, doivent être abattues et transformées en denrées alimentaires.

Pour chaque poule pondeuse élevée, un poussin mâle doit être élevé (voir section Élevage des jeunes coqs).

Les détenteurs·trices de poules pondeuses sont tenu·e·s de fournir la preuve qu'ils·elles élèvent des coqs frères. La traçabilité dans la base de données des poules pondeuses ou dans un enregistrement équivalent sert de preuve. Dans la base de données, les animaux doivent être déclarés depuis leur éclosion jusqu'à leur abattage dans chaque ferme, dans un délai de sept jours, à chaque entrée et sortie. Dès que le sexe est reconnaissable, les animaux doivent être enregistrés dans la catégorie correspondante (coq frère ou poulette/pondeuse) lors de leur départ de la ferme.

Toutes les espèces de volailles exigent une gestion qui permet l'expression de leur comportement naturel. Les poulaillers, bâtiments et logements doivent être construits et entretenus de façon à

répondre aux besoins naturels des volailles. Une lumière du jour suffisante, de bonnes conditions climatiques dans le bâtiment ainsi qu'une exposition faible à la poussière sont des conditions indispensables pour la santé et le bien-être des volailles.

- L'effectif maximal est de 2000 poules pondeuses par domaine agricole.
- L'effectif de chaque unité ne doit pas dépasser 250 poules et 500 poules dans les poulaillers structurés (volières). Des troupeaux plus importants jusqu'à 2000 têtes sont possibles, si une gestion du parcours extérieur est mise en place. Il faut régulièrement alterner l'accès au parcours enherbé et consigner l'accès parcouru dans le journal des sorties.
- Deux coqs doivent être conservés pour chaque tranche de 100 poules pondeuses.
- Le parcours enherbé doit en principe mesurer 5 m^2 par poule. Le gazon doit rester intact. En fonction des conditions du moment (saisons, météo, état de l'engazonnement), la surface du parcours peut être soit diminuée, soit augmentée, mais il faut au minimum 3,5 m^2 de parcours par poule dans les systèmes de pâturage tournant. Le plus simple est d'utiliser à cet effet un système de clôtures flexibles.
- La mue peut être déclenchée artificiellement pour prolonger la durée d'utilisation en observant les exigences minimales suivantes :
  - Déclenchement artificiel de la mue pas avant l'âge de 60 semaines ;
  - Eau fraîche à volonté ;
  - Ration journalière de mangeaille (son) ;
  - Accès au parcours (ACE) selon le règlement SRPA, mais sans accès au parcours enherbé pendant la phase d'alimentation pauvre en éléments nutritifs de 2 à 3 semaines ;
  - Au moins 8 heures de lumière par jour.
- Dans le poulailler, la densité d'occupation ne doit pas dépasser 5 poules par m^2 de surface au sol accessible. Dans les poulaillers avec aire à climat extérieur (ACE) intégrée, la densité d'occupation peut atteindre pendant la nuit 8 poules par m^2 de surface au sol accessible. Il comporte au minimum 2 perchoirs à des hauteurs différentes. Le 33 % de la surface au sol accessible doit être aménagé en aire de grattage couverte de litière.

L'âge minimal d'abattage pour toutes les catégories de volaille est fixé à l'annexe 5 : Volailles.

Élevage des jeunes coqs

- Pour chaque poule pondeuse élevée, un poussin mâle doit être élevé. Celui-ci ne doit pas nécessairement être élevé dans la même ferme que celle dans laquelle est élevée la poule pondeuse. La poule et le poussin mâle correspondant doivent provenir de la même race ou du même croisement d'usage. Le sexage in ovo n'est pas autorisé comme méthode de sélection pour les volailles. Les jeunes coqs doivent être élevés pendant la durée de vie des poules pondeuses.
- Si de vieilles poules pondeuses reprises d'une ferme Demeter sont introduites au poulailler, il n'est pas nécessaire d'élever un coq. Si les vieilles poules pondeuses ne proviennent pas d'une ferme biodynamique, un jeune coq par poule pondeuse doit être engraissé.
- La ferme qui élève et commercialise les jeunes coqs est certifiée selon le Cahier des charges Demeter.
- Le·la détenteur·trice de poules pondeuses verse un montant compensatoire par poule pondeuse élevée à la ferme d'engraissement qui élève les poussins mâles. Le montant se compose des dépenses supplémentaires en termes d'alimentation et de travail et est couvert par le prix de l'œuf plus élevé. Sur la

base des coûts transparents de l'engraisseur·euse, le montant est fixé d'un commun accord entre la ferme qui élève les poules pondeuses et celle qui élève les coqs.

- Pour chaque poule pondeuse, un montant fixé par le Comité est versé au fonds de Demeter conformément au règlement des contributions. Ce fonds sert à promouvoir la sélection biologique de volailles.
- La viande des jeunes coqs et les œufs peuvent être dotés du logo « coq en pâte » de Demeter Suisse ou d'un logo propre à la ferme.
- Les fermes qui élèvent des poules pondeuses pour satisfaire leurs propres besoins et qui ne commercialisent pas les œufs, ne sont pas tenues de se conformer à cette directive.

Autres sortes de volailles

Le présent cahier des charges s'applique aussi aux autres sortes de volailles dans le domaine de l'alimentation et des conditions d'élevage et pour le reste c'est le Cahier des charges de Bio Suisse qui fait foi. La durée minimale de la période pour l'engraissement des poulets de chair doit être respectée (voir annexe 5 : Volailles).

4.2.4.6 Lapins

Les élevages de lapins sont considérés comme autoapprovisionnement jusqu'à trois animaux adultes ou 6 portées/mises-bas par année. Les élevages plus importants doivent respecter les directives du Cahier des charges de Bio Suisse.

4.2.4.7 Animaux d'agrément et élevages pour l'autoapprovisionnement

Le principe de la globalité du domaine agricole est valable pour toutes les fermes Demeter. Il en faut aussi tenir compte pour les animaux d'agrément et les élevages pour l'autoapprovisionnement. L'alimentation et l'élevage des animaux d'agrément et des animaux pour l'autoapprovisionnement doivent répondre entièrement aux directives Demeter.

La provenance des animaux d'agrément et d'élevages pour l'autoapprovisionnement ne doit pas obligatoirement être biologique et des prescriptions de contrôle simplifiées, élaborées par les organismes de certification, sont applicables pour autant que les conditions suivantes soient remplies par tous les animaux d'une catégorie d'animaux de rente :

- L'élevage ne présente aucun caractère commercial ;
- Les animaux ne sont pas inscrits aux contributions SRPA et aux contributions SST pour les lapins ;
- Aucun produit de ces élevages d'animaux n'est commercialisé.

Est considérée comme commercialisation toutes ventes à des personnes extérieures à la ferme. La remise de produits issus de l'autoapprovisionnement ou du jardin familial à de la main-d'œuvre de la ferme est tolérée.

4.2.4.8 Animaux sauvages et animaux de rente exotiques

Les élevages d'animaux sauvages et d'animaux de rente exotiques ne sont autorisés que si leurs conditions d'élevage respectent la loi sur la protection des animaux et qu'elles sont conformes à leur nature propre. Il faut aussi pouvoir garantir une relation adéquate entre l'animal et l'homme.

4.2.5 Alimentation

Chaque entreprise agricole devrait s'efforcer d'accéder à l'autosuffisance en aliments fourragers. Les concentrés doivent contenir principalement des céréales et des légumineuses. L'utilisation des tourteaux d'extraction dans l'alimentation des animaux est interdite. Les produits animaux sont interdits (à l'exception du lait, des produits laitiers, du petit-lait/lactosérum et des œufs).

Les antibiotiques, les médicaments à base de sulfamides, les anticoccidiens, les hormones, les composés de synthèse issus de la chimie organique et produits pharmaceutiques sont interdits comme additifs fourragers. Les acides aminés isolés, les stimulateurs de croissance, les stimulateurs de performances (antibiotiques et probiotiques alimentaires) et additifs fourragers chimiques de synthèse (à l'exception des vitamines) sont interdits.

Du fourrage conventionnel ne peut pas être utilisé.

Les aliments fourragers dont l'achat est autorisé en fonction de la catégorie animale sont listés à l'annexe 1 : Aliments fourragers dont l'achat est autorisé des Directives pour la production. Tout achat de fourrages, d'aliments fourragers, d'additifs fourragers, de mélanges de minéraux et de vitamines et de produits d'ensilage doit être consigné. De même, il faut pouvoir apporter la preuve qu'il n'y a pas d'agents génétiquement modifiés ni leurs dérivés dans le produit. Des documents indiquant l'origine, la désignation, la quantité et le mode d'utilisation des aliments fourragers doivent être produits pour tout aliment importé.

4.2.5.1 Proportion de la ferme/proportion Demeter pour toutes les espèces animales

Les achats de fourrages destinés aux ruminants ne doivent pas dépasser 20 % et doivent si possible provenir de cultures certifiées Demeter. Les achats de fourrages biologiques ne doivent pas dépasser les 20 % de la matière sèche totale de la ration journalière totale de chaque catégorie animale. Les achats de fourrages des fermes en reconversion (U1 – U3, y compris les fermes en reconversion Bio Suisse) ne doivent pas dépasser les 10 % de la matière sèche totale de la ration journalière totale de chaque catégorie animale. Il n'y a que pour les volailles, les lapins et les cochons que l'achat d'aliments fourragers (céréales) de production biodynamique certifiée est autorisé en plus grandes quantités. Ceci est réglementé dans la catégorie d'animaux correspondante.

Les aliments fourragers dont l'achat est autorisé sont mentionnés à l'annexe 1 : Aliments fourragers dont l'achat est autorisé.

Si du fourrage doit être acheté à l'extérieur, un soin tout particulier doit être adopté pour choisir une qualité convenant à une production Demeter et au régime général des animaux est applicable.

4.2.5.2 Aliments fourragers en reconversion

- Dans tous les cas, il faut tenir compte des effets correspondants sur le statut de certification des produits finis.
- Les fourrages produits dans sa propre ferme sur des surfaces en première année de reconversion (l'année zéro pendant laquelle toute référence à Demeter est interdite) peut représenter jusqu'à 20 % de la quantité annuelle des fourrages grossiers consommés par les ruminants et jusqu'à 10 % pour les autres animaux (par rapport à la matière sèche). Si une ferme devait se trouver dans l'impossibilité d'appliquer cette clause, elle peut demander une dérogation à la CDP. La demande doit être dûment motivée.
- Le pâturage des surfaces en reconversion devrait si possible toujours se limiter aux jeunes bêtes ainsi qu'aux vaches taries, aux chèvres taries et aux brebis taris. Les vaches, les chèvres et les brebis laitières qui sont traites, le bétail qui doit être commercialisé dans les 3 mois et les poules pondeuses ne peuvent pâturer que sur des surfaces pleinement certifiées Demeter.
- Les fourrages produits par les nouvelles parcelles qui servent exclusivement à la production fourragère de la ferme ne sont pas considérés comme des fourrages achetés à l'extérieur. Il ne peut cependant pas y avoir plus de 50 % de parcelles se trouvant en reconversion trisannuelle. En cas de dépassement de cette proportion maximale, toute la production animale doit être provisoirement rétrogradée en troisième année de reconversion.
- La ferme peut obtenir jusqu'à 50 % de matière sèche, relative à la période de contrôle, provenant de ses propres cultures fourragères en reconversion. L'achat de 20 % au maximum de fourrage bio et/ou Demeter fait partie de ces 50 %. Ceci signifie qu'au moins 50 % de matière sèche doit être certifiée Demeter. Pour les animaux à courte durée de vie (volailles à l'engrais, porcs à l'engrais, veaux à l'engrais) cette proportion doit être respectée dans la ration journalière.
- La proportion de fourrages de reconversion peut être de 100 % pour les fermes en reconversion.
- Situations exceptionnelles : en cas de situation d'urgence (incendie, sécheresse extrême, inondations, avalanches), on peut acheter des fourrages non biologiques avec une autorisation exceptionnelle de l'organisme de certification et l'accord de la CDP.
- Les additifs utilisés dans l'alimentation animale et les agents d'ensilage sont réglés à l'annexe 2 : Transformation des aliments pour animaux – compléments et additifs fourragers.

4.2.5.3 Bovins, ovins, caprins et équidés

- En hiver, il faudrait donner aux animaux autant de foin que possible (au moins 3 kg par animal et par jour pour les vaches, les petits ruminants en reçoivent moins selon leur taille). Dans les régions à forte pluviométrie où il est très difficile de récolter du fourrage sec de bonne qualité, le fourrage sec peut être remplacé par de l'ensilage préfané à haute teneur en matière sèche (30 %).
- La base de la ration de fourrage ne doit pas consister uniquement en ensilage, durant toute l'année.
- Les aliments fourragers d'origine animale sont exclus. Cette restriction ne s'applique pas au lait et à ses produits dérivés.
- Il est interdit d'acheter des fourrages non biologiques.

4.2.5.4 Veaux d'élevage et de boucherie, poulains, agneaux et chevreaux

L'alimentation des jeunes mammifères doit être basée sur du lait non altéré, de préférence du lait maternel. Tous les mammifères doivent être nourris avec du lait non altéré pendant une période minimale déterminée selon l'espèce animale. Les aliments suivants, produits sur le domaine, peuvent être utilisés : du lait, du fourrage grossier, du grain moulu. L'affouragement journalier d'aliments extérieurs de production biologique certifiée ne doit pas dépasser 20 % de la matière sèche de la ration totale. Les veaux et les poulains devraient recevoir du lait pendant au moins 3 mois, les agneaux et les chevreaux pendant 45 jours, les porcelets pendant 42 jours. L'engraissement à base de lait seul, sans apport de fourrage grossier sous une forme ou autre, est interdit.

Les aliments fourragers d'origine animale, à l'exception du lait et des produits laitiers, sont interdits pour l'alimentation des ruminants.

4.2.5.5 Porcins

Il est obligatoire de proposer aux porcins une ration quotidienne de fourrages grossiers frais, séchés ou ensilés ou si possible, des aliments ayant une forte teneur en eau (par exemple, de l'herbe ensilé ou des betteraves). Le but est de produire sur le domaine tout ce qui est nécessaire pour nourrir les porcins. 50 % du fourrage proviennent de la propre ferme.

Si le fourrage ne peut pas être produit sur la ferme, une convention de collaboration doit être conclue avec d'autres fermes biodynamiques d'où résulte une production biodynamique indigène. Une coopération entre domaines peut être mise en place pour l'achat de fourrages à hauteur maximale de 20 % avec des fermes situées dans un rayon qui ne dépasse pas 40 km. Lorsque les achats de fourrages sont compris entre plus de 20 % et 50 % des besoins fourragers, il est possible de collaborer avec des fermes situées n'importe où en Suisse. Les fermes Demeter en reconversion peuvent aussi être prises en considération. L'affouragement journalier d'aliments extérieurs non biologiques n'est possible que pour les porcelets jusqu'à 25 kg de poids vif et seulement jusqu'à 5 % des besoins alimentaires. La liste des aliments fourragers dont l'achat est autorisé se trouve à l'annexe 1 : Aliments fourragers dont l'achat est autorisé.

Autorisation exceptionnelle : la proportion d'aliments non bio peut aller jusqu'à 35 % de la matière sèche en cas d'utilisation du petit-lait d'une sociétés de laiterie communautaire. Les porcs nourris de cette manière ne peuvent être vendus avec la marque Demeter.

4.2.5.6 Volailles

Le fourrage produit sur le domaine forme la base de la nourriture des volailles ; l'autosuffisance complète est le but. Les gallinacés doivent recevoir chaque jour 10 % de la ration sous forme de grains entiers.

Pour les fermes dont les effectifs dépassent 250 animaux, 50 % du fourrage doivent provenir de la propre ferme :

Le calcul de la part de fourrages autoproduits est réglé à l'annexe 5 : Volailles.

Si le fourrage ne peut pas être produit sur la ferme, une convention de collaboration doit être conclue avec d'autres fermes biodynamiques d'où résulte une production biodynamique indigène. Des coopérations entre domaines peuvent être mises en place pour l'achat de fourrages à hauteur maximale

de 20 % avec des fermes situées dans un rayon qui ne dépasse pas 80 km. Lorsque les achats de fourrages sont compris entre plus de 20 % et 50 % des besoins fourragers, il est possible de collaborer avec des fermes situées n'importe où en Suisse. Les fermes Demeter en reconversion peuvent aussi être prises en considération.

- Toutes les volailles doivent recevoir du grit.
- Les animaux doivent pouvoir s'abreuver à un plan d'eau, au minimum à des abreuvoirs à coupes/godets.

La liste des aliments dont l'achat est autorisé se trouve à l'annexe 1 : Aliments fourragers dont l'achat est autorisé.

4.2.5.7 Lapins

Le Cahier des charges de Bio Suisse s'applique.

4.2.5.8 Troupeaux de bétail nomades et estivage sur zones non cultivées

La viande issue de troupeaux nomades peut être commercialisée en Demeter si les deux tiers du fourrage sont autoproduits et si la moitié du fourrage provient de surfaces du domaine conduites en biodynamie. Un achat de fourrages est exclu. Le pâturage dans des réserves naturelles et sur des parcelles non biologiques (si possible extensives) non traitées avec des engrais et produits phytosanitaires chimiques de synthèse et sur des surfaces de fortes pentes ou inaccessibles où il n'est pas possible de pulvériser les préparations est toléré pour les moutons en transhumance en dérogation à la section 4.2.5, mais ne doit pas dépasser 10 % de la consommation annuelle totale de fourrages.

Un journal des pâturages doit être tenu. Il est interdit de commercialiser avec le label Demeter les moutons de transhumance. Pour le reste, ce sont les dispositions du Cahier des charges de Bio Suisse qui font foi.

4.2.5.9 Pâtures communautaires

Si la situation le justifie, l'organisme de certification mandaté peut octroyer des autorisations exceptionnelles aux communautés de fermes légalement reconnues et localement bien délimitées (p. ex. terres communales ou consortage d'alpage). La demande doit être soumise à l'organisme de certification lorsque débute la reconversion. L'exploitant·e doit informer le·la contrôleur·euse de l'accord obtenu.

- Le lait peut être certifié Demeter dès lors que les animaux reviennent à un fourrage Demeter.

4.2.6 Animaux en pension

Des animaux d'origine conventionnelle ou biologique qui n'appartiennent pas à la ferme certifiée peuvent être pris en pension sur des pâtures ou dans des étables Demeter. Les conditions suivantes doivent être respectées :

- Il faut un accord écrit entre le propriétaire des animaux et la ferme qui les prend en pension ;
- Tous les animaux doivent être clairement identifiables au moyen d'une marque auriculaire ou par une autre marque semblable ;

- Tous les animaux doivent être élevés selon les normes détaillées dans ce cahier des charges concernant l'élevage, les traitements vétérinaires et l'alimentation ;
- Si les animaux en pension remplissent les conditions énoncées ci-dessus, ils peuvent être intégrés dans le bilan fourrager et de fertilisation du domaine agricole ;
- La proportion d'aliments fourragers non biologiques peut atteindre 10 % de la consommation totale pour autant que les chevaux en pension représentent un revenu accessoire clairement délimité. Les aliments fourragers ne doivent contenir aucun composant OGM.

4.2.7 Reproduction

En agriculture biodynamique, l'accent est mis sur les races à deux fins. La biodynamie vise à obtenir une vache polyvalente qui soit aussi bien adaptée pour la production de lait et pour celle de viande.

L'élevage de ses propres reproducteurs mâles s'inscrit dans l'esprit des principes de la biodynamie et est dès lors fortement recommandé. L'insémination artificielle ne peut pas entièrement remplacer l'effet de l'influence du mâle sur le troupeau et n'est pas recommandée.

Le spermasexing n'est pas autorisé.

Il n'est pas permis de produire des animaux en utilisant des manipulations génétiques.

L'utilisation de la biotechnologie (p. ex. transfert d'embryons ou séparation du sperme selon le sexe) est interdite.

Le sexage in ovo n'est pas autorisé comme méthode de sélection pour les volailles.

4.2.8 Origine des animaux, animaux achetés et commercialisation

4.2.8.1 Achats d'animaux ou accroissement du troupeau

Les animaux doivent être nés et élevés sur des domaines biodynamiques certifiés. Les animaux achetés doivent venir de fermes biodynamiques certifiées, de fermes Demeter en troisième année de reconversion ou de fermes bio entièrement reconverties. Il est interdit d'acheter des femelles d'élevage issues de ferme non biologiques. Tous les animaux doivent être marqués et il faut tenir à jour les registres correspondants. L'achat de reproducteurs mâles de fermes non biologiques doit être consigné dans le journal de la ferme et annoncé au·à la contrôleur·euse ; ces animaux ne peuvent être commercialisés avec la marque Demeter.

Concernant la commercialisation de leurs produits, les prescriptions figurant dans les tableaux « attribution d'une marque aux produits issus d'animaux achetés » des sections suivantes s'appliquent.

4.2.8.2 Exceptions

Sur demande et pour autant qu'il n'y ait pas assez d'animaux provenant de fermes biologiques, l'organisme de certification peut, avec l'accord de la CDP, autoriser individuellement certaines fermes à établer du bétail provenant d'élevages non biologiques jusqu'à 40 % du troupeau dans les cas suivants :

- Races rares ;
- Mise en place d'une nouvelle branche de production animale.

Lors de mortalité accrue à la suite d'une épizootie ou autre catastrophe, la CDP donnera, en accord avec l'organisme de certification, la permission d'acheter du bétail à des élevages non biologiques pour le renouvellement ou la reconstitution du cheptel s'il n'y a pas assez d'animaux provenant de fermes biologiques.

Les chevaux de selle et de trait peuvent provenir d'élevages non biologiques.

4.2.8.3 Animaux achetés pour l'engraissement

L'achat d'animaux pour l'engraissement respecte également les prescriptions générales du chapitre 6.1.2.

En ce qui concerne les durées minimales d'élevage réalisé selon le présent cahier des charges, requises pour pouvoir vendre avec la marque Demeter des produits provenant d'animaux achetés avec un statut de certification divergent, il faut consulter les tableaux suivants pour les espèces animales respectives.

4.2.8.4 Lait, vaches laitières et veaux, bovins à l'engraissement

Les produits laitiers suivent en principe le statut de certification des aliments fourragers. Le lait peut être commercialisé sous la marque « Demeter en reconversion » uniquement si les vaches laitières sont nourries sur des parcelles du domaine qui ont ce niveau de certification. La certification Demeter du lait est possible dès lors que l'alimentation provient de surfaces certifiées Demeter.

- Si des vaches laitières individuelles d'origine conventionnelle sont introduites dans le troupeau, leur lait peut être commercialisé comme « Demeter » ou « Demeter en reconversion. », selon le niveau de certification du fourrage, après 6 mois de nourriture et d'élevage en conformité avec ce cahier des charges.
- Les animaux achetés pour la reproduction provenant de domaines biologiques certifiés peuvent être commercialisés sous la marque Demeter après au moins 12 mois d'alimentation et de conduite en conformité avec ce cahier des charges. Les veaux achetés pour l'élevage par des vaches nourrices devraient provenir préférentiellement de domaines Demeter. Si cela n'est pas possible, ils doivent provenir de domaines biologiques certifiés. Il est interdit d'acheter des veaux provenant de domaines agricoles non biologiques.
- Les fermes d'élevage doivent reprendre des animaux provenant de fermes biodynamiques ou, en cas d'indisponibilité, de fermes biologiques certifiées à partir de la 1ère année de reconversion.
- L'élevage est permis exclusivement dans des fermes certifiées Demeter ou biologiques et sur les surfaces d'estivage.
- L'achat de remontes pour l'engraissement doit se faire auprès de fermes biodynamiques en 2ème année de reconversion au moins ou, à défaut, auprès de fermes bio entièrement reconverties.

- Les bovins achetés pour l'engraissement, d'origine biologique, doivent être élevés et nourris au moins les deux tiers de leur vie en conformité avec le présent cahier des charges pour être vendus avec la marque Demeter. L'achat d'animaux est autorisé pour autant que ceux-ci aient atteint l'âge de 120 jours et à condition qu'ils soient sevrés depuis deux semaines au moins (document d'accompagnement muni d'une attestation correspondante).
- La disponibilité de places doit être vérifiée sur *www.biomondo.ch*. La preuve du contrôle est apportée par une copie imprimée de l'annonce de places tel qu'affichée sur *www.biomondo.ch*. Une annonce doit être publiée 2 mois au moins avant l'achat d'un animal.

Tableau : Étiquetage des produits issus d'animaux achetés – vaches laitières / veaux / bovins à l'engrais

Produits destinés à la vente Bovins	Certification de l'animal à son arrivée	Alimentation et élevage selon les directives	Étiquetage du produit de vente	Mesure à prendre avant l'achat de l'animal
Lait	Biologique	Dès le 1er jour	Demeter dès le 1er jour	Aucune
Lait	Conventionnel	6 mois	Demeter	Dérogation accordée par bio.inspecta selon article 1.1.3 de Bio Suisse
Viande bovine d'animaux d'engraissement de sexe masculin et féminin	Biologique	Au moins les $^2/_3$ de leur vie, ou 12 mois	Demeter	Aucune
Viande bovine de reproducteurs mâles	Conventionnel	Sur toute la durée de vie	Aucune commercialisation sous le label Demeter ou Demeter en reconversion	Obligation de tenir un registre
Animal vivant	Biologique	Au moins les $^2/_3$ de sa vie, ou 12 mois	Demeter	Aucune
Animal vivant	Conventionnel	Pour toute la durée du séjour	Aucune commercialisation sous le label Demeter ou Demeter en reconversion	Obligation de tenir un registre

4.2.8.5 Ovins et caprins

En cas d'achat d'ovins et de caprins, l'ordre hiérarchique décrit à la section 4.2.8.1 s'applique.

Tableau : Attribution d'une marque aux produits issus d'animaux achetés – ovins et caprins

Produits destinés à la vente Ovins et caprins	Certification de l'animal à son arrivée	Alimentation et élevage selon les directives	Étiquetage du produit de vente	Mesure à prendre avant l'achat de l'animal
Lait	Biologique	Dès le 1er jour	Demeter dès le 1er jour	Aucune
Lait	Conventionnel	6 mois	Demeter dès le 7e mois	Dérogation accordée par bio.inspecta
Viande	Biologique	6 mois	Demeter	Aucune
Viande	Conventionnel	Au-delà de 12 mois	Demeter	Dérogation accordée par bio.inspecta
Laine	Biologique	Au-delà de 12 mois	Demeter	Aucune
Laine	Conventionnel	Au-delà de 12 mois	Demeter	Dérogation accordée par bio.inspecta
Animal vivant	Biologique	6 mois	Demeter	Aucune
Animal vivant	Conventionnel	12 mois	Demeter	Dérogation accordée par bio.inspecta

4.2.8.6 Porcins

Les porcs d'élevage et d'engraissement achetés devraient, de préférence, venir de domaines Demeter. S'il est impossible de s'en procurer, ils peuvent venir de domaines agricoles biologiques certifiés.

- Seuls les porcelets issus de systèmes d'élevage utilisant une litière au sol et n'ayant pas la queue coupée peuvent être achetés. L'achat de porcelets immunocastrés est interdit.

Tableau : Attribution d'une marque aux produits issus d'animaux achetés – porcins

Produits destinés à la vente Porcins	Certification de l'animal à son arrivée	Alimentation et élevage selon les directives	Étiquetage du produit de vente	Mesure à prendre avant l'achat de l'animal
Viande	Biologique	Dès le 1er jour selon statut de certification de la ferme	Même statut de certification que la ferme : Demeter ou Reconversion vers Demeter	Aucune
Viande Reproducteur mâle	Conventionnel	Sur toute la durée de vie	Demeter	Dérogation accordée par bio.inspecta

Porcs d'alpage

Les produits des porcs d'alpage présents avec ses propres vaches ou génisses sur un alpage qui n'est pas certifié Demeter peuvent être vendus à la ferme à condition d'être étiquetés comme produits non biologiques. Pour le reste ce sont les dispositions de Bio Suisse qui font foi.

4.2.8.7 Volailles

L'achat de « poussins d'un jour » (d'engraissement ou de ponte) ou de poulettes suit le régime général. En cas de pénurie avérée de poulettes bio, ce sont les dispositions transitoires de Bio Suisse qui font foi.

Pour les jeunes poules destinées à la production d'œufs, les dispositions suivantes s'appliquent en particulier :

Des jeunes poules Demeter doivent être mises au poulailler. Si le nombre de jeunes poules Demeter disponibles est insuffisant, des jeunes poules Bio Suisse peuvent être mises au poulailler sur la base d'une dérogation délivrée par la CDP. La dérogation entraîne le paiement d'une taxe d'incitation, due pour chaque jeune poule Bio Suisse mise au poulailler. Le montant de cette taxe correspond à la différence entre le prix indicatif Bio Suisse des jeunes poules et les coûts d'élevage calculés pour les jeunes poules Demeter. Le montant de la taxe d'incitation est calculé par le Groupe technique Volaille Demeter et approuvé par le Comité, en règle générale une fois par année. Les fermes versent cette taxe au Fonds pour les jeunes poules. Ce fonds permet d'apporter un soutien financier aux fermes d'élevage Demeter qui, en raison de la planification des organisations d'élevage, ont dû vendre leurs jeunes poules au prix Bio Suisse. Les fermes soumettent une demande au fonds à la fin de l'année. Si le fonds ne dispose d'aucun revenu ou seulement de revenus limités, les versements doivent être réduits en conséquence. Un éventuel excédent annuel du fonds est reporté à l'année suivante. Si le Groupe technique propose une utilisation supplémentaire des fonds, différente de celle décrite ci-dessus, il soumet une proposition correspondante à l'Association.

Les coquelets de chair et les autres volailles de chair doivent être achetés en tant que « poussins d'un jour », ce qui veut dire qu'ils doivent avoir quitté l'élevage où ils sont nés au plus tard 3 jours après la naissance.

- L'étiquetage des produits destinés à la vente provenant d'animaux achetés doit respecter les conditions énoncées dans le tableau ci-dessous. Il faut également prendre en compte l'âge minimal d'abattage (voir annexe 5 : Volailles).

Il faut accorder la préférence aux races à croissance lente.

Tableau : Attribution d'une marque aux produits issus d'animaux achetés – volailles

Produits destinés à la vente Volailles	Type d'animal et certification à son arrivée	Âge à l'arrivée	Alimentation et élevage selon les directives	Étiquetage du produit de vente	Mesure à prendre avant l'achat de l'animal
Œufs	Poulette Demeter	Pas d'âge à l'arrivée maximum	Dès le 1er jour selon niveau de certification du domaine	Même niveau de certification que le domaine : Demeter ou Demeter en reconversion.	Aucune
Œufs	Poulette biologique	18 semaines maximum	Dès le 1er jour selon niveau de certification du domaine	Même niveau de certification que le domaine : Demeter ou Demeter en reconversion	Dérogation accordée par la CDP
Œufs	Poussins d'un jour d'origine conventionnelle (en cas de pénurie avérée)	3 jours maximum	Dès le 1er jour selon niveau de certification du domaine	Même niveau de certification que le domaine : Demeter ou Demeter en reconversion	Dérogation accordée par bio.inspecta
Œufs	Poulette d'origine conventionnelle (en cas de pénurie avérée)	18 semaines maximum	Au moins 8 semaines dès le 1er jour selon niveau de certification du domaine	Même niveau de certification que le domaine : Demeter ou Demeter en reconversion	Dérogation accordée par bio.inspecta et la CDP
Coquelets de chair et autre viande de volailles	Biologique	Pas d'âge à l'arrivée maximum	Au moins $^3/_5$ de la durée de vie dès le 1er jour	À partir de $^3/_5$ de la durée de vie Demeter	Aucune
Volailles de chair	Poussins d'un jour d'origine conventionnelle	3 jours maximum	De la mise au poulailler jusqu'à l'abattage	Demeter	Dérogation accordée par bio.inspecta

4.2.9 Traitements vétérinaires

La santé des animaux doit être essentiellement assurée par des soins attentifs apportés à l'élevage, à la reproduction et à l'alimentation, par le choix de l'espèce appropriée ainsi que par l'usage de mesures prophylactiques telles qu'un élevage approprié à l'espèce de l'animal. Cependant si des problèmes de

santé apparaissent, il faut immédiatement donner un traitement pour soulager l'animal. Les alternatives aux médicaments allopathiques chimiques de synthèse sont toujours à préférer.

Lorsque le traitement est administré sous la direction d'un·e vétérinaire, et documenté de façon précise, le remède choisi peut s'éloigner de ces recommandations de façon à trouver la meilleure solution pour la santé de l'animal, la gestion des résistances et les aspects environnementaux.

4.2.9.1 Exigences générales

La priorité doit être donnée aux traitements biologiques (p. ex. homéopathiques ou anthroposophiques). Les traitements prophylactiques ou de routine effectués avec des médicaments allopathiques chimiques de synthèse, des antibiotiques et des hormones ne sont pas autorisés. Les traitements hormonaux d'un troupeau, p. ex. pour la synchronisation des chaleurs, ne sont pas autorisés. Les organophosphates ne peuvent pas être utilisés préventivement comme médicaments vétérinaires, p. ex. contre les myases ovines ou contre d'autres parasites externes. En cas de parasitose avérée, il faut vérifier la possibilité de recourir à des alternatives. Tous les traitements thérapeutiques vétérinaires faits avec des médicaments allopathiques chimiques de synthèse, des antibiotiques et des hormones doivent être consignés pour chaque animal de manière ineffaçable dans le journal d'étable qui doit être présenté à la personne chargée du contrôle bio. Il faut y indiquer : le traitement, la méthode, le médicament utilisé, la date exacte du traitement ainsi que le délai d'attente. Les animaux qui ont reçu un traitement doivent être clairement identifiables à tout moment.

Le traitement local aux pyréthroïdes est possible contre les tiques, les mouches des cornes et les varrons.

- En cas d'usage de remèdes vétérinaires allopathiques, le temps d'attente légal doit être doublé et être d'au moins 48 heures si aucun temps légal n'est mentionné (sauf en cas de test inhibiteur de bactéries négatif à la suite d'utilisation d'antibiotiques). Les produits pour le tarissement des vaches qui ont des problèmes mammaires sont exemptés du doublement du délai d'attente et c'est le délai d'attente qui figure sur l'emballage qui est valable.
- Il faut obligatoirement faire une analyse bactériologique du lait avant d'utiliser des produits antibiotiques de tarissement. Le lait de vaches ayant subi un tel traitement ne doit être mis sur le marché qu'à partir du onzième jour après le vêlage.
- Les animaux qui ont une durée de vie de moins d'un an ne peuvent recevoir qu'un seul traitement allopathique, tous les autres animaux peuvent en recevoir jusqu'à trois par an.
- Si le nombre de traitements donnés à un animal dépasse le maximum autorisé, ou s'il reçoit un traitement non autorisé par ce cahier des charges, l'animal concerné et les produits obtenus de cet animal ne pourront pas être commercialisés sous la marque Demeter.

4.2.9.2 Bovidés, camélidés, équidés, cervidés et truies

Utilisation d'antibiotiques

L'objectif est de faire diminuer encore davantage le recours aux antibiotiques ainsi que de procéder à leur relevé précis. Au maximum deux traitements (un traitement = guérir une maladie) par animal sont autorisés dans un intervalle de 365 jours pour les animaux ayant une durée de vie de plusieurs années. Un seul traitement est autorisé pour les animaux dont la durée de vie est inférieure à une année. Le recours respectivement à plus de deux ou à plus d'un traitement a pour conséquence que l'animal concerné et les produits obtenus de cet animal doivent être commercialisés comme produits non

Demeter. Pour les premiers traitements, seuls sont autorisés les antibiotiques qui ne contiennent pas de groupes de principes actifs critiques (céphalosporines de la 3ème et 4ème génération, macrolides et fluoroquinolones). Les conditions d'octroi des autorisations exceptionnelles sont les mêmes que pour Bio Suisse.

En cas de traitement avec un produit non autorisé, l'animal concerné et les produits obtenus de cet animal ne peuvent aussi plus être commercialisés comme produits Demeter.

Les traitements antiparasitaires préventifs sont autorisés dans les régions où l'expérience a montré que les parasitoses pouvaient être assez fortes pour nuire à la santé des animaux. Cela doit être attesté par écrit par le·la vétérinaire lors de la remise du produit à l'éleveur·euse ou lors de la vaccination. Il faut prendre des mesures d'assainissement des pâturages.

Ectoparasites

Il est possible de traiter les bêtes individuellement au maximum une fois par année avec les médicaments Ivermectine ou Doramectine pour traiter/prévenir les myases (maladies dues aux larves de mouches) et l'œstrose (oestrus ovis). Ces produits ne sont pas autorisés pour traiter un troupeau entier. Le traitement doit alors être effectué avec d'autres moyens (p. ex. homéopathie ou phytothérapie). L'administration des médicaments Ivermectine ou Doramectine plus d'une fois par année a pour conséquence que l'animal concerné et les produits obtenus de cet animal ne peuvent plus être commercialisés comme Demeter.

Les traitements prophylactiques ou de routine effectués avec des produits qui ne sont pas cités (p. ex. médicaments allopathiques chimiques de synthèse, antibiotiques, vermifuges) ne sont pas autorisés. Font exception les vaccinations, traitements antiparasitaires et autres traitements dans le cadre des programmes nationaux de lutte contre des épizooties ainsi que les fermes situées dans des régions à parasitoses endémiques (attestation du·de la vétérinaire).

Tous les autres traitements avec des produits allopathiques sont limités à trois par an.

4.2.9.3 Exigences supplémentaires pour les volailles, les porcs à l'engraissement, les lapins et autres petits mammifères

Les exigences détaillées à la section 4.2.9.2 s'appliquent également aux volailles, porcs à l'engraissement, lapins et autres petits mammifères, à moins qu'elles ne visent exclusivement une espèce spécifique.

Dans le cas d'une épidémie chez les volailles, les petits animaux et les porcs à l'engraissement, tout le cheptel peut être traité. Les porcs à l'engraissement et les lapins ne peuvent recevoir qu'une seule injection par an d'Ivermectine ou de Doramectine pour le traitement de la gale.

4.3 Apiculture et produits apicoles

Les abeilles ont accompagné le développement de l'espèce humaine depuis la nuit des temps. L'organisation des colonies en société, la relation des abeilles à la lumière et leur alimentation à base de fleurs suscitent depuis toujours révérence et admiration. Les abeilles dépendent des soins humains aujourd'hui. L'un des principaux objectifs de l'apiculture Demeter est donc de restaurer les forces vitales de la ruche.

Étant donné leur grand rayon de butinage, les abeilles ne peuvent pas s'approvisionner uniquement ou majoritairement sur des zones de culture biodynamique. Ainsi, le propre de l'apiculture Demeter est la façon dont est menée l'élevage, et sa capacité à laisser les abeilles se comporter selon leur véritable nature.

Dans l'esprit de l'agriculture biodynamique, les mesures à prendre par l'apiculteur·trice doivent rechercher à satisfaire les besoins naturels du rucher. La conduite de la ruche doit permettre à la colonie de vivre de manière organique ses comportements naturels. L'apiculture Demeter permet aux colonies d'abeilles de construire les rayons de manière naturelle. L'essaimage naturel est la base de la reproduction, de la multiplication et de la sélection des colonies.

Le miel produit par les abeilles constitue une part importante de leurs réserves pour assurer l'hivernage.

Les abeilles ont un rôle essentiel dans l'écosystème par la pollinisation et la stimulation des plantes et de la nature – via le venin d'abeilles. L'implantation de ruchers près des zones de culture présente de nombreux avantages. Les effets bénéfiques se remarquent particulièrement bien en arboriculture, avec une augmentation des récoltes et de la qualité des fruits. L'apiculture est donc d'une très grande importance pour chaque organisme agricole. Une pratique apicole respectueuse de la nature de l'abeille est ainsi conseillée, si possible, sur tout domaine biodynamique.

Il est important que, dans la mesure du possible, chaque ferme Demeter s'adonne à l'apiculture, même si les ruches ne peuvent être soignées selon les directives Demeter. D'autre part, il faut donner la possibilité de produire du « miel issu d'apiculture Demeter » aux personnes attirées par l'apiculture Demeter qui n'ont pas une entreprise agricole.

4.3.1 Bases légales

Les ordonnances suivantes doivent être respectées :

- L'Ordonnance du Département fédéral de l'économie, de la formation et de la recherche (DEFR) sur l'agriculture biologique, section 2 : Exigences concernant l'apiculture et les produits apicoles ;
- Les dispositions de l'Ordonnance sur les épizooties.

4.3.2 Apiculture

4.3.2.1 Emplacement des ruches

Les surfaces gérées selon les principes de la biodynamie et de l'agriculture biologique, ainsi que les espaces naturels préservés le plus possible de toute intervention humaine, devraient être privilégiés pour l'installation de ruches. L'emplacement de la ruche doit garantir que les abeilles disposent de sources naturelles suffisantes de nectar, de miellat, de pollen et d'eau. Lors du choix des sites d'implantation des ruches, il conviendra de veiller avec un soin particulier à prévenir toute contamination des produits apicoles par l'environnement. Des indications sur la gestion des éventuels résidus indésirables dans les produits apicoles sont fournies au chapitre 2.10.

Un plan d'ensemble doit indiquer précisément les emplacements des ruches. Un registre actualisé des emplacements doit être disponible. Chaque colonie doit être inscrite dans un registre des colonies qui

renseigne par exemple sur l'emplacement de la ruche, l'identification des colonies, l'alimentation artificielle, le retrait des rayons et les opérations d'extraction et la quantité de la récolte du miel.

Tout déplacement des ruches doit pouvoir être retracé à tout instant, par conséquent il faut consigner le nombre de ruches déplacées, la date du déplacement et le lieu du nouvel emplacement.

Le législateur ou le·la propriétaire de la marque peut déterminer des emplacements à risques dont la production ne peut pas être commercialisée avec le label.

Tous les emplacements exploités par l'apiculteur·trice doivent respecter les présentes directives.

4.3.2.2 Utilisation des préparations biodynamiques

Si les sites d'emplacement des ruches ne se trouvent pas sur une superficie certifiée en biodynamie, les préparations bouse de corne et silice de corne doivent être pulvérisées autour des ruches au moins une fois chacune durant la période de végétation. Cela concerne tous les sites utilisés pendant plus de trois mois. Les préparations bouse de corne et silice de corne doivent être pulvérisées autour des ruchers d'hivernage au moins une fois chacune durant la période de végétation.

4.3.2.3 La ruche

La ruche doit – à l'exception des éléments de fixation, de la couverture du toit et des grilles – être entièrement construite en matériaux naturels, tels que le bois, la paille ou l'argile.

Seules la cire d'abeille et la propolis de qualité Demeter peuvent être utilisées pour le traitement intérieur de la ruche.

Seuls les produits écologiques pour le bois, à base de matières premières naturelles et non chimiques, sont autorisés pour le traitement extérieur de la ruche.

En cas de besoin, le nettoyage et la désinfection de la ruche ne peuvent se faire que par des traitements physiques par la chaleur (flamme ou eau chaude), des traitements mécaniques ou les produits répertoriés dans la Liste des intrants de l'IRAB/FiBL.

4.3.2.4 Construction des rayons et cire

Le rayon fait partie intégrante de la ruche. Les rayons doivent donc tous être construits comme des rayons naturels. Il est entendu par rayons naturels ceux construits par les colonies d'abeilles sans la pose de feuilles de cire gaufrée. Les rayons naturels peuvent être construits sur des cadres fixes ou amovibles. D'étroites bandes de cire d'abeilles peuvent être utilisées pour amorcer le sens de la construction des rayons.

Le couvain constitue naturellement une unité à part entière et l'essaim l'édifie de manière naturelle au fil des premières semaines. Une fois achevé, le couvain demeure intact, sans permutation des rayons. Après l'essaimage, lorsque la nouvelle reine pond, les anciens rayons sombres sont entièrement renouvelés. Les grilles à reines ne sont pas autorisées comme méthode généralisée de gestion du couvain. Des dérogations sont possibles pendant la période de reconversion.

Les feuilles de cire gaufrée ne sont autorisées que dans la hausse.

La cire utilisée pour les bandes d'amorce des rayons et pour les cloisons intermédiaires doit provenir d'un rayon naturel ou de la désoperculation des cadres et doit être issue de l'apiculture Demeter. En cas d'approvisionnement indisponible, dûment attesté par au moins trois sources fiables, il est possible d'utiliser des rayons ou de la cire issus de l'apiculture certifiée biologique.

La cire ne doit pas entrer en contact avec des solvants, des diluants, des agents blanchissants ou tout autre produit similaire. Les ustensiles et les récipients utilisés doivent être en matériaux inoxydables.

Les échantillons de cire doivent être exempts de résidus de traitements apicoles.

Le recours à la congélation, au stockage dans un endroit bien ventilé ou à la fonte des rayons constitue des moyens efficaces de prévenir les dommages causés par la fausse teigne de la cire lors de la conservation des rayons de miel.

4.3.2.5 Multiplication des colonies et sélection

L'essaimage est la méthode naturelle de multiplication des colonies d'abeilles, et est la seule méthode autorisée pour augmenter le nombre de colonies. L'anticipation de l'essaim primaire par la constitution d'un essaim artificiel avec l'ancienne reine d'une colonie est autorisée. Pour poursuivre la multiplication, l'essaim restant (nucléus) peut être scindée en essaims renfermant des cellules royales.

Les colonies achetées doivent – dans la mesure du possible – provenir d'apiculteurs·trices Demeter. En cas d'indisponibilité, l'approvisionnement peut se faire auprès d'apiculteurs·trices biologiques. Les essaims naturels non conformes à ces directives peuvent être intégrés à l'activité apicole à condition que leurs effectifs ne dépassent pas 10 % des effectifs totaux.

Les multiplications et les réunions trop nombreuses de colonies, ainsi que le remplacement systématique de reines, sont interdits.

L'élevage artificiel de reines (greffage et analogue) est interdit. L'insémination instrumentale, ainsi que l'utilisation d'abeilles génétiquement modifiées sont interdites. L'insémination instrumentale, ainsi que l'utilisation d'abeilles génétiquement modifiées ou vaccinées sont interdites.

Le rognage des ailes des reines est interdit.

Il convient de choisir des abeilles adaptées à l'environnement local provenant de la race européenne Apis mellifera non croisées avec des races d'autres continents.

4.3.2.6 Nourrissement

Le miel et le pollen de fleurs constituent l'alimentation naturelle de base des abeilles. Le miel de la colonie est à privilégier lors de la mise en hivernage. Lorsque cela n'est pas possible, le complément d'alimentation pour l'hivernage doit contenir une proportion adéquate (au minimum 5 % du poids de sucre) de miel provenant de sa propre apiculture ou d'un·e apiculteur·trice qui respecte le présent cahier des charges.

Si les quantités de miel utilisées sont nettement inférieures (en cas de recours, par exemple, à une alimentation à base de fermentation lactique), cette pratique doit être justifiée de façon plausible lors du contrôle.

Il faut ajouter de la tisane de camomille et du sel à l'alimentation des abeilles.

Le nourrissement se fait uniquement avec des aliments de qualité biodynamique ou, à défaut, biologique.

Si un nourrissement d'appoint (nourrissement de survie/nourrissement d'urgence) s'avère nécessaire avant le début de la première miellée, il convient de suivre les mêmes indications que pour la mise en hivernage. Si un nourrissement d'urgence est nécessaire avant la dernière récolte de miel, celui-ci ne doit se faire qu'avec du miel issu de sa propre activité apicole. L'utilisation de sucre est interdite dans ce cas. Afin de renforcer les essaims ainsi que les essaims restants (nucléus), un nourrissement identique à celui déterminé pour la mise en hivernage est autorisé.

Toute forme de nourrissement stimulant des abeilles est interdite.

Tous les substituts au pollen sont interdits.

4.3.2.7 Santé de l'abeille

Une colonie d'abeilles devrait être capable de réguler par elle-même un déséquilibre. Le travail des apiculteurs·trices Demeter consiste à maintenir la capacité d'autorégénération et la vitalité des colonies. La perte occasionnelle de colonies particulièrement sujettes à l'attaque de certains insectes ou à certaines maladies doit être vue comme une sélection naturelle nécessaire.

Dans le cas où des traitements contre une maladie ou des insectes sont inévitables, seuls les moyens suivants sont autorisés pour lutter contre les maladies ou les insectes :

Lutte contre l'acarien Varroa :

- L'acide oxalique, l'acide formique, la calcination, l'hyperthermie
- Les tisanes de plantes

Pour le nettoyage et la désinfection des ruches :

- Produits répertoriés dans la Liste des intrants de l'IRAB/FiBL

Le miel des colonies nécessitant un traitement d'urgence doit être prélevé avant ce traitement. Les produits de colonies ayant reçu un traitement ne peuvent pas être commercialisés sous la marque Demeter au cours de la saison du traitement.

En cas de suspicion d'une maladie apicole à déclaration obligatoire comme la loque américaine ou la loque européenne, il faut immédiatement faire appel à l'inspection apicole régionale.

4.3.3 Extraction et stockage du miel

D'une manière générale, le miel extrait doit être conditionné dans les pots destinés à la vente avant toute solidification. Il faut éviter tout transvasement ultérieur, tout chauffage supplémentaire et tout stockage prolongé du miel, car cela altère nettement la qualité du miel. Si la quantité récoltée de variétés particulières de miel excède la quantité moyenne vendue sur une année, le miel peut être stocké en grand conditionnement, puis transvasé dans les récipients destinés à la vente.

4.3.3.1 Procédés autorisés et non autorisés

- Lors des procédés d'extraction et de pressage des rayons, de filtration, de clarification, et enfin de conditionnement, le miel ne doit pas être chauffé à plus de 35 °C (chauffage indirect). Il faut éviter tout chauffage supplémentaire du miel. Lorsque le miel est conditionné après avoir été entreposé, il faut veiller à ne pas non plus excéder cette température.
- La filtration sous pression est interdite.
- Les miels crémeux sont autorisés.
- Le miel ne doit en aucun cas être liquéfié.
- La teneur en eau – mesurée selon la méthode DIN/AOAC – ne doit pas dépasser 21,4 % pour le miel de bruyère et 18 % pour les autres miels.
- La teneur en hydroxyméthylfurfural (HMF) – mesurée selon la méthode de Winkler – ne doit pas excéder 10 mg/kg.
- Le taux d'invertase – mesuré selon la méthode de Siegenthaler – doit être d'au moins 64U (sauf pour les miels à faible teneur en enzymes, comme le miel d'acacia).
- La cire ne doit pas entrer en contact avec des solvants, des diluants, des agents blanchissants ou tout autre produit similaire.
- Les ustensiles et les récipients utilisés doivent être en matériaux inoxydables ou présenter des revêtements non oxydants.

4.3.3.2 Stockage

- Le miel doit être conservé dans des récipients hermétiques, à l'abri de la lumière et à une température fraîche et stable.
- L'utilisation de récipients en matériaux synthétiques n'est autorisée ni pour le transport, ni pour les emballages destinés à la consommation finale.
- Toutes les prescriptions relatives à l'étiquetage des produits apicoles sont régies par le Cahier des charges Demeter pour l'apiculture (voir section 8.4.2).

4.3.4 Reconversion

- La période de reconversion réglementaire pour obtenir le statut de certification « Miel issu de l'apiculture Demeter » est de trois ans (deuxième et troisième année « miel issu de la reconversion à l'apiculture Demeter »).[5]
- Si une ferme est reconnue comme ferme Bourgeon pendant au moins trois ans avant la reconversion, conformément au Cahier des charges de Bio Suisse, une reconnaissance Demeter peut être prononcée la deuxième année.
- Pour attribuer le statut de certification « Miel issu de la reconversion à l'apiculture Demeter » à des produits apicoles, les exigences de cette directive doivent être respectées pendant au moins 12 mois.

[5] *Ce règlement s'applique aux fermes en reconversion à partir du 1er janvier 2024.*

- Lors d'une reconversion du conventionnel à Demeter, la cire doit être analysée au cours de la première année de reconversion afin de détecter la présence de résidus indésirables issus du mode d'agriculture précédent. En cas de résidus, la cire doit être retirée et remplacée par de la cire d'origine biodynamique, si elle n'est pas disponible, par de la cire d'origine Bio Suisse.
- Chaque ferme doit se reconvertir, même si l'apiculture ne commence qu'en début de reconversion.
- Une reconversion par étapes de l'élevage apicole ayant plus d'un emplacement est possible si le plan de reconversion contient des exigences efficaces pour la séparation des marchandises. La documentation de la séparation des marchandises doit alors comprendre tous les emplacements avec les protocoles de déplacement des ruches, ainsi que le traitement et le stockage. Les rayons doivent être exempts de résidus au plus tard dans les 3 ans.
- Pendant la période de reconversion, les exceptions suivantes sont autorisées (si elles sont justifiées et décrites dans le plan de reconversion) :
- Couvain divisé ;
- Grilles à reines

La participation à un cours d'introduction ou à un cours sur l'apiculture respectueuse de la nature des abeilles est obligatoire pour les fermes en reconversion, et le cours doit être commencé pendant la période de reconversion.

4.3.5 Certification, résidus et séparation des marchandises

Le miel produit, contrôlé et certifié selon le présent cahier des charges peut porter la mention « Miel issu de l'apiculture Demeter ». Cette expression est aussi valable par analogie pour les autres produits apicoles comme le pollen ou la propolis.

Le principe de la reconversion globale s'applique également à l'apiculture commerciale, il n'est pas possible de produire simultanément des marchandises certifiées Demeter et bio (exception : voir section 4.3.4), que ce soit dans le cadre d'une apiculture comme branche de ferme ou unité de ferme autonome.

Si les abeilles d'une ferme Demeter ne sont pas soignées selon les directives Demeter, la réglementation suivante s'applique :

- Dans la ferme Demeter, aucun produit chimique de synthèse ne peut être utilisé pour les soins des colonies d'abeilles, seuls les produits de la Liste des intrants de l'IRAB/FiBL sont autorisés. Ce miel est avant tout destiné à l'auto-approvisionnement et ne peut être vendu qu'avec la mention clairement affichée que les directives pour l'apiculture Demeter ne sont pas respectées.
- L'apiculture de tiers (apiculture d'accueil), qui se déroule entièrement ou partiellement dans des fermes certifiées Demeter, peut se faire de manière conventionnelle. Un contrat écrit est obligatoire entre la ferme et l'apiculteur·trice locataire. Ce contrat doit préciser que seuls les intrants autorisés par l'IRAB/FiBL peuvent être utilisés, sans produit chimique de synthèse. De plus, l'étiquetage du miel ne doit faire aucune référence à la ferme Demeter ni à l'emplacement exact du rucher.

Vous trouverez de plus amples détails et des indications générales sur la certification au chapitre 2.9.

Les emplacements des colonies (ruches fixes, sites d'hivernage et sites de transhumance) sont consignés dans un registre des emplacements et, en cas de transhumance, dans un plan de transhumance contenant des informations précises sur l'identification des colonies, la description des zones

d'alimentation, la période, le lieu (lieux-dits, données relatives aux biens immobiliers, etc.), la miellée et le nombre de colonies.

En ce qui concerne la documentation et l'identification des colonies, la documentation relative aux déplacements saisonniers des colonies, le stockage du miel, la séparation des marchandises et la traçabilité, les règles générales s'appliquent (sections 2.9.3 à 2.9.5). En ce qui est de la gestion des résidus dans le miel et les ruches, le chapitre 2.10 et les règles correspondantes s'appliquent au niveau de la certification bio.

Annexe 1 : Aliments fourragers dont l'achat est autorisé

Les directives d'affouragement d'ordre général se trouvent à la section 4.2.5 et aux sections suivantes. L'achat de produits fourragers doit également obéir au régime général (voir section 6.1.2) :

L'alimentation doit être, dans la mesure du possible, adaptée aux besoins des animaux. Il faut veiller à ce que la composition des aliments fourragers permette une croissance normale des animaux.

Si des aliments fourragers extérieurs sont utilisés, ceux-ci sont soumis à un devoir de prudence particulière pour garantir la bonne qualité des produits Demeter. S'il n'y a pas d'aliments de qualité Demeter sur le marché, il faut donner la préférence aux aliments provenant de fermes biologiques en Suisse, et, seulement si ces derniers font défaut, de toutes autres fermes biologiques certifiées. Il faut veiller à ce que les fourrages mixtes bio ne comprennent pas des ingrédients issus de l'agriculture non biologique, cette règle s'appliquant aussi aux agents d'ensilage.

Les aliments minéraux et complémentaires mentionnés dans la Liste des intrants de l'IRAB/FiBL peuvent être utilisés en cas de nécessité. Il est interdit d'utiliser des vitamines synthétiques pour nourrir le bétail laitier et autres bovins, sauf si celles-ci sont prescrites par un·e vétérinaire.

- Jusqu'à 50 % de matière sèche de l'alimentation d'une ration annuelle moyenne peut venir de surfaces en reconversion du propre domaine agricole, mais conduites en biodynamie, et jusqu'à 20 % de matière sèche du fourrage d'une ration annuelle moyenne peut être achetée de surfaces en agriculture biologique. Ces 20 % tombent sous le coup des 50 % cités ci-dessus.
- La ration journalière ne peut dépasser 50 % de fourrages de reconversion provenant du propre domaine agricole. L'achat de fourrages conventionnels est interdit.
- La CDP peut autoriser l'achat d'un maximum de 50 % d'aliments fourragers issus de l'agriculture biologique destinés aux porcins et aux volailles si les aliments Demeter ne sont pas disponibles. Cette indisponibilité doit être établie, preuve à l'appui.

Les aliments fourragers achetés doivent être accompagnés de documents et être déclarés dans le rapport annuel prouvant que les directives ont été suivies.

- a) Alimentation des ruminants :
  - Aliments de base comme le foin, la paille, l'ensilage, le maïs, le foin de feuilles et les betteraves ;
  - Légumineuses à graines ;
  - Plantes aromatiques ;
  - Mélasse ;
  - Autres produits de prairie et de terres arables non mentionnés ailleurs ;
  - Mélange de fourrages doit contenir les composants ci-dessus ;
  - Déchets de fruits et de légumes ;
  - Pulpes humides ou séchées ;
  - Graines de lin ;
  - Algues ;

- Sous-produits de la transformation (les produits animaux sont exclus).

- b) Cochons :

En plus des aliments listés au point a), les aliments suivants sont autorisés :

- Lait maigre, poudre de lait maigre sans additifs, produits laitiers ;
- Soja ;
- Graisses végétales d'origine naturelle (si aucun problème de résidus) ;
- Déchets végétaux propres ;
- Marcs et drêches.

- c) Volailles :

En plus des aliments mentionnés sous a) et b), les aliments suivants sont autorisés :

- Chaux fourragère, falun (calcaire coquillier) ;
- Farine d'herbe et farines de plantes aromatiques ;
- Paprika en poudre.

Annexe 2 : Transformation des aliments pour animaux – compléments et additifs fourragers

1. Transformation des fourrages et des aliments fourragers

Les aliments fourragers, les composants d'aliments fourragers ou les mélanges d'aliments fourragers peuvent être complétés par des matières premières d'origine biologique certifiée en cas de pénurie avérée de matières premières biodynamiques (tel que défini à l'annexe 1 : Aliments fourragers dont l'achat est autorisé et à la section 6.1.2). Mais ils ne doivent pas subir aucune transformation et ne doivent pas contenir d'additifs qui ne sont pas couverts par le présent cahier des charges.

Lorsque des aliments fourragers ou des composants d'aliments fourragers avec une référence à Demeter ou à la biodynamie sont livrés à un domaine agricole ou à un client, les règles générales d'approbation d'un produit et les Directives d'étiquetage s'y appliquent.

2. Compléments et additifs fourragers

Les compléments et additifs fourragers qui sont permis, ou permis avec restrictions, sont :

- Sel non iodé pour le bétail ;
- Algues calcaires, chaux alimentaire, calcaire coquillier ;
- Algues marines ;
- Produit fermenté contenant de la riboflavine ;
- Mélanges de plantes aromatiques, de minéraux et de préparations vitaminées (= prémélanges : pas d'acides aminés purs, de préférence d'origine naturelle) ;
- Poudre de roche, huile de foie de morue (non-herbivores seulement), caroube ;
- Huiles végétales, son, levure de brasserie, mélasse de qualité bio en tant que support de concentrés minéraux ou en tant qu'agents liant la poussière et en tant qu'agents de compression (max. 2 % de la ration de production) ;
- Pour les abeilles : sucre (dans les limites autorisées, voir section 4.3.2.6) ;
- Prémix/prémélange (vitamines, minéraux et oligo-éléments). Une exception pour les aliments complexes : l'iode n'est pas autorisé pour les ruminants.

Il faut veiller à ce que la composition des aliments fourragers permette une croissance normale des animaux.

Les prémix (prémélanges) ne doivent contenir ni substances transgéniques (OGM) ni substances produites à l'aide du génie génétique. L'attestation correspondante doit pouvoir être présentée à la Commission pour les directives transformation et commerce.

3. Agents d'ensilage

Les produits suivants sont autorisés pour aider le processus d'ensilage du fourrage :

- Sucre fourrager ;
- Céréales concassées issues de céréales produites selon ce cahier des charges ;
- Agents stimulant l'acide lactique (bactéries lactiques) ;

- Petit-lait/lactosérum ;
- Mélasse, sel non iodé, pulpes fraîches ou sèches ;

Acides organiques (sans OGM) pour assurer la qualité du fourrage lors d'années aux conditions climatiques défavorables.

Les ingrédients agricoles doivent être uniquement de qualité biologique.

Annexe 3 : Fertilisants autorisés

Les fermes biodynamiques devraient, en principe, parvenir à l'autosuffisance en fertilisants grâce à leurs propres engrais. L'utilisation des eaux usées domestiques de la ferme ne peut être tolérée seulement lorsqu'elles sont mélangées à plusieurs fois leur volume de lisier de bovins avec lequel elles doivent être préparées. L'utilisation des engrais organiques du commerce énumérés ci-dessous aux points 2, 3 et 4 n'est permise qu'en cas de besoin avéré et en respectant les conditions mentionnées. L'utilisation des matières extérieures est soumise à un devoir de prudence particulière pour garantir la bonne qualité des produits Demeter. Les matières provenant de l'extérieur de la ferme doivent être déclarées lors du contrôle bio annuel de la ferme. Les nouveaux produits (produits du commerce) ne peuvent être essayés qu'avec l'autorisation préalable de la CDP. La procédure d'autorisation du FiBL pour la réalisation d'essais pratiques doit être respectée (voir *www.betriebsmittelliste.ch/fr/essais-pratiques.html*). La CDP doit ensuite signaler ces essais à la Commission des cahiers des charges (SC) de BFDI.

1. Engrais de la ferme

- Composts (fumier frais, déchets organiques, p. ex. résidus de récoltes, décomposés en conditions aérobie et avec adjonction des préparations à ajouter à la fumure)
- Fumier frais préparé
- Fumier liquide et purin préparés
- Matières organiques
- Engrais verts
- Pailles

2. Engrais organiques de l'extérieur

2.1 Engrais de fermes

S'il faut acheter des engrais organiques de l'extérieur, ils devraient provenir de fermes biodynamiques ou biologiques. La reprise d'engrais de fermes de production non biologique est seulement permise s'il ne peut pas avoir de problèmes de résidus (voir Labels autorisés pour la reprise d'engrais de ferme d'exploitations non biologiques dans le Cahier des charges de Bio Suisse). La quote-part d'engrais de ferme non bio peut couvrir au maximum 60 % des besoins (selon le Suisse-Bilanz).

Les engrais de ferme de l'extérieur doivent recevoir les préparations biodynamiques au moins six semaines avant l'épandage, si possible déjà à l'endroit où ils ont été produits. Les distances maximales suivantes doivent être respectées :

- Lisier 20 km ;
- Fientes de volaille 80 km ;
- Fumier de tous les autres animaux 40 km.

2.2 Autres engrais organiques de l'extérieur

- Pailles et autres matières végétales ; produits à base de soja autorisés seulement s'ils proviennent de l'agriculture biologique certifiée
- Composts végétaux et composts prêts à l'emploi à base d'écorces et de déchets végétaux des espaces verts communaux (feuilles, bois de taille, gazons)
- Sous-produits de la transformation (déchets de poils et de plumes, vinasse et analogues, sans composants animaux ; poudre d'os ou farine de viande et d'os, sang séché, et produits à base de corne) pour compléter les engrais agricoles compostés avec les préparations.
- Produits à base d'algues (à utiliser avec parcimonie pour réduire les risques de surexploitation)
- Produits à base de bois frais non traité : sciures, écorces et copeaux de bois.
- Le digestat issu de la production de biogaz doit remplir les conditions suivantes :
  - Le digestat solide et liquide contenant des corps étrangers en plastique est interdit, c.-à-d. pas d'approvisionnement auprès d'installations à biogaz qui acceptent aussi des denrées alimentaires emballées.
  - Apport extérieur : les produits issus des installations à biogaz sont considérés comme des engrais organiques du commerce, c.-à-d. qu'ils sont autorisés jusqu'à 30 % des besoins en azote.
  - Les préparations : le lisier méthanisé correspond aux engrais de ferme. Les préparations biodynamiques à ajouter à la fumure doivent être ajoutées à tous les engrais de ferme apportés de l'extérieur conformément aux expériences personnelles, mais au moins une fois. Le digestat solide ou liquide est considéré comme un engrais organique du commerce. À chaque fois qu'il est épandu, il faut garantir l'effet des préparations biodynamiques en s'assurant que les préparations à ajouter à la fumure sont utilisées correctement.

3. Engrais minéraux complémentaires de l'extérieur

- Poudres de roches (leur composition doit être connue)
- Poudres d'argiles (p. ex. bentonite)
- Amendements calcaires (en règle générale, amendements à action lente comme la dolomie, la chaux carbonatée, le calcaire coquillier (falun), le calcaire d'algues marines (lithothamne) – provenant exclusivement de bancs marins morts ou de formes terrestres fossiles, lithothamne). Chaux à action rapide comme la chaux vive (provenant de l'industrie du fer et de l'acier) : seulement pour la désinfection.
- Chaux de sucrerie (« Ricokalk »)

Autorisés seulement en cas de besoin prouvé par les résultats d'analyses de terre ou de feuilles ou par d'autres symptômes de carences visibles :

- Phosphates naturels pauvres en métaux lourds
- Sel brut de potasse, potasse magnésienne et sulfate de potasse (teneur en chlore maximale : 3 %), provenant exclusivement de minéraux naturels (éventuellement physiquement recristallisés) ;
- Oligo-éléments
- Sulfate de magnésium
- Soufre

4. Autres

- Extraits et préparations à base de plantes, d'algues et de microbes
- Activateurs de compostage microbiens ou végétaux
- Acides humique et fulvique
- Extraits hydrosolubles d'algues (seulement en cas de besoin avéré)
- Bactéries rhizobiennes
- Inoculums du sol
- Adjuvants pour semences
- Compléments d'engrais

5. Substrats, terreaux, pots et matériaux techniques

- Pots biodégradables
- Matériau de liaison biodégradable
- Substrats pour mottes pressées/pots compressés (selon ces directives)
- Substrats de culture (selon ces directives)
- Additifs pour substrat (vermiculite, fragments de lave solidifiée/pierres volcaniques, perlite)

Annexe 4 : Techniques et produits autorisés pour l'entretien et la protection des végétaux

Les produits cités dans cette annexe, et plus particulièrement ceux qui sont énumérés au point 4. Agents à utiliser contre les attaques fongiques et au point 5. Produits contre les ravageurs animaux , ne peuvent être utilisés qu'en cas de besoin avéré et seulement si les mesures biodynamiques (p. ex. traitements répétés à intervalles réguliers avec la préparation biodynamique silice de corne contre les insectes, calcinations) ne permettent pas de maîtriser le développement des maladies ou des ravageurs. Lorsqu'on utilise certains produits (p. ex. soufre mouillable, pyrèthre), il faut faire particulièrement attention aux risques de nuire aux populations d'auxiliaires.

Les intrants autorisés ne doivent contenir ni additifs qui présentent des risques ni synergistes chimiques de synthèse. La CDP décide en accord avec l'IRAB/FiBL quels produits peuvent être autorisés. Les produits autorisés sont répertoriés dans la Liste des intrants de l'IRAB/FiBL. Toute utilisation de ces intrants doit être consignée dans le registre des traitements phytosanitaires et sera vérifiée lors de l'inspection.

La CDP peut décider conjointement avec l'IRAB/FiBL ou l'organisme de certification mandaté d'édicter des règles particulières pour le moment précis, la fréquence et le dosage des traitements. Les nouveaux produits (produits du commerce) ne peuvent être essayés qu'avec l'autorisation préalable de la CDP. Ces essais doivent ensuite être signalés à la Commission cahiers des charges (SC) de BFDI. La procédure d'autorisation de l'IRAB/FiBL pour la réalisation d'essais pratiques doit être respectée (voir *www.betriebsmittelliste.ch/fr/essais-pratiques.html)*.

1. Mesures biologiques et biotechniques

- Encouragement et utilisation des ennemis naturels des agents pathogènes et des ravageurs des plantes cultivées (acariens prédateurs, ichneumons, etc.)
- Insectes mâles stérilisés
- Pièges à insectes (cartes colorées, pièges collants, pièges à attractants)
- Phéromones (appâts sexuels, appâts pour pièges et distributeurs) (technique de confusion analogue au Cahier des charges de Bio Suisse)
- Répulsifs mécaniques (pièges mécaniques, barrières antilimaces et analogues)
- Répulsifs (produits non synthétiques de dissuasion ou d'éloignement), à n'appliquer que sur les parties de plantes non comestibles pour les humains et les animaux
- Badigeon (par exemple, chaux arboricole)

2. Substances adhésives et substances contribuant à renforcer la santé de la plante

Préparations qui stimulent la résistance des plantes et qui inhibent le développement de certains ravageurs et maladies, par exemple :

- Préparations à base de plantes (purin d'orties, décoction de prêle des champs, décoction d'absinthe, etc.)
- Propolis
- Lait et produits laitiers

- Produits pour la cicatrisation des plaies arboricoles, enduits (badigeons) pour troncs
- Applications homéopathiques
- Poudre de quartz, silicate d'aluminium
- Chitosan (chitosane)
- Produits auxiliaires : promoteurs d'adhésion, agents mouillants, émulsifiants, huile

Autres produits autorisés et publiés par la Commission cahiers des charges (SC) de BFDI.

3. Produits stimulant la défense des plantes et des cultures florales

- Extraits de plantes et préparations végétales du genre infusions et décoctions
- Extraits d'algues
- Poudres de roches, bentonite et autres minéraux argileux
- Préparations biodynamiques
- Café
- Propolis

4. Agents à utiliser contre les attaques fongiques

- Soufre mouillable et soufre fleur, uniquement à des concentrations inoffensives pour les acariens prédateurs, en arboriculture comme traitement préfloral, puis plus tard si possible toujours en combinaison avec p. ex. de la bentonite et des lithothamnes
- Poudres de roches, bentonite et autres minéraux argileux
- Savon mou (savon noir)
- Préparations à base de soufre comme p. ex. Hepar sulfuris (sulfure et polysulfures de calcium)
- Émulsions d'huiles (sans additifs chimiques de synthèse) à base d'huiles végétales et/ou d'huile de paraffine, avant le débourrement
- Farine de moutarde pour traitements des semences
- Carbonate de potassium
- Huiles essentielles végétales
- Extraits de plantes, si la méthode d'extraction est conforme à ce cahier des charges et que le produit ne contient pas d'autres adjuvants et substances de support
- Microorganismes/préparations à base de bactéries
- Bicarbonate de sodium
- Chlorure de sodium
- Cérévisane
- En cas de forte pression fongique imminente, utilisation de cuivre sur les tomates et les pommes de terre : maximum 3 kg/ha/an

5. Produits contre les ravageurs animaux

- Microorganismes : préparations à base de virus, de champignons et de bactéries (Bacillus thuringiensis, virus granulosa, par exemple)
- Champignons

- Extraits et poudre de pyrèthre[6], cependant avec les restrictions suivantes :
  - Sans pyréthroïdes de synthèse ;
  - Interdits dans le cas de la production de champignons ;
  - En tant que lutte contre les nuisibles pendant le stockage, seulement si aucun synergiste chimique ne fait partie de la formule ;
  - Pour la production agricole, autorisés si aucun synergiste chimique n'est inclus dans la formulation.
- Infusion et décoction de bois de quassia
- Émulsions d'huiles (sans insecticides chimiques de synthèse) à base de plantes (toutes cultures)
- Émulsions d'huiles (sans insecticides chimiques de synthèse) à base d'huiles minérales pour les cultures pérennes[6] seulement avant la floraison (les plantes qui fleurissent toute l'année ne sont pas concernées) et uniquement si des huiles végétales efficaces ne sont pas disponibles.
- Préparations à base de soufre comme p. ex. Hepar sulfuris (sulfure et polysulfures de calcium)
- Savon de potassium (savon noir)[7]; acides gras
- Azadirachtine à base d'Azadirachta indica (insecticides neem)[7]
- Gélatine[7], protéines hydrolysées
- Orthophosphate (III) de fer (Ferramol contre les mollusques)
- Poudre de roche[7], café[7]
- Produits destinés à être utilisés dans l'étable et sur les animaux : terre de diatomées, piège à mouches gluant, huiles essentielles
- Maltodextrine
- Terpènes (eugenol, geraniol et thymol)
- Chlorure de sodium

6. Intrants autorisés uniquement sur les cultures spéciales, les cultures pérennes et les plantes ornementales

- Terre de diatomées (actuellement non autorisée dans l'UE)[7]
- Hydroxyde de calcium
- Traitements cupriques en cas d'urgence/d'absolue nécessité[7] :
  - En arboriculture et en viticulture (pour autant qu'il n'y ait aucune culture alimentaire dans les interlignes) : en viticulture et pour les fruits à noyau 3 kg/ha/an de cuivre pur en moyenne sur 5 ans (maximum annuel = 4 kg/ha). Il faudrait si possible ne pas dépasser 500 g/ha par traitement.
  - Pour les fruits à pépins, la quantité maximale de cuivre pur est de 1,5 kg par année et par hectare de surface traitée.
- Préparations à base de soufre comme l'Hépar sulfure[7], la bouillie sulfo-calcique (fongicide, insecticide, acaricide)

---

[6] *Emploi autorisé jusqu'au 31 décembre 2026.*

[7] *Chaque traitement doit être noté et la liste présentée lors du contrôle.*

Annexe 5 : Volailles

Tableau : Âge minimal d'abattage pour la volaille

Espèce de volaille	Âge minimal en jours
Poules	81
Canards de Pékin	49
Canards de Barbarie femelles	70
Canards de Barbarie mâles	84
Canards mulards	92
Pintades	94
Dindes et oies	140

Part de fourrages autoproduits pour la volaille

Pour le calcul de la part de fourrages autoproduits, la surface de terres ouvertes est prise en compte pour les céréales fourragères. On table généralement sur un rendement moyen de 50 dt par ha de matières premières stockables. Il doit être possible de démontrer, au moyen d'une autodéclaration, que toutes les céréales fourragères provenant de toutes les surfaces prises en compte sont livrées au moulin.

La part de pâturage est imputée aux fourrages autoproduits comme suit :

- Poulaillers fixes : 5 % des besoins alimentaires totaux
- Poulaillers mobiles : 10 % des besoins alimentaires totaux

Les cultures suivantes peuvent être prises en compte :

- Le blé fourrager
- L'orge fourragère
- L'avoine fourragère
- Le triticale fourrager
- Le maïs-grain fourrager
- Les pois protéagineux fourragers
- La féverole fourragère
- Le tournesol utilisé comme fourrager
- Le soja fourrager
- Les lupins fourragers
- Toutes les céréales fourragères/légumineuses fourragères déclassées en céréales panifiables/légumineuses alimentaires peuvent être prises en compte en fonction du poids effectif livré.
- Les bouchons d'herbe

Annexe 6 : Réglementation autour du sevrage

1. Délais transitoires :

- À partir du 1er janvier 2024 : 30 % des veaux devront être sevrés dans la ferme de naissance ou la ferme partenaire.
- À partir du 1er janvier 2025 : chaque année, le pourcentage de veaux sevrés sera augmenté de min. 10 %
- À partir du 31 décembre 2031 : 100 % des veaux seront sevrés dans la ferme de naissance ou la ferme partenaire.

2. Autres dispositions transitoires :

Partenariat de longue date avec des fermes conventionnelles (reprise de veaux maigres) :

La collaboration avec des fermes partenaires existantes doit rester possible, y compris avec des fermes conventionnelles. La collaboration avec des fermes partenaires non-biodynamiques doit faire l'objet d'un accord écrit. Ce contrat doit régler les points suivants :

- Collaboration de longue date attestée (la collaboration doit avoir existé avant le 1er janvier 2023). Le contrôle a lieu à l'aide de la BDTA.
- Les veaux ne sont pas écornés.
- Le traitement prophylactique des animaux par antibiotiques est interdit.
- Les animaux sont vendus directement par la ferme cédante à la ferme partenaire.

La CDP peut délivrer une dérogation pour 5 ans en vertu du contrat de coopération.

3. Définition «disponibilité» (pour les sections 4.2.4.2 Réglementation autour du sevrage(remise de veaux sevrés)) et 4.2.8.4 Lait, vaches laitières et veaux, bovins à l'engraissement (provenance des animaux et achats d'animaux))

En entend par « disponible » le fait de pouvoir satisfaire la qualité recherchée par la ferme reprenante (état de santé, aptitude, génétique, distance de transport, etc). Si les animaux ne correspondent pas aux exigences de qualité de la ferme reprenante, la raison de la non-conformité doit être consignée sur l'annonce « biomondo » correspondante et présentée lors du contrôle.

Annexe 7 : Règlement des sanctions

1. Procédure en cas d'infraction

Les infractions au Cahier des charges Demeter nuisent au travail de tous les producteurs·trices et à la réputation de la marque Demeter. La procédure en cas de sanctions est donc importante pour tout le monde.

L'organisme de certification mandaté est compétent pour la constatation des infractions et détermine les sanctions spécifiques au label Demeter. Les infractions concernant des ordonnances des autorités officielles doivent être annoncées aux autorités compétentes par l'organisme de certification mandaté. Les sanctions seront prononcées par les autorités compétentes. Les voies et délais de recours doivent toujours être signalés au·à la producteur·trice concerné·e.

2. Sanctions

Les infractions doivent être inscrites par le·la contrôleur·euse dans le rapport de contrôle. Les sanctions suivantes peuvent être prononcées en fonction de la gravité des infractions :

2.1. Description des sanctions

A. Le·la contrôleur·euse ou la personne mandatée pour la certification fait une remarque dans le rapport d'évaluation de la ferme. Les améliorations nécessaires sont d'office à réaliser (avec délai d'application). La correction de la non-conformité sera vérifiée lors du prochain contrôle ordinaire.

B. L'organisme de certification mandaté rédige un blâme écrit envoyé par lettre (en mentionnant le délai pour la correction du défaut). En cas de circonstances atténuantes, la taxe administrative peut être abandonnée. La correction de la non-conformité sera vérifiée lors du prochain contrôle ordinaire.

C. Avec l'accord de la CDP, l'organisme de certification mandaté rétrograde la ferme concernée en reconversion ou, le cas échéant, prolonge la durée de sa reconversion.

D. La certification est complètement refusée à l'ensemble du domaine agricole conjointement par l'organisme de certification mandaté et la CDP, ou, le cas échéant, par les autorités compétentes pour l'application des ordonnances officielles. La décision doit ensuite être publiée et communiquée à la CDP ; les produits de la ferme concernée ne peuvent plus être commercialisés comme Demeter.

E. L'organisme de certification consigne la sanction possible dans la décision de certification. La décision finale est prise par la CDP. Si la CDP décide de percevoir une amende conventionnelle, elle envoie le décret correspondant à l'exploitant·e. L'organisme de certification en est informé. Une amende conventionnelle peut aller jusqu'au décuple des frais de contrôle et doit être payée à Demeter Suisse.

F. L'organisme de certification mandaté exige que les produits des cultures ou des élevages concernés ne soient pas vendus avec le label Demeter.

CO. L'organisme de certification décide et consigne le conseil obligatoire (CO) dans le rapport de sanctionnement. La CDP choisit le·la conseiller·ère et le Bureau Demeter informe l'exploitant·e à qui le conseil obligatoire est imposé. Les coûts du conseil obligatoire doivent être supportés par l'exploitant·e concerné·e et sont facturés par Demeter Suisse.

2.2. Sanctions divergentes

L'organisme de certification peut octroyer la sanction supérieure ou inférieure. Une telle décision doit être justifiée.

2.3. Nouvelle reconnaissance d'une ferme Demeter révoquée

Si une ferme Demeter révoquée désire se faire reconnaître de nouveau, le·la exploitant·e doit prendre contact avec la CDP. Cette dernière détermine avec l'organisme de contrôle et de certification à quelles conditions une seconde reconnaissance peut être octroyée. Selon le motif de la révocation, la période de reconversion peut être raccourcie. La sévérité des sanctions sera fortement aggravée en cas de récidive. Le·la même producteur·trice ne peut en effet pas recevoir plus de deux blâmes écrits en l'espace de cinq ans, et le troisième peut signifier le retrait du label (retrait de la certification Demeter) de la ferme.

Si la ferme du·de la même producteur·trice est exclue une deuxième fois, cette décision est considérée comme irrévocable, et le·la producteur·trice concerné·e ne peut plus demander de certification Demeter, même pas pour une autre entreprise agricole.

3. Recours

- La sanction A ne peut pas faire l'objet d'un recours.
- Les sanctions B à CO peuvent faire l'objet d'un recours adressé à la Commission des recours de l'organisme de contrôle et de certification mandaté.
- Les sanctions prononcées par l'OFAG, les cantons ou les chimistes cantonaux sont soumises aux droits et voies de recours prévus par les législations correspondantes.
- La présidence du Comité de Demeter Suisse est l'instance de recours pour les décisions prises par la CDP sur les sanctions spécifiques à Demeter.

Les recours doivent être déposés dans les 15 jours après l'envoi du blâme (la date du cachet de la poste faisant foi). La seule personne à pouvoir recourir est le·la destinataire de la sanction.

4. Coûts

Les coûts engendrés par le traitement des cas d'infraction (taxes administratives) sont normalement à charge du·de la producteur·trice fautif·ve. Les frais de dossier sont fixés conformément au règlement sur les émoluments de l'organisme de certification.

5. Les principaux cas entraînant une sanction

Les domaines agricoles Demeter satisfont aux conditions des prestations écologiques requises (PER), à l'Ordonnance sur l'agriculture biologique et au Cahier des charges de Bio Suisse. Pour les sanctions concernées, les directives et règlements des organisations compétentes font foi. Seules les sanctions spécifiques à Demeter figurent dans le Règlement des sanctions Demeter.

5.1. Production agricole

Tableau : Sanctions production agricole

Types d'infractions	Sanctions standard	Possibilités d'autres sanctions selon la gravité de l'infraction p. ex. en cas de récidives
Globalité de l'entreprise agricole		
Non-respect des exigences fondamentales de l'Ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique et du Cahier des charges de Bio Suisse entraîne le retrait de la certification	D	D
Utilisation de la marque Demeter sans autorisation (gestion non conforme aux directives, commercialisation des produits avec le logo)	A	CO
Principe de la globalité de l'entreprise agricole n'est pas respecté (terres, bâtiments, inventaire, flux de marchandises indépendant)	CO	F C
Division d'une entreprise agricole sans autorisation préalable de la CDP	CO	F C
Reconversion par étapes sans autorisation préalable de la CDP	CO	F C
L'exploitant·e ou le·la chef·fe de ferme est aussi responsable de branches de production biologiques ou conventionnelles	CO	E
La reconversion n'est pas réussie pour l'ensemble du domaine agricole	CO	C D
Cours d'introduction pour les fermes en reconversion, les exploitant·e·s et chef·fe·s d'un ressort/d'une branche de production non suivis dans les 12 mois suivant la reconversion	A	C
Cours annuel de formation continue non suivi, ou suivi de manière insuffisante, au cours des cinq premières années suivant la reconversion	A	B
La CDP n'octroie pas de délai supplémentaire (délai max. 24 mois), omission de suivre les cours	C	D
L'entreprise agricole a déjà obtenu plus de trois dérogations pour le même état de fait	B	CO

Types d'infractions	Sanctions standard	Possibilités d'autres sanctions selon la gravité de l'infraction p. ex. en cas de récidives
Préparations biodynamiques		
Présence de résidus chimiques de synthèse dans les pulvérisateurs	B	CO C D
Il n'existe aucun dispositif de brassage des préparations en état de marche, que ce soit dans l'entreprise agricole ou dans une autre entreprise agricole	B	CO C D
Les préparations à ajouter à la fumure n'ont pas été épandues sur les parcelles dont la fertilisation principale est assurée par des engrais organiques du commerce	B	CO C D
Pas d'utilisation des préparations à ajouter à la fumure ou de la préparation bouse de corne ou silice de corne	B	CO C D
Seulement utilisation partielle des préparations à ajouter à la fumure ou de la préparation bouse de corne ou silice de corne	B	CO C D
Les préparations combinées ne sont pas utilisées en l'absence d'épandage de compost	B	CO C D
Pas d'utilisation des préparations à pulvériser et des préparations à ajouter à la fumure pour les terrains en forte pente avec dérogation	B	CO C D
Non-respect du concept d'assurance-qualité pour l'élaboration des préparations	A	CO
Non-respect de l'obligation d'annoncer l'utilisation de terreaux prêts à l'emploi	A	CO
Les plants achetés ne sont pas entrés en contact direct avec les préparations	A	F
Engrais de ferme et leur stockage		
Non-respect des distances maximales pour l'acheminement vers et l'envoi à partir de l'entreprise agricole des engrais de ferme	B	CO
Utilisation d'engrais phosphatés, d'engrais potassiques, d'oligo-éléments et de sulfate de magnésium ($MgSO_4$) sans besoin prouvé par les résultats d'analyses de terre ou de feuilles ou par des symptômes de carences visibles	B	C D
La déclaration sur le respect des prescriptions d'hygiène en matière de composts des espaces verts communaux absente	A	CO
Les directives sur la reprise et la cession d'engrais de ferme n'ont pas été respectées	B	CO

Types d'infractions	Sanctions standard	Possibilités d'autres sanctions selon la gravité de l'infraction p. ex. en cas de récidives
Le total des achats d'engrais excède les 60 % des besoins totaux en engrais	A	C
Apport de digestats liquides et de lisiers méthanisés du commerce dépasse la limite autorisée	A	CO
Ayant couvert plus de 50 % des besoins en engrais avec des engrais organiques du commerce	B	CO
Utilisation de digestat ou lisier fermenté pas conforme au Cahier des charges Demeter	B	CO
Ayant couvert plus de 50 % des besoins en azote avec des engrais organiques du commerce et digestats liquides	A	CO
Utilisation de matières premières conventionnelles pour l'installation de biogaz propre à l'entreprise agricole	B	CO
Engrais ou matières premières de l'extérieur destinés à la fertilisation n'ont pas été préparés ou les surfaces fumées avec ces matières n'ont pas été traitées ultérieurement avec les préparations	B F	OB
Compensation écologique		
Le 10 % de surfaces de promotion de la biodiversité pas atteint (spécifique à Demeter)	A	CO
Minimum de 5 % d'herbages en prairies peu intensives et extensives nettement pas atteint	A	CO
La production en systèmes fermés ne présente moins de 20 % de surfaces de promotion de la biodiversité	A	F
Rotation des cultures, choix de variétés, semences		
Semences hybrides utilisées pour les céréales (à l'exception du maïs)	CO	CO
Utilisation de semences et plants non biologiques malgré disponibilité	B	CO
La ferme avec production maraîchère ne cultive pas sur 20 % de la surface totale consacrée aux légumes des variétés populations	A	F
La ferme avec production maraîchère avec plus de 2 ha n'atteint pas la proportion d'herbages de 25 % dans la surface assolée maraîchère	A	F
Moins de 15 % de couverture de trèfle permanente pendant toute l'année sur les 25 % de surfaces enherbées	A	F

Types d'infractions	Sanctions standard	Possibilités d'autres sanctions selon la gravité de l'infraction p. ex. en cas de récidives
La culture des engrais verts occupant les 10 % des 25 % de surfaces enherbées reste sur pied moins de 6 semaines	A	F
La culture maraîchère est pratiquée sur plus de 2 ha – des engrais verts fauchés ont quitté le domaine agricole	A	F
Production de champignons ne respecte pas les directives	A	F
Champignons		
La production de champignons n'est pas en conformité avec le Cahier des charges	A	F
Les substrats épuisés ne sont cédés ni à des fermes Demeter ou biologiques, ni à des jardiniers·ères amateurs·trices	A	B
La bouse de corne n'a pas été appliquée au moins une fois par cycle végétatif et/ou la silice de corne n'a pas été appliquée	B	B
Entretien et travail du sol		
Stérilisation du sol à la vapeur sans dérogation	B F	CO
Utilisation des procédés en couches minces	B	CO
Protection des plantes		
Dosage trop élevé de produits autorisés	B	CO
Utilisation de produits autorisés par le Bourgeon, mais interdits ou autorisés seulement sous conditions par Demeter	B	CO
Quantité maximale de cuivre autorisée dépassée	B	CO
Quantité de cuivre pur non respectée sur une période de cinq ans	B F	D
Stockage d'un produit phytosanitaire non conforme à l'agriculture biologique ou à Demeter	B	CO
Production animale, taux de chargement		
Non-respect des prescriptions relatives à la détention des animaux, à la protection des animaux et au bien-être animal	A	CO
Effectifs animaux minimaux non respectés	A	CO B C
Estivage sur un alpage non biologique non déclaré	A	B
La gestation est empêchée au moyen de médicaments (p. ex. Improvac)	B	CO F
Écornage ou achat d'animaux écornés	B	D
Coupe (écourtage) des queues des ovins, caprins et équidés	CO	E

Types d'infractions	Sanctions standard	Possibilités d'autres sanctions selon la gravité de l'infraction p. ex. en cas de récidives
Le domaine avec production de viande détient des animaux dépourvus de cornes qui ne font pas partie d'une race historique traditionnelle ou culturelle	A	F
Transplantations d'embryons effectuées sur ordre de l'exploitant·e ou du·de la chef·fe de ferme	D	pas possible
Insémination artificielle provenant d'un taureau TE	B	CO
Utilisation de sperme dont le sexe est determiné	A	CO
Les veaux ne sont pas détenus en groupes à partir de la 2e semaine de vie	B	CO
Veau malade a été détenu plus de 4 semaines dans une stalle individuelle	B	CO
Élevage de bovins en stabulation entravée dans les nouvelles bâtiments ou ceux en cours de rénovation à partir de 2024	OB	OB
Achats d'animaux non bio sans autorisation exceptionnelle, sauf reproducteurs mâles	B	CO F
Nombre insuffisant de veaux sevrés ou contrat manquant/insuffisant avec la ferme partenaire	A	CO
Bovins pour l'élevage/engraissement : exigences en ce qui concerne la provenance non respectées	A	CO
Utilisation de médicaments sans ordonnance vétérinaire et/ou non-respect des doubles délais d'attente et de sevrage	B	CO F
Le nombre maximal de traitements antibiotiques admis par animal et par an pas respecté	A	CO
Volailles et porcins		
Volaille : la taille maximale du troupeau pas respectée (250 animaux/élevage en volière ; 500 animaux/max. 2000 animaux avec une gestion du parcours extérieur, une ferme détient au max. 2000 poules pondeuses). Tolérance à la mise au poulailler : 2 %, si le poulailler est aménagé pour un nombre plus élevé d'animaux.	B	CO
Lors de la mise au poulailler, moins de 2 coqs par tranche de 100 poules pondeuses	B	CO
Poules jeunes Bio Suisse mises au poulailler sans dérogation	E	CO E
Le sexage in ovo est employé comme méthode de sélection	CO	F C
Preuve de l'élevage des « frères coqs » non fournie ou élevage des « frères coqs » non assuré	A	CO F

Types d'infractions	Sanctions standard	Possibilités d'autres sanctions selon la gravité de l'infraction p. ex. en cas de récidives
Absence d'une convention avec une autre ferme pour l'élevage de « frères coqs »	B	F
Le nombre requis de « frères coqs » n'est pas engraissé	B	CO F
La autodéclaration « Fourrages autoproduits pour les volailles et les porcins » n'a pas été remplie	A	CO
Alimentation et élevage des animaux d'agrément pas conforme au Cahier des charges Demeter	A	CO
Pas de valorisation correcte des poules pondeuses de réforme	B	CO
Immunocastration effectuée	B	CO
Apiculture		
Entreprises apicoles en reconversion : cours d'introduction ou cours en apiculture respectueuse de la nature des abeilles non commencés	A	B
Utilisation d'agents non autorisés pour la lutte contre les maladies ou les ravageurs	A	B
Utilisation de races non-européennes pour l'apiculture	A	B
Utilisation de grilles à reines	A	B
Aucun contrat n'a été conclu avec le·la locataire de la ruche	A	B
Aucun contrat n'a été conclu avec Demeter	A	B
Les préparations bouse de corne et silice de corne n'ont pas été pulvérisées, notamment autour des ruchers d'hivernage	A	B
La mise en place d'un système de rayons naturels fait défaut	B	CO
Présence de résidus dans la cire	A	B
La récolte n'a pas été consignée dans un registre	A	B
Élevage artificiel de reines	A	B
Complément d'alimentation pour la mise en hivernage sans 5 % du poids de sucre de miel provenant d'apiculture Demeter	A	B
Aucun nourrissage d'appoint	A	B
Utilisation de matériaux inadaptés au stockage du miel	A	B
L'extracteur de miel et le récipient de conditionnement ne se composent pas d'acier chromé ni d'autres matériaux inoxydables	A	B
Utilisation de produits non autorisés pour le traitement extérieur de la ruche	A	B

Types d'infractions	Sanctions standard	Possibilités d'autres sanctions selon la gravité de l'infraction p. ex. en cas de récidives
Utilisation de produits non autorisés pour le nettoyage et la désinfection de l'intérieur de la ruche	A	B
Les outils de travail apicole composés de matériaux non autorisés	A	B
Miel conditionné dans des récipients non autorisés	A	BB
Le miel a été chauffé à plus de 35 °C	A	BB
Étiquetage du miel insuffisant	A	B
Affouragement		
Dépassement des quantités maximales fixées pour les achats d'aliments fourragers bio	B	CO F
Non-respect de la distance à vol d'oiseau maximale pour l'achat d'aliments fourragers destinés aux porcins et à la volaille	B	CO F
Achat d'aliments fourragers biologiques ou conventionnels pour les porcins et la volaille au lieu d'aliments fourragers Demeter	B	CO F
Utilisation d'aliments fourragers non conformes au Cahier des charges Demeter	B	CO F
Utilisation de plus de 35 % de petit-lait non biologique pour nourrir les porcins à l'engraissement	B	CO
La ration de grains entiers quotidienne de 10 % à donner à la suite de l'affouragement initial n'est pas respectée	B	CO F C
La quantité maximale de produits conventionnels autorisés pour les porcelets dépassée	B	CO F
Fourrage produit pendant la période de reconversion : règlement relatif aux nouvelles surfaces de reconversion pas respecté	B	CO F
Fourrage produit durant l'année zéro dépasse 20 % de la quantité annuelle des fourrages grossiers consommés par les ruminants respect. 10 % pour les autres animaux	B	CO F
Base de la ration de fourrage se compose uniquement d'ensilages	A	CO
Transformation à la ferme		
Les étiquettes n'ont pas été validées par le Bureau Demeter	A	B
Utilisation abusive de la marque Demeter	A	CO

Types d'infractions	Sanctions standard	Possibilités d'autres sanctions selon la gravité de l'infraction p. ex. en cas de récidives
Même produit transformé en plusieurs qualités	A	CO
Vente directe ou transformation simultanée de plusieurs qualités d'un même produit sans dérogation	A	CO
Les fruits destinés au marché commercialisés en tant que produits en phase de reconversion	B F	OB F
Non-respect des exigences relatives à la commercialisation des produits conventionnels	F	F
Non-respect des Directives générales de transformation	A	CO
Viande/charcuterie : non-respect des Directives de transformation	A	CO
Lait/produits laitiers : non-respect des Directives de transformation	A	CO
Préparations de fruits/légumes : non-respect des Directives de transformation	A	CO
Plantes aromatiques : non-respect des Directives de transformation Demeter	A	CO
Non-respect des directives relatives au vin	A	CO
Produits achetés : certificats manquants	A	CO
Autorisation individuelle d'importation absente	A	CO
Bulletin de livraisons fait défaut pour les produits achetés	A	CO
Registres nécessaires au contrôle des flux des marchandises absents	A	CO
Justificatifs nécessaires au contrôle des flux des marchandises incomplets	A	CO
Déclaration fausse sur les bulletins de livraison/factures	A	CO
Contrat de sous-traitance incomplet	A	CO
Contrat·s de sous-traitance manquant·s	A	CO
Liste des produits incomplète	A	CO
Liste des produits propopsée par l'agriculteur·trice ne correspond pas avec celle proposée par le transformateur·trice	A	CO
Certificats du·de la sous-traitant·e non valables	A	B F
Contrôle de cave		
Liste des produits manquante ou celle-ci n'est pas à jour	A	CO
Certificats manquants	A	B

Types d'infractions	Sanctions standard	Possibilités d'autres sanctions selon la gravité de l'infraction p. ex. en cas de récidives
Les additifs et les auxiliaires technologiques utilisés ne sont pas en conformité avec le Cahier des charges Demeter	B F	CO F
La quantité de sucre utilisée dépasse la quantité maximale pouvant être ajoutée sans avoir d'autorisation exceptionnelle	A	CO
La quantité de soufre utilisée dépasse la quantité maximale autorisée	A	CO
Tout le moût a été concentré	A	OB
Utilisation de levures achetées en l'absence d'un arrêt de fermentation	A	CO
Un ingrédient/additif/auxiliaire technologique a été utilisé qui n'est pas autorisé par Demeter	A	CO
La température maximale autorisée pour le chauffage du moût a été dépassée	A	CO
La durée minimale de maturation sur lies, fixée à 2 mois, n'a pas été respectée	A	CO
La teneur en alcool a été réduite par des moyens techniques	CO	CO F
Des procédés de filtration non autorisés ont été utilisés	A	CO
Recours à des pratiques œnologiques qui ne sont pas autorisées par Demeter	A	CO
Matériaux d'emballage ne répondent pas aux exigences de Demeter	A	CO
Déclaration des chiffres d'affaires		
Aucun accusé de réception pour la déclaration du chiffre d'affaires	A	A

5.2. Commercialisation, transformation, déclarations du chiffre d'affaires (Commission pour les directives transformation et commerce)

Les sanctions dans le domaine de la commercialisation, de la transformation et des déclarations du chiffre d'affaires relèvent de la compétence de la Commission pour les directives transformation et commerce ; celle-ci décide de l'imposition éventuelle d'autres sanctions/amendes conventionnelles.

6. For juridique

Le for juridique est au siège de Demeter Suisse, 4600 Olten

Annexe 8 : Préparations biodynamiques

1. Généralités

Les préparations biodynamiques (appelées ci-après « préparations ») sont des substances naturelles complexes, qui sont utilisées à doses infinitésimales pour stimuler la vie dans le sol, la croissance et la qualité des plantes ainsi que la santé des animaux. Elles agissent comme des « biorégulateurs », en favorisant l'auto-organisation des systèmes biologiques (Raupp et König 1996).

Elles constituent un élément fondamental irremplaçable de l'agriculture biodynamique. De ce fait, leur emploi est rendu obligatoire par le Cahier des charges Demeter.

Les préparations sont élaborées sur le domaine agricole. Leur méthode d'élaboration implique l'utilisation d'éléments végétaux, de bouse de vache ou de poudre de quartz, en les plaçant dans des parties d'organes sélectionnés et en les laissant maturer dans le sol pour une durée d'au moins 6 mois. Une fois le processus d'élaboration achevé, les enveloppes animales sont séparées des préparations et amenées, conformément aux exigences légales, au service de l'équarrissage.

Pour les préparations à pulvériser, la quantité à utiliser est de 50 à 300 g/ha pour la bouse de corne et de 2,5 à 5 g/ha pour la silice de corne, et de 1 à 2 cm^3 de chacune des préparations à ajouter à la fumure pour 10 m^3 de compost ou de fumier frais/lisier.

Pour plus de détails par rapport à l'élaboration et l'utilisation des préparations, veuillez demander au Bureau Demeter des renseignements sur les manuels techniques correspondants.

2. Principes de base d'élaboration des préparations biodynamiques

Les préparations biodynamiques sont élaborées en utilisant des processus naturels (comme p. ex. le repos hivernal du sol ou la vie estivale du sol) et au mieux dans le domaine agricole où elles seront pulvérisées.

Assurer le lien avec les processus biologiques vivants est un principe élémentaire de l'élaboration et du mode d'action des préparations. Le choix des organes est effectué en fonction de leur fonction générale dans l'organisme animal. La fonction des enveloppes animales est de concentrer les forces constructrices et formatrices environnantes dans les substances des préparations.

La méthode d'élaboration spécifique développe le potentiel de forces fortes, et pourtant subtiles, des préparations. Du point de vue de leur mode d'action, on peut les comparer à des remèdes homéopathiques.

3. Les substances et enveloppes nécessaires pour l'élaboration des préparations

Les composants suivants sont utilisés dans l'élaboration des préparations biodynamiques (avec estimation de la quantité d'organe nécessaire par unité de surface) :

Tableau : substances et enveloppes nécessaires pour l'élaboration des préparations

Préparation	Substance	Organe animal	Quantité/an
Préparations à pulvériser			
Bouse de corne	Bouse de vache	Corne de vache	1 corne/ha[8]
Silice de corne	Poudre de quartz	Corne de vache	1 corne/25 ha
Préparations à ajouter à la fumure			
Camomille	Fleur	Intestin[9]	30 cm/100 ha
Écorce de chêne	Écorce	Crâne[10]	1 crâne/300 ha
Pissenlit	Fleur	Mésentère[11]	30x30 cm/100 ha
Achillée millefeuille	Fleur	Vessie de cerf[12]	1 vessie/250 ha
Ortie	Plante entière sans système racinaire	(Aucun organe animal)	
Valériane	Extrait de fleur	(Aucun organe animal)	

4. Évaluation du risque

L'emploi des préparations biodynamiques ne présente pas de risque supplémentaire car :

- Les enveloppes techniques (organes) utilisés sont soit de qualité alimentaire (crâne, intestin bovin, mésentère), soit autorisé comme engrais (cornes) ;
- Les matériaux restants (organes) sont séparés de la véritable préparation après l'élaboration, puis évacués ;
- La stabilisation biologique et la neutralisation par décomposition naturelle des germes pathogènes sont assurées pendant la période de décomposition d'au moins 6 mois ;
- Les quantités employées sont infimes (quelques grammes par hectare).

Au vu des infimes quantités employées et des processus de décomposition microbiologiques naturels dans les sols, on peut considérer l'élaboration et l'utilisation des préparations comme étant absolument sans risques.

5. Concept de gestion de l'assurance-qualité pour les préparations biodynamiques

Les sous-produits animaux (SPA) requis peuvent être utilisés conformément à l'autorisation 2016 de l'OSAV. Toutes les fermes élaborant elles-mêmes les préparations biodynamiques doivent remplir un formulaire de collecte des données relatives aux préparations, afin que le Bureau Demeter puisse établir le rapport annuel destiné à l'OSAV. Le rapport contient des informations relatives à la nature et à la quantité ainsi que sur le lieu et la date des approvisionnements en SPA.

---

[8] *réutilisée 5 fois*

[9] *intestin bovin, importé de pays exempts d'ESB*

[10] *crâne (seulement l'os) d'animal de rente bovin (inférieur à 1 an d'âge), de porc ou cheval*

[11] *péritoine de bovin*

[12] *vessie de cerf (pas en provenance d'Amérique du Nord)*

Tableau : Concept de gestion de l'assurance-qualité pour les préparations biodynamiques

Description	Mesures à prendre	Documentation pour l'assurance-qualité
Enveloppes de préparation : cornes de vaches	Les cornes proviennent, dans la mesure du possible, de boucheries suisses. Elles doivent être sciées au-dessus de l'anneau de tégument poilu (il est interdit de les ébrécher). Nettoyage et décharge des cônes de corne : le nettoyage doit avoir lieu dans les secteurs de la ferme auxquels les bovins n'ont pas accès. Les cornes vides doivent être stockées dans des caisses appropriées et à l'écart des stabulations.	Faire parvenir le formulaire dûment rempli au Bureau Demeter
Crâne d'un animal de rente	Sont permis exclusivement les crânes suivants : - les crânes de bovins, d'ovins et de caprins âgés de 12 mois au plus - les crânes de chevaux ou de porcins Provenance : Suisse/Principauté du Liechtenstein	Faire parvenir le formulaire dûment rempli au Bureau Demeter
Enveloppe de préparation : mésentère (mesenterium)	Provenance : Suisse/Principauté du Liechtenstein Élaboration de préférence dans les groupes de travail	Faire parvenir le formulaire dûment rempli au Bureau Demeter
Enveloppe de préparation : intestin de bovin	Provenance : Suisse/Principauté du Liechtenstein Élaboration de préférence dans les groupes de travail	Faire parvenir le formulaire dûment rempli au Bureau Demeter
Vessie de cerf	Il est interdit d'utiliser des vessies de cerf en provenance d'Amérique du Nord. Provenance : Suisse/Principauté du Liechtenstein	Faire parvenir le formulaire dûment rempli au Bureau Demeter via le département d'horticulture du Goetheanum
Maturation des préparations enfouies dans le sol	Les endroits où sont enfouies les préparations pendant l'hiver doivent se trouver à l'écart d'une installation d'approvisionnement d'eau potable et être bien marqués et dézonés.	Ces endroits précis doivent être retenus minutieusement sur le plan parcellaire.
Stockage des préparations	Les préparations doivent être stockées dans des récipients précis placés à leur tour dans des caisses isolées avec la tourbe et/ou les fibres de coco et hors de portée des animaux.	

5. TRANSFORMATION ET COMMERCE

Cahier des charges suisse pour la certification des marques « Demeter », « Biodynamique » ainsi que les marques associées

État : 1er janvier 2027 Dernière modification : 26 août 2026

5.1 Contrats

5.1.1 Preneurs·euses de licences

Les entreprises qui apposent les logos des marques Demeter et Biodynamique sur leurs produits et les transforment, confectionnent et/ou commercialisent doivent conclure un contrat d'utilisation de la marque Demeter et/ou Biodynamique avec Demeter Suisse.

Ces entreprises sont appelées « preneurs·euses de licences ». Elles versent une cotisation des membres de base et un droit de licence définis dans l'annexe IV : Règlement des émoluments.

Pour le commerce des produits Demeter, un contrat de licence et un contrôle et une certification correspondants sont nécessaires dans les cas suivants :

- Le commerce porte sur la marchandise en vrac (y compris les légumes livrés dans des cageots IFCO, abonnements aux paniers de légumes ou similaires) ;
- Le commerce porte sur les aliments fourragers ;
- Le commerce porte sur l'importation de produits ;
- Le commerce porte sur l'exportation de produits.

Selon « l'Ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique (910.18), art. 2, al. 5bis », la commercialisation aux consommateurs·trices finaux·les de produits préemballés prêts à la vente, destinés exclusivement au marché suisse, n'est pas soumise ni à la procédure de contrôle et de certification bio, ni au contrat de licence Demeter.

Contrôles et certification

Toute entreprise qui conclut un contrat de licence avec Demeter Suisse doit se faire contrôler chaque année par un organisme de contrôle mandaté par la Commission pour les directives transformation et commerce (CDT). En Suisse, la certification ne peut être faite que par bio.inspecta (CH-BIO-006). La CDT peut définir des exceptions de l'obligation de l'inspection et de la certification. Seule l'attestation de

reconnaissance Demeter délivrée par Demeter Suisse donne le droit d'utiliser les marques Demeter et Biodynamique.

L'être humain est placé au centre de l'agriculture biodynamique et de la transformation Demeter. Le Cahier des charges Demeter est issu de cette orientation. Il va de soi qu'il respecte les exigences légales et de droit public de l'Ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique ainsi que les autres bases légales comme la législation sur les denrées alimentaires, l'ordonnance sur l'hygiène, etc.

L'entreprise doit en particulier annoncer à la CDT les changements qui concernent les produits sous licence (ingrédients, recettes, type de transformation, emballages). Les copies des autorisations de la CDT sont transmises aux organismes de contrôle. De même, les nouveaux produits envisagés doivent être annoncés à temps sur Orders avec les informations nécessaires à la certification et être validés par la CDT.

L'entreprise est tenue de signaler immédiatement à la CDT toutes les plaintes de droit public concernant les produits contrôlés (p ex. les plaintes concernant l'Ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique ou l'Ordonnance fédérale sur les denrées alimentaires).

Les décisions de certification et les sanctions prononcées au niveau du label peuvent faire l'objet d'un recours écrit et dûment motivé adressé dans les 10 jours à la présidence de Demeter Suisse ou être révoquées auprès de la CDT conformément au chapitre 7, annexe III : Règlement des sanctions.

5.1.2 Transformation/entreposage en sous-traitance

Les entreprises qui transforment ou élaborent des produits certifiés Demeter et/ou biodynamiques en sous-traitance (à façon) pour un·e preneur·euse de licence Demeter doivent conclure pour ces produits un contrat de transformation en sous-traitance avec Demeter Suisse. Il en va de même des entreprises qui transforment en sous traitance (à façon) qui prennent en charge la vinification pour le compte de producteurs·trices Demeter, qui font de la sous-traitance pour plus de 5 fermes Demter ou dont l'activité principale est la sous-traitance. Pour en savoir plus au sujet de la sous-traitance : section 7.23.1. « Transformation à la ferme et vente directe ».

Toute entreprise qui conclut un contrat de licence avec Demeter Suisse doit se faire contrôler chaque année par un organisme de contrôle mandaté par la CDT. En Suisse, la certification ne peut être faite que par bio.inspecta (CH-BIO-006).

Le stockage à façon pour le compte de preneurs·euses de licences est également soumis à contrôle et à certification, à l'exception de l'entreposage de produits prêts à la vente, déjà emballés et étiquetés, destinés exclusivement au marché suisse et ne faisant l'objet d'aucun autre traitement avant leur remise aux consommateurs·trices.

Les entreprises de transformation ou d'entreposage en sous-traitance n'ont pas le droit d'utiliser la marque Demeter ou de commercialiser des produits Demeter sous leur propre marque. Elles ne paient pas de droits de licence Demeter.

Les entreprises preneuses d'une licence Demeter restent à tout moment propriétaires des marchandises transformées à façon. L'entreprise de transformation à façon ne peut acheter elle-même que 10 % maximum des matières premières, qui sont refacturées à l'entreprise mandataire à l'identique (1 : 1). L'entreprise licenciée Demeter veille à ce que seuls les ingrédients, les additifs et les auxiliaires technologiques autorisés soient utilisés. Si l'entreprise de transformation à façon souhaite acheter plus

de 10 % des matières premières, l'entreprise mandataire doit demander une autorisation exceptionnelle auprès de la Commission pour les directives transformation et commerce.

5.1.3 Utilisation de la marque Demeter

Les entreprises qui, selon l'ordonnance sur l'agriculture biologique, n'exercent pas d'activité soumise à l'obligation de certification bio, mais qui souhaitent utiliser des produits Demeter sous leur nom ou leur marque, sont appelées « utilisateurs·trices de la marque Demeter ».

Les utilisateurs·trices de la marque Demeter B2C font l'objet du chapitre 5.2.

Les utilisateurs·trices de la marque Demeter B2C doivent conclure un contrat d'utilisation de la marque Demeter avec Demeter Suisse. Ils·elles versent une cotisation de membre de base et une redevance pour l'utilisation de la marque, définies dans l'annexe IV : Règlement des émoluments. Ils·elles font fabriquer des produits Demeter par des preneurs·euses de licences Demeter en Suisse (ce qu'on appelle également production sous marque de distribution). Le·la preneur·euse de licence Demeter doit être déclaré·e sur le produit. C'est à la CDT qu'il appartient de décider s'il convient néanmoins d'imposer l'obligation d'un contrôle et d'une certification Demeter et d'obliger l'entreprise concernée à devenir preneur·euse de licence.

5.2 Règles relatives à la distribution et à l'utilisation de la marque Demeter pour commerce B2C

Chaque pays membre de la Biodynamic Federation Demeter International (BFDI) peut définir ses propres règles relatives à la distribution. Tou·te·s les preneurs·euses de licence Demeter s'engagent à respecter rigoureusement les règles relatives à la disribution dans chacun des pays où ils·elles exportent leurs produits.

Le présent chapitre énonce les règles relatives à la distribution et à l'utilisation de la marque Demeter de toutes les entreprises de commerce en Suisse qui vendent des produits Demeter aux consommateurs·trices finaux·les (ce que l'on appelle commerce B2C).

Ces règles ne concernent pas les producteurs·trices et transformateurs·trices Demeter qui pratiquent la vente directe ; leurs droits et devoirs sont précisés dans la Déclaration du chef de ferme ou le contrat de licence. Les droits d'utilisation de la marque Demeter des distributeurs·trices B2B sont régis par le chapitre 5.1.3.

5.2.1 Règles relatives à la distribution

En principe, tou·te·s les distributeurs·trices B2C (commerce spécialisé, commerce de détail, commerce de discount, boutiques en ligne, etc.) ont le droit de vendre des produits Demeter (produits préemballés prêts à la consommation de fabricants, transformateurs et producteurs·trices sous licence). Toutefois, les distributeurs·trices B2C doivent se conformer aux exigences suivantes :

- Produits Demeter suisses : il convient d'accorder la préférence aux produits Demeter issus de l'agriculture suisse et des entreprises de transformation helvétiques ;
- Conditions cadres équitables : des conditions cadres économiques et sociales équitables tout au long des maillons de la chaîne de création de valeur conformément au chapitre 5.3 du présent cahier des charges sont soutenues ;
- Les conditions fixées pour l'utilisation de la marque Demeter telles que formulées à la section suivante sont respectées.

5.2.2 Droits d'utilisation des marques pour distributeurs·trices B2C

Il faut distinguer entre quatre niveaux d'utilisation des marques « Demeter », « Biodynamique » ainsi que des marques associées :

1) aucune utilisation de la marque Demeter ; 2) une utilisation limitée de la marque Demeter light ; 3) une utilisation limitée de la marque Demeter plus ; 4) une utilisation illimitée de la marque Demeter dans la publicité et la communication de la propre entreprise.

5.2.2.1 Aucune utilisation de la marque Demeter

Ceux·celles qui ne remplissent pas les critères décrits dans les sections suivantes sur l'utilisation limitée et illimitée de la marque Demeter n'ont pas le droit d'utiliser la marque Demeter dans la publicité et la communication de leur propre entreprise. Par ailleurs, il est interdit de vendre de la marchandise Demeter en vrac.

5.2.2.2 Utilisation limitée de la marque Demeter light

Voici ce que signifie une **utilisation limitée de la marque Demeter *light*** : il est autorisé d'utiliser des supports publicitaires de Demeter Suisse. Afin de pouvoir bénéficier d'une utilisation limitée de la marque Demeter light gratuitement et sans être soumis à l'obligation de se faire certifier, il faut remplir l'une des deux conditions suivantes :

- La part bio de l'assortiment de produits alimentaires est d'au moins 80 % (nombre de produits) ;
- Il s'agit d'un commerce proposant des spécialités qui ne vend que 1 à 3 catégories de produits.

Par ailleurs, il faut écarter tout risque de confusion entre des produits Demeter et d'autres produits lors de la présentation des produits.

5.2.2.3 Utilisation limitée de la marque Demeter plus

Voici ce que signifie une **utilisation limitée de la marque Demeter *plus*** : il est autorisé d'utiliser la marque Demeter dans la publicité et la communication de la propre entreprise pour autant que tout danger de tromperie du·de la consommateur·trice soit exclu. En outre, il est possible de bénéficier des promotions Demeter et d'une inscription sur le site web Demeter en tant que « point de vente Demeter ». À cet effet, un contrat est conclu avec Demeter Suisse pour une utilisation limitée de la marque Demeter.

Afin de pouvoir bénéficier d'une utilisation limitée de la marque Demeter plus sans être soumis à l'obligation de se faire certifier, il faut remplir les conditions suivantes :

- Largeur de l'assortiment : les produits d'au moins 5 des 9 catégories de produits suivantes sont proposés (lait et produits laitiers, viande et produits carnés, œufs, produits céréaliers, fruits et jus de fruits, légumes, vin, produits non alimentaires, autres) ;
- La part bio de l'assortiment de produits alimentaires est d'au moins 80 % (nombre de produits) ;
- Nombre de produits : au cours d'une année, au moins 100 produits Demeter sont proposés, dont 50 doivent être proposés tout au long de l'année ;
- Distribution : le nombre d'articles Demeter susmentionné doit être proposé dans les trois quarts des succursales ;
- Formation : chaque point de vente qui propose des produits Demeter doit mettre sur pied un concept de formation agréé par Demeter Suisse.
- Présentation des produits : toute confusion entre des produits Demeter et d'autres produits doit être exclue.

5.2.2.4 Utilisation illimitée de la marque Demeter

Voici ce que signifie une **utilisation illimitée de la marque Demeter** : il est autorisé d'utiliser la marque Demeter dans la publicité et la communication de la propre entreprise pour autant que tout danger de tromperie du·de la consommateur·trice soit exclu. En outre, l'utilisation de la marque Demeter en combinaison avec la marque propre sur des produits de labellisation privée (produits par les preneurs·euses de licences) et l'importation de produits Demeter (avec un contrat de licence correspondant) sont également autorisées. En outre, il est possible de bénéficier des promotions Demeter et d'une inscription sur le site web Demeter en tant que « point de vente Demeter ».

Si l'on veut bénéficier de l'utilisation illimitée de la marque Demeter, il faut conclure un contrat pour l'utilisation de la marque Demeter qui exige que l'on s'acquitte de droits de licence et que l'on se fasse certifier. Pour pouvoir signer ce contrat, il faut remplir les conditions suivantes :

- Largeur de l'assortiment :
  - Aucune exigence pour les magasins spécialisés avec 1 à 3 catégories de produits dans la gamme alimentaire ;
  - Pour les entreprises avec un réseau de succursales : les produits d'au moins 5 des 9 catégories de produits suivantes sont proposées (lait et produits laitiers, viande et produits carnés, œufs, produits céréaliers, fruits et jus de fruits, légumes, vin, produits non alimentaires, autres) ;
  - En outre, l'assortiment de produits Demeter doit compter plus de 100 produits (dont 50 doivent être proposés tout au long de l'année) dans au moins 100 succursales (ou dans les trois quarts des succursales lorsque le réseau de succursales compte moins de 100 succursales).
- Formation : chaque point de vente qui propose des produits Demeter doit mettre sur pied un concept de formation agréé par Demeter Suisse.
- Présentation des produits : toute confusion entre des produits Demeter et d'autres produits doit être exclue.

5.3 Tables rondes et comportements sur le marché

Demeter Suisse veut faire prendre conscience à tous les acteurs du marché qu'ils ont une responsabilité partagée pour les marques Demeter et biodynamique.

Le Bureau Demeter crée le cadre nécessaire à la tenue de tables rondes sur le marché auxquelles participent des producteurs·trices, des transformateurs·trices, des représentant·e·s du commerce et ponctuellement des représentant·e·s des consommateurs·trices en vue de développer ensemble une meilleure disponibilité des produits Demeter et de rendre les processus plus efficaces. L'objectif est de parvenir à la transparence et la vérité sur les coûts dans la fixation des prix. Les tables rondes réalisées dans un esprit de parfaite transparence encouragent une attitude favorable à cet objectif en permettant aux acteurs·trices de la chaîne de valeur ajoutée de se rencontrer sur un pied d'égalité.

Les produits Demeter doivent être abordables pour de larges couches de la population. La haute qualité des produits et la transparence sur les coûts permettent aux consommateurs·trices de comprendre la fixation des prix.

5.3.1 Participation à une table ronde sur le marché

Tou·te·s les preneurs·euses de licences s'engagent à suivre l'invitation à une table ronde sur le marché spécifique à un produit, organisée par Demeter Suisse en envoyant une personne ou une délégation compétente. Le sens de ces tables rondes sur le marché est de parvenir à une compréhension commune des circonstances factuelles régissant le marché Demeter de chaque participant·e afin de développer les objectifs d'action nécessaires pour construire et maintenir un approvisionnement stable et durable en produits Demeter. Un groupe composé d'au moins 5 producteurs·trices et/ou transformateurs·trices peut demander au Bureau Demeter d'organiser une table ronde sur le marché.

5.3.2 Comportement équitable sur le marché

Tou·te·s les preneurs·euses de licences sont fondamentalement libres de prendre leurs propres décisions en matière de produits, de quantités, de circuits d'approvisionnement et de livraison, de délais, de prix et de conditions, et ils·elles agissent sous leur propre responsabilité dans l'intérêt de la pérennité de leurs entreprises et de la communauté Demeter. En ce qui concerne la conclusion de contrats concrets, ils·elles s'engagent à adopter un comportement transparent et équitable ; cela implique notamment qu'ils·elles exposent et expliquent leurs besoins et écoutent et prennent en considération ceux de leur partenaire commercial (obligation de compréhension mutuelle). Les preneurs·euses de licences tentent, dans la mesure du possible, de mettre en place et de maintenir des relations commerciales à long terme.

5.3.3 Discussion annuelle

Tou·te·s les preneurs·euses de licences organisent une discussion annuelle entre les producteurs·trices en Suisse et les fournisseurs·euses.

Si la section 5.3.2 a été enfreinte, les producteurs·trices ont la possibilité de contacter le Bureau Demeter via l'adresse électronique *mediation@demeter.ch*. En ayant recours à des experts, une discussion est

organisée avec le·la preneur·euse de licence concerné·e, au cours de laquelle le problème est identifié conjointement et des solutions sont recherchées. Si le·la preneur·euse de licence refuse de se comporter équitablement, la CDT peut prononcer des sanctions contre lui·elle.

5.4 Entretiens de développement de la ferme (EDF)

- Les entretiens de développement de la ferme (EDF) permettent de réfléchir sur sa propre pratique et d'obtenir un regard extérieur sur sa manière de faire, encouragent des projets de développement personnels et apportent un soutien à la mise en œuvre d'objectifs de développement.
- Dans le cadre d'un échange stratégique, le Bureau Demeter organise chaque année un entretien de développement de la ferme (EDF) avec les distributeurs·trices B2C.
- Les preneurs·euses de licences qui génèrent un chiffre d'affaires Demeter pertinent ou qui proposent un assortiment avec une très forte proportion de produits conventionnels doivent mener tous les deux ans un entretien de développement de la ferme (EDF). Tou·te·s les autres preneurs·euses de licences organisent un EDF s'ils·elles le souhaitent.

6. TRANSFORMATION - GÉNÉRALITÉS

Cahier des charges suisse pour la certification des marques « Demeter », « Biodynamique » ainsi que les marques associées

État : 1er janvier 2027 Dernière modification : 26 août 2026

6.1 Composition des produits Demeter

6.1.1 Généralités

Les Directives de transformation des produits Demeter régissent surtout la composition et la transformation de produits Demeter ainsi que les ingrédients, les additifs, les auxiliaires technologiques et les procédés de transformation. Les auxiliaires technologiques et additifs autorisés sont détaillés au chapitre 6.3, les méthodes de transformation interdites sont détaillées à la section 6.2.2.

Seuls les additifs, auxiliaires technologiques et méthodes de transformation expressément mentionnés sont autorisés dans la production de produits Demeter.

Les Directives pour la production décrivent également partiellement la composition des matières premières Demeter, par exemple en termes d'aliments fourragers et de composants d'aliments fourragers ainsi que d'autres intrants.

Les sections suivantes définissent la qualité et la composition requises pour les matières premières qui entrent dans la production et la transformation de produits Demeter. Ci-après, le terme « matière première » est employé de manière générale, mais il inclut toute catégorie pertinente de matière première pour un usage dans une entreprise certifiée Demeter : les ingrédients, les aliments fourragers, les auxiliaires et additifs, les animaux et les semences.

Le chapitre 6.1 ne décrit pas l'étiquetage de différentes qualités certifiées / de différents niveaux de certification ou les exigences minimales auxquelles doivent répondre les matières premières Demeter qui entrent dans l'élaboration de produits Demeter. Celles-ci sont détaillées dans les Directives générales d'étiquetage des produits Demeter (chapitre 8) ou dans les Directives pour la production (section 4.2.8).

6.1.2 Origine des matières premières

Foncièrement, seuls des produits agricoles (y compris animaux) issus de domaines en biodynamie, et des auxiliaires technologiques et additifs certifiés Demeter peuvent être utilisés pour la transformation immédiate et ultérieure. Si des matières premières ne sont pas disponibles en qualité Demeter au sens de la définition de la section 6.1.1, les priorités suivantes doivent être respectées (hiérarchie du régime général) :

- En premier lieu : produits Bourgeon ;
- En deuxième lieu : produits contrôlés et certifiés selon l'Ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique ;
- En troisième lieu : produits conventionnels autorisés par la partie C de l'annexe 3 de l'Ordonnance du DEFR sur l'agriculture biologique : seuls les boyaux naturels sont autorisés. La CDT doit accorder une dérogation lorsqu'il s'agit d'autres produits.

Si des matières premières de qualité non conforme au Cahier des charges Demeter sont utilisées dans l'élaboration d'un produit Demeter, il faut également respecter les prescriptions des Directives d'étiquetage des produits Demeter concernant la déclaration complète (voir chapitre 8.1.2) et les pourcentages minimaux de matières premières Demeter.

6.1.3 Transports aériens

En règle générale, le transport de produits et de matières premières Demeter par fret aérien n'est pas autorisé. Des autorisations exceptionnelles peuvent être demandées à la CDT pour des produits provenant de projets Demeter dignes d'encouragement dans d'autres pays qui concernent :

- Les fruits tropicaux frais;
- Le thé et les épices en petites quantités.

La CDT peut refuser des autorisations exceptionnelles en justifiant ses décisions.

Exigences imposées à tous les produits Demeter de preneurs·euses de licences suisses transportés par avion par le biais d'une autorisation exceptionnelle :

Les produits Demeter qui arrivent par transport aérien doivent être déclarés de manière adéquate. Par exemple, près de la liste des ingrédients, une mention est ajoutée du type « transport par avion ». Les transports par avion doivent être compensés en versant une compensation financière à une fondation pour obtenir en contrepartie un certificat pour la compensation des émissions de CO_2. Une attestation prouvant le virement du paiement compensatoire doit être présentée au secrétariat de la CDT.

6.1.4 Disponibilité des matières premières Demeter

Il faut toujours utiliser les matières premières de qualité Demeter lorsque celles-ci sont effectivement disponibles. C'est à la CDT de définir la notion de « disponibilité ».

Disponibilité : un produit ou un ingrédient est réputé disponible en qualité Demeter s'il est disponible dans les spécifications techniques, qualitatives et quantitatives nécessaires. Le·la preneur·euse de licence s'engage le cas échéant à rechercher spécifiquement et intensivement les matières premières Demeter qui manquent. Si l'on est confronté à une indisponibilité temporaire (p. ex. mauvaise récolte ou absence

de récolte), on peut demander une dérogation limitée dans le temps à la CDT. La non-disponibilité doit être prouvée.

Si des matières premières dont le statut de certification est déviant sont utilisées dans un produit Demeter, il faut respecter les exigences des Directives d'étiquetage des produits Demeter concernant la déclaration complète (voir chapitre 8.1.2) et les pourcentages minimaux de matières premières Demeter.

6.1.5 Calcul du pourcentage d'ingrédients Demeter

Le pourcentage de tous les ingrédients des qualités correspondantes dans les produits Demeter est calculé par rapport au poids ou au volume de liquide. Le sel, l'eau et les ingrédients d'origine minérale ajoutés sont exclus du calcul.

Moment du calcul

Le moment du calcul d'une recette Demeter est celui où tous les ingrédients sont utilisés ensemble pour la première fois. Lorsque le processus de transformation se déroule en plusieurs étapes, la dernière étape de transformation est déterminante pour le calcul. Si des ingrédients de différents états d'agrégation (état liquide, solide ou gazeux) sont utilisés dans l'étape de transformation finale, il convient d'observer les consignes suivantes :

Calcul selon le poids

C'est le poids net total des ingrédients Demeter/biodynamiques et biologiques au moment de l'élaboration (sel, minéraux, levure, ferments d'ensemencement et eau exclus) divisé par le poids total de tous les ingrédients combinés (sel, minéraux et eau exclus).

Calcul selon le volume

Volume de liquide de tous les ingrédients Demeter/biodynamiques et biologiques (eau, sel et minéraux exclus) divisé par le volume du produit fini (eau, sel et minéraux exclus).

Calcul pour des mélanges d'ingrédients solides et liquides

Calcul selon le poids, c'est-à-dire le poids combiné des ingrédients Demeter/biodynamiques et biologiques solides et liquides (eau, sel et minéraux exclus) divisé par le poids combiné de tous les ingrédients (eau, sel et minéraux exclus).

Calcul des quantités d'eau

Les substances naturelles qui contiennent de l'eau sont prises en compte avec les pourcentages suivants (poids) :

- Jus de légumes frais (pur jus) sans eau ajoutée : 100 %
- Extraits aqueux : seule la partie plante de l'extrait est comptabilisée.
- Extraits hydro-alcooliques : les parties plantes et alcool sont comptabilisées.

Si un produit contient un mélange du même ingrédient avec différents statuts de certification (Demeter et biologique), l'étiquetage du produit peut mentionner seulement le statut de certification le plus bas.

Veuillez noter que tous les produits destinés à servir d'ingrédients dans des produits commercialisés avec la marque Demeter/Biodynamique doivent afficher le pourcentage exact des ingrédients

biologiques et des ingrédients Demeter présents dans le produit. Il faut se rapporter aux Directives d'étiquetage pour de plus amples informations.

6.2 Procédés de transformation

Le présent cahier des charges ne pouvant inclure ni anticiper tous les procédés de transformation alimentaire existants, les listes suivantes ne sont donc pas exhaustives. Il ne peut non plus refléter à jour la totalité de l'evolution technique constante des procédés. Avant d'établir de nouveaux procédés de transformation ou d'élargir la gamme à de nouvelles catégories de produits ou si vous avez des doutes, contactez Demeter Suisse (verarbeitung@demeter.ch).

6.2.1 Procédés autorisés ou autorisés avec restrictions

- Tous les **procédés et méthodes physiques** tels que le lavage, le nettoyage, le tamisage, le filtrage (veuillez noter qu'il existe des restrictions relatives aux matériaux de filtrage, section 6.3), le hachage mécanique, le mélange, le pressage, le blanchiment, la décantation, le traitement à la vapeur.
- **L'extraction** avec ou sans solvants. Le CO_2, l'eau, les huiles et l'alcool, ainsi que tous les ingrédients Demeter comme le miel, le sucre, le vinaigre sont permis comme solvants. Veuillez noter les restrictions sur les extraits aromatiques (chapitre 6.3).
- La **centrifugation** et permise, veuillez noter les restrictions qui s'appliquent à la bière et au petit-lait.
- Stockage au frais, stockage sous atmosphère et humidité contrôlées, en utilisant le **CO_2 et l'azote (N_2)** comme agents de refroidissement et pour le stockage sous atmosphère contrôlée.
- La congélation et la **surgélation** de produits et d'ingrédients sont autorisées. Veuillez noter qu'il existe des restrictions relatives au pain, au beurre et aux légumes.
- La **lyophilisation** est autorisée uniquement pour les fruits, les légumes, les herbes aromatiques, les épices, les produits laitiers et les compléments alimentaires. Pour tous les autres groupes de produits, elle n'est autorisée qu'avec une dérogation délivrée par la CDT.
- Le **séchage par pulvérisation** est permis.
- La production de **lait en poudre** à partir de lait Demeter en utilisant des procédés de séchage approuvés est permise, cependant il existe des restrictions à la commercialisation et à l'étiquetage. Les **produits laitiers provenant de chevaux ou de chèvres** peuvent être étiquetés comme étant des produits Demeter. Le **lait provenant de vaches** n'est autorisé qu'en tant qu'ingrédient dans des produits transformés.
- Les traitements thermiques peuvent être utilisés lorsque cela est nécessaire pour améliorer la stabilité microbienne ou la durée de conservation. Les traitements par **stérilisation** et par **pasteurisation** pour des groupes de produits spécifiques et dans les limites habituelles sont autorisés. Les procédés à haute température et de courte durée (high temperature short time/HTST) devraient être utilisés pour le processus de stérilisation dans la mesure du possible. Veuillez tenir compte des restrictions relatives au lait et aux produits laitiers. Les traitements thermiques doivent être déclarés.
- L'**autoclavage** est autorisé ; veuillez noter qu'il existe des restrictions relatives au lait et aux produits laitiers.

- **L'extrusion** n'est autorisée que de manière restrictive. Les techniques d'extrusion se divisent en « extrusion de façonnage » – tout type de pressage doux et froid de substances à travers une matrice dans le but de leur donner une forme – et en « extrusion modifiante » – extrusion à haute pression et/ou haute température, qui non seulement change la forme physique du produit, mais aussi les spécifications et les qualités du matériau d'origine. L'extrusion de façonnage est autorisée, l'extrusion modifiante est interdite. Comme il n'est souvent pas possible de faire une distinction claire entre ces deux techniques, une limite de 75 °C et une pression de 20 bars sont fixées comme limite supérieure pour **l'extrusion de façonnage** (à l'exception de : extrusion des pâtes, cf. section 7.3.4). En cas de doute, c'est la CDT qui tranche.
- La **fumaison** directe ou indirecte, qu'elle se déroule par procédé de fumaison froid ou par procédé de fumaison chaud, est autorisée, à condition d'utiliser les matériaux de fumage suivants :
  - Essences indigènes sous forme de copeaux ou sciure telles que le hêtre ou le chêne ;
  - Pommes de conifères, parties végétales telles que genévrier, bruyère ;
  - Plantes aromatiques et épices.
- Les **UV (ultraviolets)** ne peuvent être utilisés que pour désinfecter l'eau ou l'air pour les procédés de transformation, ou pour la détection des moisissures.

6.2.2 Procédés interdits

- Le **séchage à haute fréquence**, la déshydratation chimique (sel excepté) et le séchage direct avec des combustibles fossiles.
- La cuisson dans des **fours à micro-ondes**.
- La cuisson dans des **fours infrarouges à haute fréquence**.
- La **conservation chimique** telle que le traitement de surface ou la fumigation avec des **conservateurs chimiques**.
- Le **bromure de méthyle** pour désinfecter les plantes aromatiques et les épices.
- La production de denrées alimentaires Demeter (matières premières) à l'aide de **plantes** ou **d'animaux génétiquement modifiés** ou à l'aide d'additifs et/ou d'auxiliaires technologiques fabriqués à partir d'organismes génétiquement modifiés ou de produits qui en sont dérivés, est interdite. Une prudence particulière est de mise lors de l'utilisation de matières premières comme le soja qui risquent d'être des OGM. Celle-ci est également de mise lorsqu'il s'agit d'additifs, d'auxiliaires technologiques, d'enzymes et de micro-organismes/ferments d'ensemencement.
- **L'irradiation par rayonnement ionisant** ou **rayon X** d'aliments Demeter ou d'ingrédients entrant dans la fabrication de produits Demeter est interdite. Pour les entreprises qui utilisent également la détection de corps étrangers par rayon X pour les produits Demeter et qui sont soumises à un risque accru de responsabilité, une dérogation pour cette technologie peut être demandée à la CDT.
- Le **traitement à l'acide carbonique sous pression** pour les boissons.
- L'utilisation **d'amidon modifié** produit à l'aide de produits chimiques ou d'enzymes.
- Les processus de fumée liquide et l'utilisation de **condensats de fumée primaires** indépendamment de l'application.

- **L'extrusion modifiante** – qui sous l'effet d'une haute pression et/ou de températures élevées non seulement change la forme physique du produit, mais aussi les spécifications et les qualités du matériau d'origine. Cette directive entend par extrusion modifiante une extrusion à plus de 75 °C et/ou 20 bars.
- L'on ne dispose encore que de très peu de connaissances sur l'incidence de la **nanotechnologie** sur la santé humaine. Pour cette raison, l'application de la nanotechnologie et l'utilisation d'intrants, d'ingrédients, de substances et d'auxiliaires technologiques produits au moyen de la nanotechnologie sont à exclure autant que possible dans la transformation des produits Demeter. Cependant, compte tenu de l'état de développement actuel des sciences analytiques dans le domaine des substances à l'échelle nanométrique (structures nanométriques/nanoscalaires), du manque de prescriptions légales concernant l'étiquetage des nanomatériaux, des nombreuses voies d'apport par le biais de la poussière de particules fines, de médicaments à usage vétérinaire, de surfaces industrielles et d'emballages et de l'absence de caractères qui permettent de distinguer entre nanomatériaux traditionnels et nanomatériaux modernes d'origine anthropogène, la présence de nanotechnologies dans les produits Demeter ne saurait en général être exclu à l'heure actuelle.
- L'utilisation de variétés obtenues par des **techniques de fusion cellulaire (variétés CMS)** n'est pas autorisée dans la production végétale et la transformation. Comme pour les autres méthodes de génie génétique, le problème de la contamination lors de la récolte, de la culture, du transport et de la transformation des semences existe aussi ici. Le manque d'obligation légale de les déclarer et la transformation avec d'autres qualités bio rend encore plus difficile un tri soigneux des sortes. Si les matières premières ne sont pas disponibles en qualité Demeter et que des matières premières provenant de culture biologique contrôlée sont utilisées, le·la transformateur·trice/fournisseur·euse a une obligation de diligence accrue d'exclure les matières issues de techniques de fusion cellulaire et de documenter par une déclaration décrite l'absence de variétés CMS.
- La **microencapsulation** en général.
- La **fumigation** de produits Demeter (denrées alimentaires et matières premières) pour la réduction de la charge microbienne ou le contrôle des nuisibles, ou l'utilisation d'ingrédients fumigés dans la fabrication de produits Demeter (exception faite de l'utilisation de **CO_2** ou **N_2**).
- L'utilisation de semences végétales **traitées avec des électrons** est interdite si des alternatives autorisées par le présent cahier des charges sont disponibles.
- Les parties d'installations (équipements) et plaques en téflon (revêtement en polytétrafluoroéthylène/PTFE) qui sont très sollicitées par les processus et ainsi soumises à l'abrasion ou exposées à des températures supérieures à 250 °C. La CDT se réserve le droit d'évaluer au cas par cas les processus et installations concernés.
- La **pasteurisation haute pression (HPP)**, de même que la pasteurisation à froid.
- **L'étiquetage au laser (laser branding)**, l'utilisation du laser à des fins d'identification des produits pour les fruits et légumes.

6.3 Auxiliaires technologiques et additifs

Tableau : Groupes de produits avec leurs abréviations

Abr.	Groupe de produit	Abr.	Groupe de produit
A	Alcool	PC	Pâtes, produits céréaliers
AS	Sucre, agents sucrants, et crème glacée	PL	Lait et produits laitiers
B	Bière	PP	Pains et produits boulangers (pâtisseries et viennoiseries)
C	Café	SCN	Produits à base de soja, boissons aux céréales ou aux noix
CA	Compléments alimentaires de santé	V	Vin
CCC	Chocolat, cacao, confiserie	VC	Viande et charcuterie
CVV	Cidre, vin de fruits et vinaigre	Tous les groupes de produits	Fondamentalemement autorisés pour tous les groupes de produits (sauf les cosmétiques), pour autant qu'il n'y ait pas de restrictions d'un échelon supérieur à l'instar de l'Ordonnance sur les additifs
FL	Fruits et légumes		
HG	Huiles et matières grasses		
LI	Lait infantile		
PAE	Plantes aromatiques et épices		

Pour les éventuelles autres restrictions au sein du groupe de produits, il faut toujours consulter le chapitre de la directive concerné.

Tableau : additifs et auxiliaires technologiques approuvés ou à usage restreint pour les produits Demeter

Additif/auxiliaire technologique	N° E	Groupes de produits	Restriction/note
Carbonate de calcium $CaCO_3$	E 170	V	Régulateur d'acidité
		PL	Seulement pour le fromage au lait caillé
		PAE	Comme agent antiagglomérant dans le sel aux épices et le sel aux herbes
Oxygène O_2	E 948	V	Seulement pour le vin
Dioxyde de carbone (gaz carbonique) CO_2	E 290	Tous les groupes	Comme gaz inerte/auxiliaire technologique pour tous les groupes de produits
			CO_2 (acide carbonique) comme ingrédient pour la fabrication des boissons non alcoolisées
Azote N_2	E 941	Tous les groupes	Comme gaz inerte/auxiliaire technologique pour tous les groupes de produits

Additif/auxiliaire technologique	N° E	Groupes de produits	Restriction/note
Argon Ar	E 938	Tous les groupes	Comme gaz inerte/auxiliaire technologique pour tous les groupes de produits
Ozone O_3			Limitée à l'utilisation dans les entrepôts frigorifiques ; ne doit pas être utilisée directement sur les produits Demeter
Lécithine	E 322	CCC	De qualité biologique pour les confiseries à base de chocolat, n'est pas admise pour le chocolat
		CA	Lécithine provenant uniquement de tournesols, au moins de qualité biologique, seulement pour les gélules/capsules ou matières d'enrobage
		HG	Pour la fabrication de la margarine
		SCN	Pour les boissons aux noix
		PC	Lécithine destinée aux flakes de céréales (mais pas aux flocons de céréales), au moins de qualité biologique
Acide citrique $C_6H_8O_7$	E 330	HG	Seulement pour retirer le mucilage (débourbage)
		AS	Clarification dans la fabrication du sucre (hydrolyse de l'amidon)
		A	
Citrate de sodium $C_6H_5Na_3O_7$	E 331	VC	Seulement pour les saucisses cuites, s'il n'est pas possible de transformer la viande à chaud
Citrate de calcium $Ca_3(C_6H_5O_7)_2$	E 333	FL	Pour la fabrication des confitures
		VC	Seulement pour les saucisses cuites, s'il n'est pas possible de transformer la viande à chaud
Acide tartrique $C_4H_6O_6$	E 334	V	Régulateur d'acidité, auxiliaire technologique
		FL	Pour la fabrication des confitures
Agar-Agar Sans phosphates ou sulfate de calcium et sans dioxyde de soufre en tant qu'agent conservateur	E 406	FL, AS, PC, PP	Seulement pour les confitures et les gelées à base de fruits, ainsi que les pâtes à tartiner à base de produits laitiers sucrés
		PL	Pour les produits à base de lait sucré
Gomme de caroube/farine de graines de caroube	E 410	Tous les groupes	
Gomme de guar/farine de graines de guar	E 412	Tous les groupes	
Gomme arabique	E 414	AS, CA	
Pectine	E 440a/i	PP, PL, FL, CA	L'utilisation de pectines amidées (E 440b/ii) n'est pas autorisée.

Additif/auxiliaire technologique	N° E	Groupes de produits	Restriction/note
Poudre à lever/agent levant à l'acide tartrique $KHCO_3$/$NaHCO_3$/$C_4H_6O_6$/$KC_4H_5O_6$/$NaC_4H_5O_6$	E 500 E 501 E 334 E 335 E 336	PP	Bicarbonate de sodium ou de potassium, avec de l'acide tartrique, tartrate de sodium ou de potassium sous toutes les combinaisons possibles ; l'amidon de céréales est le seul porteur/support autorisé
Bicarbonate de sodium $NaHCO_3$ (*bicarbonate de soude*)	E 500ii	AS	
		SCN	
Bicarbonate de potassium $KHCO_3$	E 501	V	Régulateur d'acidité
		FL	Pour le séchage des raisins/raisins secs
Carbonate de potassium (potasse) K_2CO_3	E 501	PP	Seulement pour le pain d'épices
		AS	Pour la production de cacao
Carbonate de sodium Na_2CO_3	E 500		
		AS	Production de sucre
Carbonate de magnésium $MgCO_3$	E 504	CA	Agent anti-adhérent et de démoulage
		PAE	Comme agent antiagglomérant dans le sel aux épices et le sel aux herbes
Sulfate de calcium $CaSO_4$	E 516	B	Adoucissement de l'eau de brassage
		SCN	Production de tofu
Chlorure de magnésium (nigari) $MgCl_2$	E 511	SCN	Production de tofu
Soude caustique/hydroxyde de sodium NaOH	E 524	PP	Uniquement pour produits boulangers type bretzel (produits à la saumure)
		AS	Production de sucre
		PC	Ajustement du pH lors de la production d'amidon
Hydroxyde de calcium (lait/eau de chaux) $Ca(OH)_2$	E 526	AS	Production de sucre
		B	Adoucissement de l'eau de brassage
Chlorure de calcium $CaCl_2$	E 509	PL	Seulement pour la production de fromage à base de lait pasteurisé
Acide carbonique H_2CO_3		Tous les groupes	Pour la précipitation du calcium excédentaire

Additif/auxiliaire technologique	N° E	Groupes de produits	Restriction/note
Dioxyde de soufre/ anhydride sulfureux SO_2	E 220	V	Du SO_2 (E 220) pur sous forme de gaz ou en solution, bisulfite de potassium (E 228), métabisulfite de potassium (E 224), restriction quantitative selon le type particulier de vin, voir section 7.15.3
		CVV	SO_2 (E 220) et métabisulfite de potassium (E 224), 50 mg/l pour les vins de fruits/l'hydromel et 100 mg/l pour les cidres mousseux de pommes et de poires
Sel		Tous les groupes	Sel de mer, sel gemme, sel de cuisine ou sel raffiné sans ajout d'iode ou de fluor. Toutes les sortes de sels doivent être exemptes d'antiagglomérants (p. ex. ferrocyanure de potassium $K_4[Fe(CN)_6]$) Seul le chapitre 7.5 prévoit quelques exceptions.
Gélatine alimentaire (au moins de qualité bio)		PP	Seulement pour les pâtisseries qui contiennent des préparations à base de yoghourt (yaourt), de séré (fromage blanc) ou de crème.
		FL	Pour la clarification de jus de fruits et de légumes (pour des raisons esthétiques)
		Tous les groupes, sauf vin	Comme ingrédient, doit être mentionnée sur l'étiquette
Amidon « natif », amidon modifié physiquement, amidon pré-gélatinisé, amidon gonflé (au moins de qualité bio)		FL, PL, CA, SCN	La provenance végétale de l'amidon (par exemple blé, pomme de terre) doit toujours être déclarée.[13]
Fumée		Tous les groupes	Faite avec des essences d'arbres indigènes non traitées, par exemple genévrier, conifères et aussi les porte-graines d'épices.
Extraits aromatiques		Tous les groupes	Huiles essentielles pures ou extraits purs identiques au matériel parent, extraction avec des agents autorisés.
		A	Uniquement pour les liqueurs

[13] S'applique aux nouveaux produits et aux modifications d'étiquettes à partir du 1er janvier 2026. Les étiquettes existantes doivent être adaptées avant le 31 décembre 2027.

Additif/auxiliaire technologique	N° E	Groupes de produits	Restriction/note
Cire d'abeille Cire de carnauba Huiles végétales (non transestérifiées, non hydrogénées)		PP	Comme agents de démoulage
Cires végétales		CA	Adhésifs et agents liants
Présure		PL	Également conservée chimiquement
Fleurs de foin en poudre		PL	Pour la formation des trous dans le fromage, doivent impérativement être de qualité Bourgeon de Bio Suisse
Cire d'abeille Paraffine naturelle dure Cires micro-cristallines Enrobages en film plastique		PL	Comme masse d'enrobage seulement pour les fromages, sans colorants ni traitement fongicides (ne doivent pas contenir d'autres additifs tels que les polyoléfines à chaîne courte, les poly-isobutylènes, le caoutchouc butyle ou le caoutchouc cyclisé)
Acide lactique $C_3H_6O_3$	E 270	PL	En tant qu'acidifiant pour la mozzarella ; pour régler l'acidité du bain de saumure
		VC	Pour traiter les boyaux naturels
		FL	Pour traiter les légumes
Ferments d'ensemencement (L'absence d'OGM doit toujours être garantie, sans conservateurs chimiques)		PP	Pour le levain en phase I (premier stade d'élaboration du levain)
		VC	
		FL	
		PL	Également pour les ferments d'ensemencement direct
		SCN	Production de tofu
		CVV	Pour le vinaigre
Éthylène C_2H_4		FL	Seulement pour le mûrissement des bananes.
Enzymes : (Y compris les additifs et supports alimentaires, doivent satisfaire aux exigences suivantes) : - Être sans OGM ; - Ne présenter aucun agent conservateur (une dérogation peut		FL	Pour le pressage et la clarification (décantation) de jus.
		AS	Production de sucre inverti à partir d'amidon de céréales : xylose (glucose) isomérase
		SCN	Pour les boissons aux céréales afin de retirer le mucilage (débourbage) et pour la transformation du sucre d'amidon

Additif/auxiliaire technologique	N° E	Groupes de produits	Restriction/note
être octroyée, si de tels enzymes ne sont pas disponibles chez au moins 3 fournisseurs·euses). - Le glycérol, ou glycérine, peut être ajouté aux enzymes, il doit provenir de préférence de sources durables et végétables.		A	Uniquement pour le maltage de céréales ou la macération de pommes de terre ou de maïs, uniquement pectinases et amylases
		CVV	Pour le collage et la clarification de jus de pomme pour la fabrication des cidres, uniquement pectinases et amylases
Levure		PP, V, A, CVV, B	Sans OGM
Huile		AS	Pour empêcher la formation d'écume lors de la fabrication du sucre
		FL	Anti-agglomérant pour les fruits et légumes séchés
		A	Huiles végétales pour éviter la formation de mousse
Matériel de filtration/matériaux filtrants		Tous les groupes	Pas de matériaux contenant de l'amiante, sans chlore
Chitosane		V	Agents de collage : uniquement avec une dérogation accordée par la CDT
Albumine		V	Agents de collage de qualité biologique
Caséine		V	Agents de collage de qualité biologique
Terre de diatomée (terre à diatomées, kieselgur)		Tous les groupes	Pour le contrôle des nuisibles. En tant qu'additif ou comme auxiliaire technologique pour tous les groupes de produits, les formes non activées et activées peuvent être utilisées. Des tests de détection de résidus d'arsenic doivent être effectués et les niveaux doivent être conformes aux exigences légales pour l'usage alimentaire.
Perlite	E 599	Tous les groupes	
Bentonite		Tous les groupes	À l'exception de la bière
Charbon actif (filtre à charbon)		Tous les groupes	
Protéines végétales (par exemple protéine de pois)		FL, V	Pour des raisons esthétiques, pour la clarification et le collage

Additif/auxiliaire technologique	N° E	Groupes de produits	Restriction/note
		CVV	Protéine de pois : pour des raisons esthétiques, pour la clarification et le collage
Acide tannique		A	D'origine naturelle
		AS	
Acide sulfurique		AS	Contrôle du pH dans la production de sucre
Inuline et autres oligosaccharides		AS	De qualité biologique, seulement pour les crèmes glacées

6.4 Eau de traitement

6.4.1 Définition

Cette section porte sur les prescriptions à appliquer pour le traitement des eaux dans les entreprises de transformation et les domaines agricoles. Ainsi, l'eau de traitement est définie comme l'eau utilisée dans les traitements post-récolte, le nettoyage, le prétraitement ou le transport de matières premières brutes et des produits agricoles non transformés. Les mesures qui suivent ne s'appliquent pas à l'eau utilisée, sous quelque forme que ce soit, dans la transformation finale de produits, tout particulièrement quand celle-ci fait partie de la recette.

6.4.2 Mesures permises

En principe, les eaux de traitement issues d'eau potable devraient être utilisées sans traitement additionnel. Puisque ce cahier des charges est utilisé à l'échelle internationale, et sachant que l'eau potable doit être réservée en priorité à la consommation humaine, les mesures suivantes sont autorisées pour le traitement des eaux afin d'améliorer la sécurité des produits :

- Tous les traitements avec des acides naturels comme le jus de citron concentré, le vinaigre ou l'acide lactique sont permis ;
- Si un certain taux d'acidité de l'eau de traitement ne peut pas être accompli (ou il est requis), ou bien la charge microbienne doit être réduite, le traitement avec de l'acide citrique, malique et acétique est permis ;
- La radiation UV pour le traitement des eaux utilisées pour la transformation est permise ;
- Les circuits fermés sont préférables pour le traitement des eaux. L'utilisation d'ozone pour le recyclage de l'eau dans ces circuits ou l'utilisation d'ions de cuivre est permise.

Toutes les mesures mentionnées ci-dessus peuvent être appliquées de manière à empêcher les effets négatifs de l'eau polluée. Leur application cherchant un effet de conservation supplémentaire, comme mesure prophylactique ou pour prolonger la vie utile du produit, n'est pas permise.

6.5 Directives sur les emballages

6.5.1 Champ d'application

Les présentes directives régissent les emballages destinés au consommateur final des produits Demeter. L'emballage lié à la production, l'emballage secondaire (groupement de produits, présentation) et l'emballage tertiaire (transport) n'entrent pas dans le champ d'application des présentes directives. Mais elles devraient, si possible, aussi être appliqués à ces types d'emballage.

Il convient de noter qu'il s'agit de la section générale sur les emballages. Les directives spécifiques aux produits correspondants peuvent contenir des restrictions supplémentaires selon la catégorie de produits concernée.

6.5.2 Généralités

Les présentes Directives sur les emballages sont encore en cours de développement. Si vous utilisez déjà des matériaux d'emballage qui ne sont pas listés ci-après, ou si vous souhaitez utiliser des matériaux d'emballage qui n'apparaissent pas dans les listes présentées, veuillez contacter la Commission pour les directives transformation et commerce. La CDT se réserve le droit de procéder à une évaluation d'emballages ou de systèmes d'emballage au cas par cas.

En matière d'emballage et de produits Demeter, il faudrait privilégier la solution la plus respectueuse de l'environnement ; cela signifie, dans tous les cas :

- Minimiser la quantité de matériaux utilisée. L'utilisation d'emballages qui donnent l'illusion que leur contenu est plus grand qu'il ne l'est en réalité est à proscrire ;
- Dans la mesure du possible, il faut privilégier les systèmes selon lesquels les matériaux sont réutilisables ou, au minimum, recyclables ;
- Minimiser l'utilisation des matériaux au lieu de choisir un emballage excessif : il faut renoncer au suremballage par exemple au sens de petites unités emballées dans un suremballage global ou dans des enveloppes/pochettes décoratives additionnelles.

6.5.3 Matériaux d'emballage expressément interdits

- L'emballage ou le revêtement de l'emballage contenant des nanomatériaux ne doit pas être utilisé. À l'heure actuelle, les dispositions légales relatives à l'étiquetage des nanomatériaux sont insuffisantes. Si vous avez des doutes, veuillez chercher des précisions auprès de vos fabricants/fournisseurs ou demander une déclaration de conformité concernant l'utilisation de substances à l'échelle nanométrique. Il est possible de trouver des particules nanométriques dans l'emballage, comme par exemple dans les produits avec revêtement spécial antibactérien, dans les produits disposant de propriétés spécifiques par rapport à la migration des gaz, ou dans les produits ayant des surfaces aux propriétés antiadhésives.
- Les matériaux d'emballage ne doivent pas contenir des agents anti-moisissure.
- Les revêtements, colorants et encres contenant des phtalates ne sont pas autorisés en cas de contact direct avec les denrées alimentaires.
- Le chlorure de polyvinyle (PVC), et l'emballage chloré de manière générale, sont interdits. Un nombre suffisant d'alternatives n'étant pas encore disponibles actuellement pour toutes les applications techniques (en particulier pour les produits à caractère acide et, de manière générale, pour les bouchons de bouteilles), la CDT peut accorder une dérogation pour l'utilisation de revêtements intérieurs contenant du PVC pour les couvercles de fermeture et les bouchons de bouteilles (chapitre 7, annexe II : Approbation de dérogations – transformation).
- Les matériaux d'emballage qui ont été fabriqués à partir de matériaux ou de substances contenant ou étant dérivés d'organismes ou d'enzymes génétiquement modifiés, ou qui ont été fabriqués à partir de ces mêmes organismes, sont interdits. Cela s'applique surtout aux bioplastiques produits à partir de matières premières renouvelables, génétiquement modifiées.
- Les enrobages synthétiques pour fromage contenant des fongicides ne sont pas autorisés.

6.5.4 Matériaux d'emballage approuvés ou à usage restreint

Tableau : Liste des groupes de produits avec leurs abréviations

Abr.	Groupe de produits	Abr.	Groupe de produits
A	Alcool	FL	Fruits et légumes
B	Bière	Hui	Huiles et graisses alimentaires
C	Café	LA	Lait et produits laitiers
CA	Compléments alimentaires de santé	LI	Lait infantile
CCC	Chocolat, cacao, confiserie	PP	Pain et produits boulangers
CE	Condiments et épices	SCN	Produits à base de soja, boissons aux céréales ou aux noix
Cér	Produits céréaliers, pâtes	SU	Sucre, agents sucrants et glaces
Cos	Cosmétiques	V	Vin
CVV	Cidre, vin de fruits, vinaigre	VC	Viande et charcuterie

Tableau : Matériaux d'emballage approuvés ou à usage restreint

Matériau	Groupe de produits	Remarque/restriction
Papier		
Papier	Tous	Le papier et carton blanchis doivent être totalement sans chlore (TCF) ou sans chlore élémentaire (ECF). Le papier recyclé doit être obtenu par un procédé sans chlore (PCF) ; à partir des emballages en papier ou carton recyclés. Les composés d'huiles minérales peuvent migrer des encres d'imprimerie des matières premières dans le produit. Il faudrait consulter le fabriquant pour trouver des moyens d'éviter cette migration et d'éventuelles solutions permettant le blocage de cette migration, particulièrement quand il s'agit de produits contenant de la graisse ou de l'huile ou des produits à longue durée de conservation.
Papier ciré	Tous	
Papier enduit de PE	Tous	Veuillez prendre note des éventuelles restrictions dans les directives sur les produits (FL).
Carton/carton comprimé	Tous	
Papier parchemin/parga-min	Tous	
Aluminium		
Papier aluminium	Tous (sauf vin, CCC, C)	En cas d'inévitabilité technique. C'est à la CDT de déterminer ce qui est techniquement inévitable. Les feuilles métallisées ne sont pas autorisées.

Matériau	Groupe de produits	Remarque/restriction	
Tubes en aluminium	FL, Hui	Uniquement pour moutarde, raifort, mayonnaise, etc.	
Plastiques à base d'huile minérale			
Polyéthylène (PE)	Tous (sauf vin)	Chacun individuellement et en combinaison	Veuillez prendre note des éventuelles restrictions dans les directives sur les produits (FL).
Polypropylène (PP)	Tous (sauf vin)		
Polyamide (PA)	FL, Cér, VC, LA		
Polyacrylique	Cér	Veuillez prendre note des éventuelles restrictions dans les directives sur les produits	
Polystyrol/polystyrène (PS	LA	Uniquement les gobelets K3 munis de pochettes en carton	
Polyéthylène téréphtalate (recyclé) ((r)PET)	FL, LA	Uniquement pour boissons, seulement pour les emballages retournables (réutilisables ou recyclables)	
	VC, LA, Cér	Uniquement pour films plastiques	
	Tous (sauf V, A, B)	En cas d'inévitabilité technique (à évaluer lors de la validation du produit)	
Hydrate de cellulose/cellophane	SU, Cér	Seul, mélangé ou en tant que revêtement	
Bioplastiques/biopolymères techniques			
Polyéthylène (PE)	Tous	D'une manière générale, les bioplastiques n'apportent pas d'avantages écologiques notables. Dans tous les cas, le matériau ne doit pas contenir ou être fabriqué à partir de matières premières renouvelables qui ont été génétiquement modifiées. Veuillez prendre note des éventuelles restrictions dans les directives sur les produits (FL).	
Acétate de cellulose (CA)	Tous (sauf vin)		
Emballages biodégradables ou compostables			
Plastiques d'amidon (mélanges d'amidon, matière première polymère, alcool polyvinylique/PVAL, amidon thermoplastique)	Tous (sauf vin)	Si conforme à la norme européenne applicable aux emballages compostables (EN13432). Le matériau ne doit en aucun cas contenir ou être produit à partir de matières premières renouvelables génétiquement modifiées. Veuillez prendre note des éventuelles restrictions dans les directives sur les produits (FL).	
Acide polylactique (PLA)			
Produits cellulosiques			
Acide gras polyhydroxyle (PHF)			

Matériau	Groupe de produits	Remarque/restriction
Autres matières		
Faïence	Tous	
Tôle et fer-blanc	Tous (sauf Vin)	Soudage autorisé, brasage interdit
Verre	Tous	

6.6 Lutte contre les nuisibles et le nettoyage d'entrepôts et d'installations de production

6.6.1 Introduction

Le contrôle des nuisibles ainsi que l'utilisation des produits de nettoyage pour les équipements de transformation et les unités de production sont très peu, voire pas du tout réglementés par la plupart des organismes de contrôle de l'agriculture biologique nationaux. Par conséquent, contrairement aux autres parties de ce cahier des charges, il n'y a pas de base qui puisse servir de fondement à la certification Demeter. Une directive permettant de répondre aussi bien aux préoccupations légitimes relatives à l'hygiène et à la sécurité alimentaire, ainsi qu'aux nombreux groupes de produits et leurs multiples champs d'application, et qui en parallèle minimise l'impact sur le monde vivant et l'environnement, dépasse les limites de ce qui est faisable dans le cadre du présent cahier des charges et du contrôle ultérieur de sa conformité.

Par conséquent, les paragraphes qui suivent contiennent uniquement des méthodes et moyens les plus invasifs qui sont à proscrire dans chaque domaine et/ou entreprise. Propre à chaque entreprise, l'optimisation de la gestion du nettoyage et de l'élimination ainsi que de la lutte contre les parasites en tenant compte des aspects écologiques et en minimisant les incidences sur les produits Demeter et la nature relève de la responsabilité de chaque entreprise Demeter.

Mesures de prévention

Dans les domaines de la lutte contre les nuisibles et l'utilisation de produits de nettoyage, il faut toujours accorder la priorité aux mesures prophylactiques et à un haut niveau d'hygiène industrielle. Ces pratiques permettant d'empêcher l'émergence de nuisibles et de microorganismes pathogènes sont à favoriser plutôt que l'utilisation ultérieure de mesures d'élimination. Un système de gestion interne devrait être mis en place pour ces deux domaines en veillant à ce qu'il soit continuellement amélioré. Les exigences structurelles, l'hygiène au niveau des moyens de production et l'hygiène des employé·e·s requièrent une optimisation constante et une formation continue.

Les concepts HACCP devraient couvrir ces deux domaines et parallèlement requièrent un personnel sérieux et bien formé. Dans toute la mesure du possible, ces concepts devraient être conçus de façon à atteindre une réduction de la pression parasitaire et du degré de malpropretés en choisissant diverses mesures complémentaires prises à plusieurs niveaux au lieu d'opter pour une approche crasseuse à faible savoir-faire suivie par un petit nombre de mesures fortement invasives.

6.6.2 Nettoyage

6.6.2.1 Champ d'application

Le champ d'application des présentes directives s'étend à tous les locaux et à toutes les installations utilisées pour la préparation ou le stockage des produits.

La section 6.6.2 est obligatoire pour tou·te·s les preneurs·euses de licences et entreprises de sous-traitance.

Les listes contraignantes et recommandées énoncées dans le chapitre 4 de la Liste des intrants du FiBL/IRAB s'appliquent aux producteurs·trices dans les domaines de l'agriculture et la transformation fermière. En cas de doutes, les dispositions contenues dans la Liste des intrants du FiBL/IRAB font foi. Pour les ruches, c'est le régime visé à la section 4.3.2.3 qui s'applique.

Il convient également de noter que les produits de nettoyage destinés aux zones en contact ou non avec les produits Demeter doivent être conformes au Cahier des charges Demeter, c'est-à-dire également les nettoyants pour sols, les désinfectants pour les mains, etc.

Bien que n'entrant pas dans le champ d'application de la présente directive, les exigences doivent également être prises en compte ici dans la mesure du possible :

- Les locaux et les installations qui ne servent pas à la fabrication ou au stockage de produits Demeter (p. ex. locaux de chauffage, bureaux, systèmes d'aération) ;
- Le commerce de matières non-food et de produits non-feed (p. ex. compost, terre, plantes ornementales) ;
- Le commerce de bétail de boucherie.

6.6.2.2 Produits de nettoyage – règles de base

En raison de la diversité des domaines d'application, du grand nombre de groupes de produits et de la priorité accordée à la sécurité des produits, l'utilisation de produits de nettoyage ne se reflète que de manière insuffisante dans le contrôle et la certification. Dans le cadre des présentes directives, il n'est pas possible de fournir des consignes d'ordre général sous forme d'une liste positive. Outre l'utilisation de produits de nettoyage dont la production, l'application et l'origine de leur composantes répondent au souci de causer aussi peu de problèmes écologiques que possible, il faut veiller à ce que la gestion des produits de nettoyage utilisés au sein de l'entreprise soit responsable.

L'utilisation la plus judicieuse possible ne peut être décrite que dans un système de gestion détaillé qui tient compte des circonstances et des risques spécifiques à chaque entreprise. Les mesures prises devraient être adaptées aux risques respectifs. Lorsque des substances dangereuses doivent être utilisées dans des zones sensibles, la priorité doit être de protéger l'utilisateur·trice, d'éliminer convenablement les effluents, et d'éviter la contamination des produits.

6.6.2.3 Produits de nettoyage recommandés

- Savons de potassium et de sodium
- Lait de chaux
- Chaux
- Chaux vive
- Soude caustique (hydroxyde de sodium)
- Eau ionisée
- Potasse caustique
- Peroxyde d'hydrogène
- Essences naturelles de plantes
- Acides citrique, peracétique, formique, lactique, oxalique et acétique
- Alcool
- Acide nitrique (équipement de traite)
- Acide phosphorique jusqu'à max. 1 % (équipement de traite)
- Carbonate de sodium
- Ozone
- Soufre

6.6.2.4 Produits de nettoyage autorisés

En principe, tous les produits de nettoyage sont autorisés, à l'exception de ceux listés à la section 6.6.2.5, dans la mesure où aucune directive de droit supérieure ne les exclut. En cas de contamination du produit, même avec les produits approuvés, l'organisme de certification compétent peut retirer la certification du produit.

6.6.2.5 Produits de nettoyage non autorisés

Sont interdits les produits contenant les principes actifs suivants :

- Les composés d'ammoniums quaternaires (CAQ/QAC) ;
- Le formaldéhyde ;
- L'agent complexant EDTA (acide éthylènediaminetétraacétique) et ses sels ;
- Le Chlore actif et l'eau électrolytique, à l'exception des parties d'installations et des surfaces en contact avec les denrées alimentaires dans les entreprises de transformation de la viande et du lait. Il doit être neutralisé au niveau du pH avant d'être rejeté dans le système des eaux usées. Lorsqu'une alternative appropriée est disponible, celle-ci doit être utilisée. Les autres entreprises peuvent, à condition de présenter un risque accru pour la sécurité des denrées alimentaires, demander une autorisation exceptionnelle.

6.6.3 Lutte contre les nuisibles

6.6.3.1 Champ d'application

Le présent cahier des charges porte sur l'entreprise de transformation dans son ensemble, y compris la zone extérieure et les locaux d'entreposage. Il est applicable également aux secteurs de l'entreprise dans lesquels aucun produit Demeter n'est entreposé ou transformé.

Le présent cahier des charges s'applique également à certains domaines de la transformation agricole tels que la transformation fromagère et les salles de traite.

Une section séparée (6.6.3.4) est consacrée au traitement des produits Demeter infestés par des parasites. Tout ce qui va plus loin que les substances (matières actives) et les mesures autorisées ci-après doit être effectué par des entreprises spécialisées et nécessite une autorisation exceptionnelle de la Commission pour les directives transformation et commerce (voir section 6.6.3.5).

6.6.3.2 Protocole de traitement

Beaucoup d'entreprises de transformation sous-traitent le contrôle des nuisibles à des entreprises spécialisées. Ces entreprises doivent documenter soigneusement leurs activités et leurs observations dans un registre consultable lors de chaque visite d'inspection. Les preneurs·euses de licences doivent établir une convention contractuelle avec l'entreprise spécialisée dans la lutte contre les nuisibles confirmant que celle-ci est consciente de ces directives et les respecte.

Si le contrôle des nuisibles n'est pas sous-traité, le·la preneur·euse de licence doit établir un protocole pour toutes les mesures de contrôle (date du traitement, matériel, dose, emplacement des stations d'appât, etc.).

6.6.3.3 Mesures autorisées — sans contact avec le produit

Les mesures suivantes peuvent être employées. Le contact avec le produit doit être exclu :

- Pièges/dispositifs de monitoring des rongeurs : pièges de capture vivant, pièges-guillotine, pièges fermés à appâts non toxiques ou toxiques (p. ex. cholécalciférol), , pièges au CO2 pièges. L'utilisation d'anticoagulants dans les appâts toxiques est autorisée dans les systèmes de monitoring existants et en cas de lutte aiguë : Lors de la mise en place de nouveaux systèmes de monitoring, les anticoagulants ne peuvent plus être utilisés ;
- Pièges à insectes/dispositifs de monitoring des insectes : pièges à alcool, pièges collants avec ou sans phéromones, pièges à UV, appâts-gel pour les blattes/gel anti-blattes. La technique de confusion consistant à diffuser de manière ciblée les phéromones du ravageur ne doit être utilisée que si le monitoring et l'utilisation d'auxiliaires n'empêchent pas la propagation.
- Répulsifs : huiles naturelles répulsives (huiles d'agrumes, graines de lin, huiles animales) ;
- Générateurs d'ultrasons ;
- Insectes parasites ou prédateurs (p. ex. Lariophagus) ;
- Utilisation de la terre de diatomée (kieselgur) ;

- Préparations au pyrèthre (sans butoxyde de pipéronyle). La CDT peut accorder une dérogation si le butoxyde de pipéronyle est présent dans des matériaux dont l'utilisation est exigée par la loi ;
- Bacillus thuringiensis.

6.6.3.4 Mesures approuvées – matières premières

Les mesures suivantes peuvent être employées dans des locaux de stockage et en contact avec des matières premières et des produits :

- Lavage à l'eau ou à la vapeur ;
- Tamisage ou battage ;
- Aspiration ;
- Air comprimé – désinfestation ;
- Mesures thermiques (refroidissement, flash-congélation, chaleur) ;
- Traitement au gaz inerte (p. ex. l'azote ou le dioxyde de carbone).

6.6.3.5 Mesures complémentaires

Si les mesures décrites ci-dessus ne sont pas suffisantes et que d'autres méthodes de contrôle chimiques ou biotechnologiques, tels que les extraits de plantes toxiques, les neurotoxines ou les composés d'hormones non phéromonaux, deviennent nécessaires, celles-ci peuvent être utilisées exclusivement dans les pièces vides et dans les conditions décrites ci-après.

Une demande d'application de mesures spécifiques devra être requise au préalable auprès de CDT, et comporter, au minimum :

- Un conseil et un justificatif de la part d'un professionnel du contrôle des nuisibles ;
- La description précise des moyens et du matériel utilisés ;
- La description des mesures visant à empêcher la contamination des produits après la réutilisation des locaux de stockage ;
- Les mesures visant à améliorer la prévention afin d'éviter la réitération du traitement.

7. TRANSFORMATION DES DIFFÉRENTES CATÉGORIES DE PRODUITS

Cahier des charges suisse pour la certification des marques « Demeter », « Biodynamique » ainsi que les marques associées

État : 1er janvier 2027 Dernière modification : 26 août 2026

7.1 Fruits et légumes

7.1.1 Champ d'application

Cette partie du Cahier des charges Demeter concerne la transformation des fruits et des légumes, y compris les champignons, pommes de terre et produits à base de pommes de terre. Ce cahier des charges dresse une liste positive. Celle-ci définit une liste de méthodes de transformation, auxiliaires technologiques et additifs autorisés, tous les éléments n'apparaissant pas dans cette liste sont interdits. En cas de doute, il faut contacter la Commission pour les directives transformation et commerce (CDT).

7.1.2 Auxiliaires technologiques, additifs et méthodes de transformation

Les auxiliaires de transformation et additifs ainsi que les matériaux filtrants, les enzymes et les méthodes de transformation sont réglementés dans la partie générale du présent cahier des charges (voir chapitres 6.2 et 6.3). Les exigences spécifiques aux fruits et légumes sont listées dans la section suivante.

7.1.3 Fruits

Principes de base – fruits

- La transformation par traitement thermique tel que la pasteurisation, la stérilisation et l'autoclavage est justifiée au regard de la stabilité microbienne et de la durée de conservation des produits. L'option la plus douce doit être choisie pour y parvenir. En cas de doute, c'est la CDT qui décide de la nécessité de la technologie à utiliser.
- Les fruits peuvent être déshydratés en ayant recours aux procédés de séchage autorisés, y compris la lyophilisation.
- Le remplissage aseptique est possible et souhaitable. La cuisson à la vapeur devrait être réalisée en utilisant un évaporateur à multi étages à courants d'air descendants et/ou à film mince, si possible sous vide, par exemple dans un vaporisateur sous vide.
- Les premiers lavages peuvent être effectués avec de l'eau du robinet. Le nettoyage final des fruits doit être fait exclusivement avec de l'eau potable propre.
- L'édulcoration des conserves de fruits est autorisée. Le liquide de conservation peut être préparé avec du miel de table ou du sucre. Pour des raisons nutritionnelles, ces agents sucrants devraient être utilisés dans des concentrations les plus faibles possibles.
- La production de jus concentrés à partir de jus de fruits ou d'extraits de jus non raffinés sans adjonction d'agent sucrant est autorisée ; en revanche les jus reconstitués à partir de concentrés sont interdits.
- Les nectars peuvent être produits à partir de fruits à noyaux ou à pépins ainsi qu'à partir de fruits et baies sauvages.
- La production de sirops de fruits est autorisée. L'adjonction de tout agent sucrant est interdite pour les pâtes de fruits et la pulpe de prunes. La pulpe de fruits acides peut être sucrée avec du miel ou du sucre.
- Les acides naturels tels que le jus de citron et le concentré de jus de citron sont autorisés dans tous les processus de traitement des fruits.

Auxiliaires technologiques, additifs et méthodes de transformation spécifiques aux produits – fruits

- L'éthylène peut être utilisé pour le mûrissement des bananes.
- Pour les produits à tartiner à base de fruits, l'utilisation de pectine (E 440a, non amidée), d'agar-agar (E 406 ; exempt de phosphates et de sulfate de calcium (E 516) et non conservé à l'aide de dioxyde de soufre (en tant qu'agent conservateur) et de gomme de caroube (E 410) est admise.
- L'amidon natif et l'amidon prégélatinisé sont autorisés en tant qu'ingrédient.
- Les enzymes et les ferments d'ensemencement peuvent être utilisés, mais doivent être conformes aux exigences listées dans le tableau qui figure au chapitre 6.3 du présent cahier des charges.
- Les huiles et matières grasses végétales (non hydrogénées ou transestérifiées) sont autorisées comme agent antiagglomérant pour fruits secs.
- Les protéines végétales (par exemple les protéines de pois) sont autorisées pour des raisons esthétiques, pour la clarification et pour le collage.
- L'addition de saccharose sous forme sèche, ou sous forme de sirop n'est pas autorisée.

- La terre de diatomée, la bentonite et la gélatine sont autorisées pour les procédés de collage, clarification et filtration des jus de fruits.
- Le hachage mécanique et l'homogénéisation sont autorisés, y compris pour les fruits à noyau (p. ex. noix de coco).

7.1.4 Légumes (y compris pommes de terre et champignons)

Principes de base – légumes

- La transformation par traitement thermique tel que la pasteurisation, la stérilisation et l'autoclavage est justifiée au regard de la stabilité microbienne et de la durée de conservation des produits. L'option la plus douce doit être choisie pour y parvenir. En cas de doute, c'est la CDT qui doit décider de la nécessité de la technologie à utiliser.
- Le remplissage aseptique est possible et souhaitable. La cuisson à la vapeur devrait être réalisée en utilisant un évaporateur à multi étages à courants d'air descendants et/ou à film mince, si possible sous vide, par exemple dans un vaporisateur sous vide.
- Les premiers lavages peuvent être effectués avec de l'eau du robinet. Le nettoyage final des légumes doit être fait exclusivement avec de l'eau potable propre.
- Les procédés de nettoyage mécaniques sont autorisés de manière générale. Les procédés d'épluchage mécaniques sont autorisés pour les légumes dont la peau n'est pas comestible. Il est également possible d'utiliser la vapeur pour l'épluchage.
- Les acides naturels tels que le concentré de jus de citron, le vinaigre et l'acide lactique (E 270) sont autorisés dans tous les processus de traitement des légumes.
- Il est interdit de traiter les légumes avec l'éthylène (y compris restrain-generator) ou avec des conservateurs chimiques pour le stockage. Il en va de même pour l'irradiation des légumes. Les procédés de stockage connus dans des locaux ou en tas (selon le type de légumes) ainsi qu'en entrepôt CA (atmosphère contrôlée) sont autorisés. Toutefois, seuls les produits figurant sur la Liste des intrants de l'IRAB/FiBL prévus pour le stockage/entreposage Demeter sont autorisés à cette fin.

Auxiliaires technologiques, additifs et méthodes de transformation spécifiques aux produits – légumes

- La terre de diatomée (kieselgur) est autorisée.
- Il est interdit de rajouter du liquide supplémentaire lors de la congélation des légumes.
- Le concentré de tomate est obtenu par déshydratation à la chaleur de la pulpe de tomate. Pour ajuster le contenu en matière sèche, de la pulpe fraîche peut être incorporée.
- L'utilisation de ferments d'ensemencement est autorisée pour la production de légumes lactofermentés, mais elle doit remplir les conditions citées au chapitre 6.3 du présent cahier des charges. Le miel de table ou le sucre peut être rajouté jusqu'à 1 %.

7.1.5 Emballage

Les règles générales figurant au chapitre 6.5 s'appliquent. Les restrictions supplémentaires auxquelles sont soumises les fruits et les légumes sont les suivantes :

- Le conditionnement de fruits et légumes frais dans des emballages plastiques à base d'huile minérale, biosourcés, compostables ou biodégradables est interdit. Cela s'applique également aux emballages composés partiellement de ces substances.

Exception : le plastique biodégradable, le plastique recyclé et le plastique totalement recyclable peuvent être utilisés pour les fruits et les légumes les plus délicats (plantes aromatiques, légumes à feuilles, baies, carottes, tomates cerises, pêches plates, reine-claudes/prunes reine-claude). Ceux qui commercialisent un produit tout en bénéficiant de cette dérogation s'engagent à avoir un entretien annuel avec le Bureau Demeter afin de discuter des stratégies possibles pour éviter l'utilisation de plastique, y compris pour les fruits et légumes sensibles.

7.2 Pains et petite boulangerie

7.2.1 Champ d'application

Cette partie du Cahier des charges Demeter concerne la transformation de pains, gâteaux, pâtisseries, viennoiseries, biscuiterie, biscotterie et produits de petite boulangerie. Ce cahier des charges dresse une liste positive. Celle-ci définit une liste de méthodes de transformation, auxiliaires technologiques et additifs autorisés, tous les éléments n'apparaissant pas dans cette liste sont interdits. En cas de doute, il faut contacter la Commission pour les directives transformation et commerce (CDT).

7.2.2 Principes de base

Chaque ingrédient et additif contenus dans les améliorants de cuisson doit figurer dans la déclaration complète (voir section 8.1.2), comme c'est le cas pour l'étiquetage des produits boulangers Demeter, emballés ou non (en vrac). Les améliorants de cuisson conventionnels ne peuvent contenir que des ingrédients et additifs listés dans cette directive. Tous les additifs dotés d'un numéro E doivent être déclarés avec leur nom complet.

La meule à marteaux est interdite, car sa grande vitesse de rotation provoque un échauffement qui amoindrit la qualité du produit. Si la meule à marteaux est équipée d'un système de refroidissement interne efficace, son usage est alors permis. Les meules en pierre brute naturelle ou artificielle et les meules d'acier (cylindres) sont autorisées. Lors de l'achat d'un moulin, il est préférable d'opter pour une meule en pierre brute naturelle ou artificielle.

C'est au·à la boulanger·ère de décider s'il·si elle utilise de la farine fraîchement moulue ou de la farine stockée depuis plus longtemps.

Les pains et produits boulangers cuits ne doivent pas être congelés et vendus ultérieurement comme produits décongelés.

Des moules et plaques en acier, inox ou verre peuvent être utilisés. Pour les matériaux qui ne figurent pas ici, une dérogation doit être demandée à la CDT. Les châssis de moulage en bois sont autorisés. Les

plaques en téflon (revêtement en PTFE) qui ne s'échauffent pas au-delà de 250 °C sont autorisées. Les parties d'installations (équipements) et les plaques qui sont très sollicitées par les processus et ainsi soumises à l'abrasion ne sont pas autorisées, p. ex. les bouleuses destinées à la production de pâte à pain. La CDT se réserve le droit d'évaluer au cas par cas les processus et installations concernés.

Avant la première utilisation de moules et plaques recouverts de silicone ou de téflon, les recommandations concernant le traitement préalable des surfaces revêtues doivent être soigneusement respectées. La moindre imperfection de surface entraîne le retrait d'utilisation de ces aciers revêtus.

Les stations de cuisson dans les magasins n'entrent pas dans le champ d'application de la présente directive. Mais les exigences détaillées dans ce chapitre devraient, si possible, aussi être appliquées à elles.

La différenciation des pains et des pâtisseries Demeter doit être très claire afin d'éviter les confusions avec les autres produits que la boulangerie fabrique. Le facteur décisif pour le choix du signe distinctif est le moment où le pain ou le produit boulanger est emballé. Si les pains sont emballés alors qu'ils sont encore dans la boulangerie et immédiatement après le processus de refroidissement, c'est-à-dire à la fin du processus de production, l'emballage suffit comme signe distinctif. Cependant, si les pains sont temporairement stockés en état de réfrigération ou congélation et emballés dans un autre endroit, les pains et les produits de boulangerie doivent nécessairement être distingués par un autre caractère distinctif. Les boulangeries sont libres de démarquer le pain ou le produit boulanger par une décoration, sa forme, des entailles ou l'utilisation d'une feuille azyme biologique munie du logo Demeter.

7.2.3 Ingrédients, auxiliaires technologiques et additifs

Les auxiliaires de transformation et additifs ainsi que les matériaux filtrants, les enzymes et les méthodes de transformation sont réglementés dans la partie générale du présent cahier des charges (voir chapitres 6.2 et 6.3). Les exigences spécifiques aux pains et à la petite boulangerie sont listées dans la section suivante du Cahier des charges Demeter.

- Les huiles d'arachide et de palme sont uniquement autorisées pour les fritures.
- Les produits à base de lait déshydraté (lait en poudre et produits à base de poudre de lait) ne sont pas autorisés.
- Des agents levants à base de micro-organismes tels que le levain et la levure peuvent être utilisés en tant que ferments boulangers. Une microflore acidifiante peut être utilisée comme starter uniquement au premier stade d'élaboration du levain, le but étant de développer un processus de fabrication en plusieurs étapes sans recours à la levure. En cas d'utilisation de la levure, elle doit être de qualité bio.
- Les jus de fruits, le malt et la farine de soja, ainsi que la poudre d'acérola sont autorisés en tant qu'ingrédient ou d'améliorant de cuisson dans la production de tous les produits boulangers.
- Les agents levants chimiques (poudres à lever) autorisés sont le bicarbonate de sodium ou le tartre pur, avec de l'acide tartrique, tartrate de sodium ou de potassium (E 334/E 335/E 336 et E 500/E 501) sous toutes les combinaisons. L'amidon de céréales est le seul porteur autorisé. L'utilisation de la potasse n'est autorisée que pour le pain au miel ou le pain d'épices.
- Les agents gélifiants autorisés sont l'agar-agar (E 406) et la pectine non amidée (E 440a/i). La gélatine peut être utilisée exclusivement pour l'élaboration de yoghourts et fromages frais (sérés), ainsi que pour les préparations en crème.

- Une solution d'hydroxyde de sodium à 4 % (E 524) est autorisée dans la production de bretzels et de produits boulangers salés.
- Les extraits d'arômes utilisés dans la pâtisserie fine ne peuvent être que des huiles essentielles pures ou des extraits purs, identiques à la matière d'origine. Ces extraits d'arômes et huiles essentielles peuvent être obtenus par les méthodes d'extraction suivantes : pression, eau et vapeur, vinaigre, huile, éthanol ou CO_2.
- Les antiadhésifs convenables sont : farine de céréales, huiles et matières grasses végétales, beurre et autres matières grasses animales. Les cires sont autorisées jusqu'à ce qu'un matériau de remplacement plus approprié soit trouvé.
- L'alcool n'est pas autorisé, à l'exception suivante : avant le processus de cuisson, il peut être utilisé pour badigeonner les épices afin de développer leur arôme.
- Le gluten de blé peut être utilisé comme améliorant, mais uniquement pour les produits boulangers contenant du blé suivants : baguettes, biscottes et toasts. Pendant les années au cours desquelles les conditions météorologiques sont défavorables et au cours desquelles la qualité boulangère est mauvaise, il est possible de demander une dérogation auprès de la CDT pour l'utilisation de gluten comme améliorant de la variété de céréale en question.

7.2.4 Méthodes de transformation spécifiques aux produits

- Les pétrins mécaniques habituels sont autorisés, à l'exception des pétrins mécaniques et malaxeurs à haute puissance.
- Il est recommandé de choisir pour chaque produit la durée de fermentation des pâtons ou des apprêts (pointage) qui permet d'obtenir un accroissement maximum de la qualité. Un gonflement suffisant des fibres et de l'amidon ainsi que la décomposition des molécules de sucre à faible poids moléculaire améliorent la digestibilité des pains ayant profité d'un long repos avant la cuisson. En outre, les arômes du pain se libèrent mieux et il contient davantage de fer et de zinc assimilables.
- La cuisson différée au moyen de la réfrigération pour des raisons de production est permise : les pâtons crus peuvent uniquement être gardés sous réfrigération, mais ne jamais être congelés.
- Il est permis de congeler les pains/produits boulangers qui ont achevé la première phase de cuisson (formation complète de la mie/croûte). La congélation doit être déclarée clairement et de manière bien visible, même pour la vente en vrac.
- Les pains et produits boulangers cuits ne doivent pas être congelés et vendus ultérieurement comme produits décongelés. Ils doivent être exclusivement vendus congelés.
- La méthode de cuisson sous vide ainsi que le refroidissement sous vide qui s'ensuit sont autorisés.
- La cuisson dans du papier aluminium est interdite. Le papier sulfurisé, les nattes de cuisson et le papier aluminium ne peuvent être utilisés que pour éviter que les petits articles boulangers (par exemple, bretzels, petits pains, biscuits, etc.) n'attachent.
- La cuisson au four à infrarouge haute fréquence est interdite.
- Les moules à pâtisserie à usage unique en aluminium sont interdits.

7.3 Céréales, produits céréaliers et pâtes

7.3.1 Champ d'application

Cette partie du Cahier des charges Demeter concerne la transformation de céréales, de céréales moulues, de flocons de céréales, y compris les pseudo-céréales telles que le quinoa et l'amarante, de pâtes telles que les ravioli ainsi que les produits issus des précédents, par exemple : céréales pour le déjeuner (müesli), mélanges boulangers, mélanges secs avec un fort pourcentage de céréales (rissoles, galettes/boulettes, risotto), succédanés de café à base de céréales, amidon « natif » et amidon prégélatinisé et malt. Ce cahier des charges dresse une liste positive. Celle-ci définit une liste de méthodes de transformation, auxiliaires technologiques et additifs autorisés, tous les éléments n'apparaissant pas dans cette liste sont interdits. En cas de doute, veuillez contacter la Commission pour les directives transformation et commerce (CDT).

7.3.2 Principes de base

Les céréales utilisées doivent toujours être de qualité Demeter.

Dans le cas de produits fourrés tels que les raviolis, la garniture doit être conforme aux directives respectives, par exemple pour les légumes ou pour la viande et produits carnés.

7.3.3 Ingrédients, auxiliaires technologiques et additifs

Les auxiliaires de transformation et additifs ainsi que les matériaux filtrants, les enzymes et les méthodes de transformation sont réglementés dans la partie générale du Cahier des charges Demeter (voir chapitres 6.2 et 6.3). Les exigences spécifiques aux céréales et aux produits céréaliers sont listées dans la section suivante du présent cahier des charges.

- Pour les mélanges prêts à cuire, les ferments d'ensemencement suivants sont autorisés : levain, levain déshydraté en granulés, levure, produits à base de levure. Pour les mélanges prêts à l'emploi, les agents levants chimiques autorisés sont le bicarbonate de sodium ou de potassium, avec de l'acide tartrique, tartrate de sodium ou de potassium (E 334/335/336 et E 500/501) sous toutes les combinaisons. L'amidon de céréales est le seul porteur autorisé.
- Les arômes doivent être des extraits de plantes certifiées bio ou biodynamiques, par exemple les huiles essentielles.
- La lécithine (au moins de qualité biologique) peut être utilisée pour la production de flakes de céréales (mélange de céréales, de sucre et de sel), mais pas pour la production de flocons de céréales.
- Les auxiliaires de transformation autorisés sont l'azote (E 941, N_2), le dioxyde de carbone (E 290, CO_2) et tout autre auxiliaire technologique sans restriction spécifique aux catégories de produits, conformément au chapitre 6.3 de la partie générale du présent cahier des charges.
- L'hydroxyde de sodium (NaOH) est autorisé pour ajuster la valeur pH dans la production d'amidon.

7.3.4 Méthodes de transformation spécifiques aux produits

- La transformation de riz Demeter en riz étuvé (parboiled) est autorisée. Cela doit être déclaré sur le côté de vente actif du produit (face avant de l'emballage visible pour l'acheteur·trice).
- La production d'amidon modifié à l'aide de produits chimiques ou d'enzymes n'est pas autorisée.
- L'extrusion de façonnage est autorisée conformément aux prescriptions figurant dans la section 6.2.1 Lors de l'extrusion de pâtes avec des filières en cuivre ou en bronze, la limite supérieure de pression de 20 bars peut être portée à 140 bars. Lorsque l'on travaille avec une pression supérieure à 20 bars, la température d'extrusion doit rester inférieure à 50 °C.
- Le traitement thermique (touraillage et/ou traitement à la vapeur) de grains de céréales entiers doit être déclaré.

7.4 Produits à base de soja, boissons aux céréales ou aux noix

7.4.1 Champ d'application

Cette partie du Cahier des charges Demeter concerne la transformation de produits à base de soja comme le tofu et le tempura et les boissons à base de soja, de denrées alimentaires à base de protéines de blé comme le seitan et le tempura et de boissons à base de céréales ainsi que de boissons à base de noix et de graines. Cette partie ne concerne pas la transformation de flocons de soja, voir chapitre 7.3.

7.4.2 Principes de base

Les informations sur le produit de produits soumis à cette directive ne doivent pas contenir de références suggérant que les boissons d'origine végétale sont, du point de vue de la physiologie nutritionnelle, un substitut au lait.

7.4.3 Ingrédients, auxiliaires technologiques et additifs

Les auxiliaires technologiques et additifs ainsi que les matériaux filtrants, les enzymes et les méthodes de transformation sont réglementés dans la partie générale du Cahier des charges Demeter (voir chapitres 6.2 et 6.3). Les exigences spécifiques aux produits à base de soja et boissons aux céréales ou aux noix sont listées dans la section suivante du présent cahier des charges.

- Le nigari (E 511, chlorure de magnésium) et le sulfate de calcium (E 516) sont des coagulants autorisés (pour la formation du caillé) pour le tofu et les produits dérivés du tofu. Le bicarbonate de sodium (E 500ii, bicarbonate de soude) est autorisé en tant qu'auxiliaire technologique et additif.
- Seul le bois de feuillus non traité (sous forme de bûches, de copeaux ou de sciure) est autorisé pour le fumage de produits à base de soja. Les bois tropicaux sont exclus.

- Les enzymes de démucilagination et de saccharification de l'amidon peuvent être utilisés pour la production de boissons à base de céréales, à condition de remplir les conditions énumérées au chapitre 6.3 du présent cahier des charges.
- La lécithine (E 322) est autorisée pour la production de boissons à base de noix.

7.4.4 Méthodes de transformation spécifiques aux produits

- Pour la conservation de boissons à base de céréales, de soja et de noix, le traitement thermique maximal autorisé est l'UHT (ultra haute température).
- Les boissons à base de céréales, de soja et de noix peuvent être homogénéisées.

7.5 Plantes aromatiques et épices

7.5.1 Principes de base

Lors de la récolte, il est d'une importance capitale que les plantes soient dans un état irréprochable. Autrement dit, les plantes récoltées devraient être visiblement exemptes de maladies, de parties végétales mortes, de dégradation, de pourriture, etc. Pour éviter une contamination microbienne, il est important de s'assurer que, pendant la récolte, les plantes aromatiques et les épices ne sont pas en contact avec le sol. Si le nettoyage est nécessaire, de l'eau potable sans additif doit être utilisée. Avant transformation, cette eau de nettoyage doit être autant que possible éliminée des plantes.

Le séchage devrait être exécuté de la manière la plus douce possible pour garder un maximum de qualité et dans des conditions optimales pour chaque produit. La température de séchage doit être déterminée en fonction du produit. Lors de ce processus, il faut veiller à maintenir une hygiène impeccable des plantes.

Le hachage des plantes aromatiques et des épices entraîne toujours une perte d'huiles essentielles. C'est pourquoi il faudrait commercialiser autant que possible des plantes aromatiques et des épices entières ou grossièrement hachées. Les procédés et matériaux usuels de mouture et de hachage sont autorisés pour moudre et couper des épices et plantes aromatiques. Si de la poussière est produite, elle doit être aspirée, en s'assurant que l'air ne soit rejeté dans l'environnement qu'après purification. Pour des raisons énergétiques, les procédés fermés utilisant la mouture à froid à l'aide d'azote sont à privilégier.

7.5.2 Ingrédients, auxiliaires de transformation et additifs – plantes aromatiques et épices

Les auxiliaires de transformation et additifs ainsi que les matériaux filtrants, les enzymes et les méthodes de transformation sont réglementés dans la partie générale du Cahier des charges Demeter (voir chapitres 6.2 et 6.3). Les exigences spécifiques aux plantes aromatiques et épices sont listées dans la section suivante du présent cahier des charges.

- Le carbonate de calcium (E 170) et le carbonate de magnésium (E 504) sont autorisés comme antiagglomérants. L'antiagglomérant doit être déclaré.

- L'ajout d'algues riches en iode est autorisé, mais il doit être clairement déclaré sur la face avant de l'étiquette.
- Les procédés de hachage utilisant de l'azote (N_2) ou du gaz carbonique (CO_2) comme réfrigérants sont autorisés.

7.5.3 Méthodes de transformation spécifiques aux produits

- Le séchage direct à la lumière du soleil au champ ou sur le sol en andains pour préfanage, afin de réduire le temps de récolte, est autorisé uniquement pour les fruits et graines médicinales (p. ex. : cumin, fenouil, etc.).
- Les procédés de séchage artificiels sur tapis roulants ou étagères, sous vide, par flash-congélation ou par condensation sont autorisés.
- Le séchage à haute fréquence est exclu.
- Le séchage à l'aide d'électrolytes (extraction d'eau par procédé chimique) est autorisé, mais le seul électrolyte autorisé est le sel.
- Les méthodes de désinfection autorisées sont l'utilisation de la chaleur sèche ou humide. La désinfection à la vapeur très chaude, dans les cas où cela est techniquement possible, est préférable aux autres traitements par la chaleur. En général, les traitements qui utilisent une exposition de courte durée à haute température sont les plus efficaces (par exemple : 105 à 115 °C pendant 2 à 5 minutes).
- Pour la désinfestation, la congélation après séchage est autorisée.

7.6 Viande et produits de charcuterie

7.6.1 Transport et abattage des animaux

7.6.1.1 Vision

Il est particulièrement important de définir des règles claires dans le domaine du transport et de l'abattage des animaux qui évitent autant que possible les situations qui provoquent du stress chez l'animal. En Suisse, de nombreuses dispositions assurant le bien-être et la protection des animaux sont directement ancrées dans la loi. De plus, Demeter aspire à d'autres mesures qui permettent de rendre la mort de l'animal la plus respectueuse et entraînant le moins de stress possible.

Dans ce sens, la mise à mort à la ferme ou au pré pour la production de viande – à savoir la mise à mort des animaux à la ferme sans transport préalable – est un objectif vers lequel tendre. Par ailleurs, l'abattage dans un abattoir local est également souhaitable après un court transport dans un troupeau non mélangé avec l'accompagnement du·de la producteur·trice jusqu'à la mort de l'animal.

Le principe suprême consiste à garantir une relation adéquate entre l'humain et l'animal. Il implique que durant le transport d'animaux vivants et jusqu'à l'abattage lui-même, on évite autant que possible à l'animal le stress, la souffrance et la peur. C'est l'être humain qui détermine s'il veut traiter les animaux avec ménagement. C'est pourquoi le transport des animaux et la conduite (déplacement) des animaux ne doivent se faire que par l'intermédiaire d'un personnel qualifié. Outre les raisons éthiques, il convient de

prendre conscience que la manière dont on traite les animaux d'abattage durant le transport et l'étourdissement s'avère décisive pour la qualité de la viande.

7.6.1.2 Bases sur lesquelles est fondé l'abattage Demeter

Toutes les prescriptions concernant « l'abattage Demeter » sont basées sur les versions actuellement en vigueur des Directives pour la surveillance par le service de contrôle de la Protection Suisse des Animaux (PSA) : « Transport de gros et de petit bétail » et « Abattage de gros et de petit bétail ». Celles-ci doivent être respectées comme base par toute entreprise qui abat des animaux Demeter.

7.6.1.3 Champ d'application

Ces directives sur l'abattage s'appliquent au gros bétail et au petit bétail. Les abattoirs ont besoin d'un contrat avec Demeter à partir d'un volume d'abattage de 100 animaux Demeter par an pour être autorisés à abattre des animaux Demeter.

7.6.1.4 Contrôles

Dans le cadre des contrôles, trois catégories d'abattoirs sont distinguées :

Abattoirs de catégorie 1

Abattage de plus de 1000 animaux Demeter par an. Ces établissements sont contrôlés au minimum tous les trois ans par l'organisme de contrôle PSA sous forme d'audit.

Abattoirs de catégorie 2

Abattage de 100 à 1000 animaux Demeter par an. Ces établissements sont tenus de remplir une autodéclaration au moins tous les trois ans. Des audits sur site sont en outre réalisés, la fréquence des contrôles étant déterminée en fonction des risques par l'organisme de contrôle.

Abattoirs de catégorie 3

Abattage de 1 à 99 animaux Demeter par an. En raison du faible nombre d'animaux Demeter abattus, ces établissements sont dispensés de l'obligation de contrôle. Les producteurs et productrices Demeter peuvent, à titre volontaire, utiliser le formulaire « Autocontrôle abattoir gros et petit bétail ». Il existe en outre une brochure de la PSA contenant des indications relatives à un abattage correct.

7.6.1.5 Dispositions particulières

- L'étourdissement au CO_2 et l'étourdissement électrique entièrement automatique sont interdits pour les porcins, seul l'étourdissement électrique manuel (y c. semi-automatique) est autorisé.

7.6.1.6 Formation continue

Par entreprise d'abattage, un·une collaborateur·trice qui travaille avec des animaux vivants doit suivre une formation continue spécifique aux animaux (formation interne ou externe).

7.6.1.7 Transport des animaux

L'objectif est que les animaux soient abattus soit directement après la mise à mort à la ferme ou au pré, soit après un court transport dans un abattoir local, et que la transformation ultérieure se fasse soit directement dans la région, soit dans un grand abattoir qui transforme ensuite les demi-carcasses.

- Les animaux Demeter ne peuvent être vendus que par des commerçant·e·s sous licence Demeter.
- La durée maximale de transport des animaux ne doit pas dépasser trois heures. Une mise à l'étable pour un arrêt intermédiaire est autorisée.
- Le·la producteur·trice doit pouvoir accompagner l'animal ou les animaux jusqu'à l'abattage.

7.6.1.8 Sanctions

Si la PSA constate des manquements qui concernent les anomalies « insuffisamment rempli » ou « pas rempli » lors de son contrôle, ceux-ci doivent être supprimés sur instruction de la PSA au cours d'une période donnée. Si ce n'est pas le cas, l'abattoir s'expose à des sanctions ou il se voit retirer l'autorisation d'abattre des animaux Demeter.

7.6.2 Ingrédients, auxiliaires technologiques et additifs

Les auxiliaires technologiques et additifs ainsi que les matériaux filtrants, les enzymes et les méthodes de transformation sont réglementés dans la partie générale du Cahier des charges Demeter (voir chapitres 6.2 et 6.3). Les exigences spécifiques aux viandes et aux produits de charcuterie sont listées dans la section suivante du présent cahier des charges.

- La viande utilisée doit toujours être de qualité Demeter.
- Les préparations et extraits d'épices, les extraits de viande et de levure et les exhausteurs de goût sont interdits.
- Si les épices et les plantes aromatiques ne sont pas disponibles en qualité Demeter, elles doivent au moins être de qualité Bourgeon.
- Le·la transformateur·trice doit s'assurer, en demandant une confirmation écrite, que la stérilisation des épices n'a pas été faite avec des rayons ionisants ou du bromure de méthyle.
- Les boyaux artificiels sont autorisés à condition que ceux-ci soient mentionnés sur l'étiquetage. Les boyaux naturels suivent le régime général tel que décrit à la section 6.1.2 « Origine des matières premières », après un nettoyage complet ils peuvent être traités à l'acide lactique (E 270) ou au vinaigre et sel de cuisine.
- Les citrates (E 331/333) sont autorisés dans la production de saucisses cuites, s'il n'est pas possible de transformer la viande chaude. Il est interdit d'utiliser des citrates d'une manière générale. L'utilisation du plasma sanguin séché, du plasma sanguin ou du sérum sanguin est interdite pour les produits de charcuterie.
- L'aspic en poudre d'origine biologique est autorisé.
- Les ferments d'ensemencement sont autorisés pour les saucisses destinées à être mangées crues, mais pas pour les produits de salaison ; les cultures de moisissures sont autorisées pour toutes les catégories de produits, si elles remplissent les conditions générales prévues pour les micro-organismes telles que définies au chapitre 6.3.

- Les poudres et jus de légumes riches en nitrate ne sont pas autorisés.
- Les substances d'immersion ne sont pas autorisées.

7.6.3 Méthodes de transformation spécifiques aux produits

- Les procédés autorisés sont le salage à sec et le salage en bain de saumure contenant les types de sels mentionnés au chapitre 6.3, avec ou sans épices. L'utilisation de la vitamine C naturelle (p. ex. acérola) est autorisée. L'utilisation de sel nitrique (sel de salaison), de salpêtre, d'acide ascorbique, de glucono-delta-lactone (GdL) ou d'acides alimentaires est interdite pour la fabrication de produits de charcuterie.
- L'utilisation d'attendrisseurs ou d'autres traitements électriques pour attendrir la viande est interdite.
- La réfrigération progressive et la réfrigération rapide à l'air froid sont autorisées. L'aspersion des carcasses avec des solutions de sel ou des acides alimentaires est interdite.
- Si la transformation ne peut se faire immédiatement, le sang peut être battu au fouet métallique afin d'empêcher la coagulation.
- Si la viande ne peut être transformée immédiatement pour des raisons liées à la technique des processus, elle peut être congelée.
- Le fumage de la viande au sens des prescriptions d'ordre général figurant au chapitre 6.2 est autorisé. L'utilisation d'adjuvants est interdite pour la fabrication de saucisses cuites. L'utilisation de produits à base de lait en poudre est également interdite.
- La production de viande reconstituée à partir de déchets de viande est interdite.
- Fabrication de saucisses crues : une phase de pré-salage ou de pré-séchage propice à la maturation de la masse de viande ou lard est autorisée. La maturation des saucisses crues est effectuée sous forme de maturation lente autour de 15 °C ou de maturation à température moyenne entre 18 et 20 °C ; pour des raisons d'hygiène, une température de maturation de 20 °C ne doit pas être dépassée. Les procédés de maturation rapide telles que le procédé GdL ne sont pas autorisés. Le fumage devrait reposer sur le procédé de fumage à froid. Si du vin est utilisé dans la fabrication de viandes ou de produits de charcuterie, il doit être déclaré en conséquence.

7.7 Lait et produits laitiers

7.7.1 Champ d'application

Cette partie du Cahier des charges Demeter s'applique à la transformation de lait frais et produits laitiers tels que le yoghourt, le séré (caillé), le fromage et le beurre. Les détails pour la production de crèmes glacées, sorbets et yoghourt glacé se trouvent au chapitre 7.11.

7.7.2 Principes de base

Le lait doit être collecté par des camions laitiers, spécialement conçus pour cette opération, utilisés uniquement pour la collecte de lait Demeter ou qui ont des citernes spéciales comportant un panonceau précisant « lait Demeter ». Le transport peut également se faire dans des bidons marqués Demeter ou le

lait peut être livré directement à la laiterie par la ferme. Les conditions générales relatives à la séparation des produits décrites dans la section 2.9.3 sont applicables.

Dans le but de conserver la qualité interne du lait jusqu'à sa consommation, la transformation devrait si possible se faire à partir du lait entier fraîchement trait.

7.7.3 Ingrédients, auxiliaires technologiques et additifs

Les auxiliaires de transformation et additifs ainsi que les matériaux filtrants, les enzymes et les méthodes de transformation sont réglementés dans la partie générale du Cahier des charges Demeter (voir chapitres 6.2 et 6.3). Les exigences spécifiques au lait frais et aux produits laitiers sont listées dans la section suivante du présent cahier des charges.

- Le lait utilisé doit toujours être de qualité Demeter.
- Les ferments d'ensemencement (et aussi les ferments directs) peuvent être utilisés si elles remplissent les conditions générales relatives aux micro-organismes énoncées au chapitre 6.3 du présent cahier des charges. La culture et la multiplication de ferments cultivés sur du lait doivent se faire dans du lait Demeter, pour autant que le domaine Demeter produise du lait écrémé. S'ils sont multipliés dans la propre ferme, il faudrait de préférence n'utiliser que le troisième cycle de multiplication pour la production.
- Les ferments (p. ex. les moisissures) qui n'ont pas été multipliés dans du lait peuvent être utilisés pour des recettes spécifiques.
- Les fleurs de foin en poudre de qualité Bourgeon de Bio Suisse peuvent être utilisées pour la formation des trous dans le fromage.
- Le lait peut être caillé à l'aide de la présure de veaux, de la présure microbienne, des mélanges présure-pepsine (présure de veaux) ou des extraits de plantes (artichaut, gaillet/Gallium verum). La présure ne devrait pas contenir de conservateurs. Le casol ne peut pas être utilisé comme auxiliaire de transformation pour la préparation de la présure. L'acidification des protéines du lait peut être forcée par l'adjonction d'acide lactique [E 270] (seulement la forme fermentaire pure), d'acide de fromagerie ou de vinaigre de fruits, mais l'utilisation d'un acide pur pour faire cailler le lait est interdite.
- Le carbonate de calcium (CaCO3/E 170) est autorisé pour la production de fromage au lait acidulé (fromage au lait caillé) seulement et le chlorure de calcium (CaCl2/E 509) est autorisé pour la production de fromages au lait pasteurisé seulement. L'utilisation de bicarbonate de sodium (hydrogénocarbonate de sodium) est interdite.
- L'emploi de beta-carotène, de lactoflavine ou de jus de fruits et de légumes pour la coloration de beurre ou de tout autre produit laitier est interdit.
- Selon le tableau qui figure au chapitre 6.3, l'amidon et l'agar-agar (E 406) peuvent être utilisés comme épaississants de produits à base de lait non acidulé, en particulier les poudings et le fromage frais granulé (cottage cheese).
- Pour les mélanges de fromages pour fondue, l'utilisation d'amidon de pommes de terre ou de maïs est autorisée conformément au tableau du chapitre 6.3.
- Un traitement de surface des fromages avec du sorbate de potassium, du sorbate de calcium ou de la natamycine est interdit.

7.7.4 Méthodes de transformation spécifiques aux produits

- Les substances d'enrobage suivantes peuvent être utilisées (seules ou mélangées entre elles) pour les fromages à pâte dure, mi-dure et les fromages à couper : cire d'abeille, paraffine solide naturelle et cire micro-cristalline. La paraffine solide naturelle et les cires micro-cristallines ne doivent pas contenir d'additifs tels que les polyéthylènes, les polyoléfines de faible poids moléculaire, les poly-isobutylènes, le caoutchouc butyle ou le caoutchouc cyclisé. En outre, les cires ne doivent pas être colorées.
- Les films plastiques sont autorisés provisoirement pour emballer la pâte extérieure des fromages à couper et des fromages à pâte mi-dure, à condition qu'ils soient exempts de sorbate de potassium, de sorbate de calcium et de natamycine (ceci est permis jusqu'à ce qu'un matériau ou un procédé de remplacement approprié soit trouvé).
- L'utilisation de cuves en aluminium est autorisée pour la livraison et le préstockage de lait Demeter, l'utilisation de cuves en aluminium pour la transformation est interdite.
- Pour la pasteurisation du lait à une température maximale de 80 °C, les procédés officiellement autorisés peuvent être utilisés. Après le traitement, le lait doit avoir un indice de peroxydase positif. Pour les produits au lait acidulé tels que le yoghourt, le kéfir ou le babeurre, le lait cru peut être chauffé pendant 5 à 10 minutes à une température comprise entre 85 et 95 °C. L'utilisation d'autres procédés thermiques comme la stérilisation UHT (ultra high temperature : ultra haute température) ou ESL (extended shelf life : durée de conservation allongée) est interdite.
- Le lait ne doit pas être homogénéisé.
- Pour pouvoir être étiqueté avec la marque Demeter, le lait doit avoir un degré d'homogénéisation de 30 % maximum (mesuré avec une pipette d'homogénéisation, d'après la méthode NIZO). Pour être qualifié de « non homogénéisé », le lait entier doit avoir un degré d'homogénéisation de 10 % maximum.
- La standardisation du taux de graisse du lait entier est interdite.
- Le beurre acidifié indirectement, selon la méthode NIZO, n'est pas autorisé. Les autres procédés usuels pour la fabrication du beurre sont autorisés. Les procédés de maturation de la crème physiques basés sur les procédés froid-chaud-froid (FCF) ou chaud-froid-froid (CFF) peuvent être utilisés pour ajuster la tartinabilité (onctuosité). La surgélation du beurre est autorisée jusqu'à six mois. Le beurre surgelé ne doit pas être mélangé avec du beurre frais.
- Les fromages frais et les sérés (fromages blancs) peuvent être produits par l'ajout de ferments lactiques ou de la présure. L'utilisation de protéines de lactosérum pour des méthodes telles que les procédés thermoquark ou la filtration ultra-fine est autorisée. Le procédé Centri Whey est interdit. Le réglage de la teneur en matière grasse peut se faire en mélangeant avec du séré gras ou avec du séré maigre et de la crème. Par ailleurs, les procédés de transformation actuels couramment utilisés pour la production de fromage frais sont autorisés. Pour le fromage frais granulé (cottage cheese), l'utilisation d'amidon est autorisée conformément au tableau du chapitre 6.3.
- Le fromage à base de lait caillé (lait acidulé) ne peut être fabriqué qu'à partir de séré (fromage blanc) à base de lait caillé.
- Seul l'acide lactique (E 270) produit par voie microbiologique peut être utilisé comme acidifiant dans la production de mozzarella.

- Pour la fabrication de produits au lait acidulé (lait caillé), yoghourts, kéfir et babeurre, l'homogénéisation à l'aide d'un homogénéisateur est interdite. Une homogénéisation partielle à l'aide d'une centrifugeuse par exemple est autorisée. Comme procédé d'échauffement du lait cru (lait de fabrication), l'échauffement élevé (recommandation par Agroscope) à 85–95 °C pendant 5 à 10 minutes est autorisé. L'objectif devrait être en l'occurrence de travailler aux limites les plus basses. Pour augmenter la matière sèche, les processus suivants sont possibles :
  - Déshydratation par évaporation sous vide ;
  - Évaporation en évaporateur multi-effets à flux descendant et en évaporateur à multi étages à courants d'air descendants ;
  - Ultrafiltration ;
  - Osmose inverse.
  - Adjonction de lait en poudre Demeter

  Toutes les méthodes pour l'augmentation de la matière sèche doivent être déclarés sur l'étiquette (liste des ingrédients).

  Les produits prêts à l'emploi ne doivent pas être traités à la chaleur ni aux micro-ondes.

  Seul peut être commercialisé le babeurre pur.
- Il est possible de fabriquer de la crème fraîche, de la crème douce ou de la crème acidulée. La crème doit avoir un indice de peroxydase positif après la pasteurisation. L'échauffement à ultra haute température (UHT), l'homogénéisation et l'addition d'épaississants tels que les carraghénanes ne sont pas autorisés. La crème ne doit pas être enrichie avec des produits à base de protéine lactique pour augmenter la matière sèche du lait.
- La fabrication de lait en poudre à partir de lait et de produits laitiers Demeter est autorisée (par exemple : poudre de lait entier, poudre de lait écrémé, poudre de babeurre, poudre de petit-lait). Les processus de concentration (épaississement) et de déshydratation doivent être doux et être effectués dans des conditions optimales de pression et de température. Le lait de jument et de chèvre peut être commercialisé sous la marque Demeter. Le lait de vache en poudre n'est autorisé que comme ingrédient pour l'élaboration de produits transformés.
- Fromage
  - Le nettoyage du lait se fait avec des séparateurs ou des procédés de filtration appropriés. Pour l'élimination des germes, le lait peut être soumis à une thermisation ou à des procédés de pasteurisation reconnus. Le lait ne doit être soumis à aucun procédé de bactofugation ou de centrifugation de nettoyage.
  - Bain de saumure :
    - De l'acide lactique [E270] (seulement la forme fermentaire pure), de l'acide de fromagerie et du vinaigre de fruits peuvent être ajoutés pour régler l'acidité de la saumure. La saumure retirée peut à nouveau être portée à ébullition et enrichie de sel selon les besoins. La stérilisation avec de l'hypochlorite de sodium, du peroxyde d'hydrogène, etc. est interdite.
    - La saumure ayant servi au fromage conventionnel ne peut être utilisée pour le fromage Demeter, il faut renouveler la saumure, le fromage Demeter doit être trempé dans son propre bain de saumure. En revanche, il n'est pas nécessaire de renouveler la saumure lorsque celle-ci a au préalable servi au fromage bio.
  - La maturation des fromages dans des sachets en feuille (en aluminium ou en plastique) est interdite.

- Une dérogation doit être accordée par la CDT pour le stockage des fromages dans des sachets en feuille (en aluminium ou en plastique) (chapitre 7, annexe II : Approbation de dérogations – transformation).
- Tous les fromages affinés dont les meules dépassent 500 grammes doivent être distingués par une marque de caséine qui indique l'organisme de certification et le numéro de l'entreprise. Pour garantir la traçabilité, il faut aussi indiquer la date de fabrication et, pour les entreprises qui fabriquent plusieurs lots, le lot (numéro du lot). Pour améliorer l'identification, il est possible d'utiliser des marques de caséine colorées avec des colorants autorisés par l'Ordonnance sur les additifs (OAdd). Comme alternative, il est aussi possible d'utiliser des marques de fromagerie (p. ex. étiquettes en papier pour sachets de thé, etc.). Si une traçabilité sans faille est garantie, il est possible de renoncer aux marques en caséine en cas d'utilisation de marques de fromagerie. Dans certains cas justifiés, la CDT peut aussi autoriser d'autres mesures.
- Les étiquettes des meules de fromage ne peuvent être collées qu'avec des colles à base de denrées alimentaires (p. ex. gélatine, caséine). Celles-ci ne sont pas soumises à l'obligation de déclaration.

7.8 Lait infantile

7.8.1 Champ d'application

Le champ d'application du Cahier des charges Demeter pour le lait infantile comprend les préparations pour nourrissons et les préparations de suite produites à base de lait de vache ou de chèvre. Seuls les produits destinés aux nourrissons jusqu'à 12 mois peuvent être commercialisés sous la marque/le logo Demeter, ou en tant que « biodynamique ». Les produits à base de soja ou de lait de soja sont exclus.

7.8.2 Principes de base

L'allaitement signifie bien plus que simplement apporter l'alimentation la meilleure et la plus saine au nourrisson. Il s'agit également d'une nourriture pour l'esprit et d'une manière unique de maintenir la relation intime entre mère et enfant qui commence durant la grossesse. L'alimentation lactée Demeter pour nourrissons n'est pas envisagée comme un substitut au lait maternel. Elle devrait plutôt apporter un soutien et un supplément dans les cas où l'allaitement est partiellement ou totalement impossible pour diverses raisons.

Il est essentiel, à ce stade crucial, que la mère et l'enfant aient accès à une alimentation à base de matières premières certifiées biodynamiques. La transformation et la composition du lait infantile sont sujettes à des règlementations légales strictes telles que les exigences concernant l'hygiène, les ingrédients et le contenu en macro- et micronutriments.

L'ajout d'ingrédients ou de micronutriments justifié par des raisons scientifiques (et non pour des raisons légales : voir section 7.8.3) doit être recommandé par un organisme consultatif mandaté par la Commission cahiers des charges (SC) de BFDI et par l'organisation demandeuse. Les recommandations doivent être mises au vote lors de l'Assemblée des membres.

7.8.3 Ingrédients, auxiliaires technologiques et additifs

Les auxiliaires de transformation et additifs ainsi que les matériaux filtrants, les enzymes et les méthodes de transformation sont réglementés dans la partie générale du Cahier des charges Demeter (voir chapitres 6.2 et 6.3). Les exigences spécifiques au lait infantile sont listées dans la section suivante du présent cahier des charges.

- Les ingrédients autorisés sont le lait et ses composants, la poudre de petit-lait et la matière grasse du lait et huiles végétales ainsi que le lactose, l'amidon et la maltodextrine.
- L'ajout d'ingrédients et de micronutriments (vitamines et minéraux, acides aminés, acides gras, choline, inositol et lévocarnitine) ne sera autorisé que si le contenu légalement requis ne peut être atteint avec des ingrédients Demeter seuls.
- Les nucléotides, les protéines hydrolysées et la taurine sont explicitement interdits.

7.8.4 Méthodes de transformation spécifiques aux produits

- Toutes les étapes de transformation doivent être optimisées afin de produire une alimentation de la meilleure qualité possible.
- Le procédé de séchage par atomisation est autorisé, de même que l'homogénéisation de la masse totale transformée.

7.9 Œufs et ovoproduits

7.9.1 Champ d'application

Cette partie du Cahier des charges Demeter s'applique aux ovoproduits issus de poules, de canards, d'oies, de dindes, de pintades et de cailles.

Les œufs Demeter doivent être étiquetés de manière que les consommateurs·trices disposent des informations importantes pour eux·elles sur la durée de conservation (date limite de consommation) et la traçabilité jusqu'au·à la producteur·trice des œufs.

Au sens du présent Cahier des charges, on entend par « ovoproduits » des produits obtenus par transformation d'œufs ou de leurs différents composants ou mélanges auxquels on ajoute d'autres denrées alimentaires ou ingrédients, pour autant que la proportion de ces ingrédients ajoutés ne soit pas prépondérante.

7.9.2 Ingrédients, auxiliaires technologiques et additifs

- Les œufs doivent toujours provenir de fermes certifiées Demeter, à cet égard, aucune dérogation n'est possible.
- Les denrées alimentaires colorantes et les colorants naturels pour teindre les coquilles d'œufs entiers (p. ex. œufs de Pâques) ainsi que les agents d'enrobage (résine shellac/gomme-laque (non chlorée), huiles végétales de qualité bio) sont autorisés. Les colorants chimiquement modifiés (colorants synthétiques) et les imitations des colorants naturels sont interdits.

- Il est interdit de teindre les ovoproduits (p. ex. l'œuf liquide).
- L'utilisation d'auxiliaires technologiques, de cultures microbiennes et d'enzymes dans la fabrication d'ovoproduits n'est pas autorisée.

7.9.3 Emballages

Seules les boîtes en carton sont autorisées comme emballages pour les œufs destinés aux consommateurs·trices. Les boîtes en plastique sont interdites.

7.9.4 Commerce des frères coqs

Tou·te·s les commerçant·e·s d'œufs B2B (preneurs·euses de licences) qui font le commerce d'œufs de poules Demeter sont tenu·e·s d'organiser l'élevage de jeunes coqs, soit eux·elles-mêmes, soit en collaboration avec un·e partenaire. Si nécessaire, un financement croisé de l'élevage de coqs par le produit de la vente des œufs (ou inversement) est assuré par les partenaires impliqués. En outre, les commerçant·e·s d'œufs B2B ou leurs partenaires doivent également vendre des jeunes coqs Demeter et organiser la valorisation des poules pondeuses de réforme. Le nombre de jeunes coqs Demeter à vendre se fonde 1 : 1 sur le nombre de poules qui ont été nécessaires pour la quantité d'œufs vendue par ce·cette même commerçant·e.

Objectif : ces jeunes coqs ou produits à base de jeunes coqs doivent être disponibles dans tous les points de vente qui proposent des œufs Demeter. Ceux-ci peuvent être proposés sous forme entière ou transformée. Le moment de la disponibilité dépend des dates de fin de série décidées par les producteurs·trices de jeunes coqs.

7.10 Huiles de cuisson et graisses végétales

7.10.1 Champ d'application

Cette partie du Cahier des charges Demeter concerne les huiles pressées à froid, y compris les catégories vierge et extra-vierge, ainsi que les huiles pour transformation ultérieure. L'huile pour transformation ultérieure correspond à l'huile en tant qu'ingrédient de transformation (agent de démoulage), et également en tant que moyen de transformation (huile de friture). La directive s'étend aussi à la production de graisses animales et de margarine. Il faut tenir compte des réglementations légales supplémentaires régissant la production d'huile, notamment celles qui concernent les différentes catégories d'huiles pressées à froid.

7.10.2 Principes de base

Les températures maximales d'extraction pour chaque huile doivent être conformes aux exigences légales habituelles pour la production d'huiles pressées à froid en tenant compte des différentes catégories. Quelques exemples sont énumérés ci-dessous :

- Huile d'olive : la température d'écoulement ne doit jamais excéder 27 °C ;
- Huile de safran, de carthame et de graines de courge : 50 °C ;

- Huile de tournesol : 60 °C ;
- Huiles de maïs, soya, sésame et noisette : 60 °C.

La désodorisation (passage à la vapeur) doit être déclarée sur chaque emballage destiné aux consommateurs·trices et aux transformateurs·trices.

7.10.3 Ingrédients, auxiliaires technologiques et

Les auxiliaires de transformation et additifs ainsi que les matériaux filtrants, les enzymes et les méthodes de transformation sont réglementés dans la partie générale du Cahier des charges Demeter (voir chapitres 6.2 et 6.3). Les exigences spécifiques aux huiles et matières grasses sont listées dans la section suivante du présent cahier des charges.

- Seuls les matériaux de filtrage exempts d'amiante tels que le papier et le filtre en tissu sont autorisés.
- L'utilisation de terre de diatomées pour/dans les procédés de filtration et de clarification est autorisée.
- L'azote (E 941, N_2) est autorisé en tant qu'auxiliaire technologique.
- Pour la production de margarine, la lécithine utilisée doit être, au minimum, certifiée biologique. L'utilisation de matière grasse solidifiée (hydrogénée) et d'arômes n'est pas autorisée.

Ingrédients, auxiliaires technologiques et additifs – les huiles exclusivement aux fins de transformation

- Pour les procédés de filtration et de clarification, la bentonite (l'argile à foulon), la perlite et le charbon actif sont autorisés.

7.10.4 Méthodes de transformation spécifiques aux produits

- Les procédés de filtration, décantation et centrifugation sont autorisés.
- Les méthodes de transformation autorisées pour la production de margarine sont l'émulsification, la pasteurisation et la cristallisation.

Les huiles pressées à froid

- Griller les graines avant le triturage est autorisé pour les huiles de graines de courges, de sésame et de noix. Ces produits doivent être étiquetés « huile pressée à froid, extraite de graines grillées ».
- Les procédés de conditionnement/préchauffage des matières premières, d'extraction à l'aide de solvants organiques et de démucilage à l'aide d'acides minéraux ou organiques sont interdits.
- Le traitement au charbon actif, la désacidification, le blanchiment et la modification chimique (hydrogénation, durcissement, transestérification/modification des esters) sont interdits.

L'huile aux fins de transformation

- Les procédés mécaniques usuels pour le nettoyage et la préparation des matières premières (incluant le préchauffage, le séchage par la chaleur et le séchage sous vide) sont autorisés.
- Le démucilage et la neutralisation/régulation du pH (une seule fois, soit avant, soit après le fractionnement) sont autorisés.

- Le blanchiment / la décoloration et le fractionnement par traitement thermique (décristallisation / fractionnement à sec) sont autorisés.
- Le passage à la vapeur (désodorisation) – une fois, avec une température maximale de 230 °C – est autorisé.
- L'extraction à l'aide de solvants organiques et la modification chimique (hydrogénation, durcissement, transestérification/modification des esters) sont interdites.

7.11 Sucre, agents sucrants et glace

7.11.1 Champ d'application

Cette partie du Cahier des charges Demeter s'applique à la transformation et à la production de sirop de plantes (p. ex. : sirop d'érable, de betterave à sucre, de noix de coco, etc.), de concentrés de jus de plantes et extraits de plantes, d'édulcorants issus de céréales/d'amidon, d'extrait de malt, de sucre de canne brut, de sucre complet (jus de sucre déshydraté et moulu), de crèmes glacées, de sorbets et de yoghourts glacés.

7.11.2 Ingrédients, auxiliaires technologiques et additifs

Les auxiliaires de transformation et additifs ainsi que les matériaux filtrants, les enzymes et les méthodes de transformation sont réglementés dans la partie générale du Cahier des charges Demeter (voir chapitres 6.2 et 6.3). Les exigences spécifiques au sucre, aux agents sucrants, à la confiserie, à la glace et au chocolat sont listées dans la section suivante du présent cahier des charges.

Sucre et agents sucrants

- Les enzymes conformes aux exigences générales énoncées au chapitre 6.3 du présent cahier des charges sont autorisées pour la transformation de produits à base de sucre de céréales ou d'amidon, de même, l'isomérase est autorisée dans la production du sucre inverti.
- L'utilisation d'eau de chaux (lait de chaux) est autorisée pour l'élimination de substances indésirables lors de la transformation de sucre et d'agents sucrants.
- Il est autorisé d'utiliser l'acide carbonique pour précipiter le calcium en excédent sous forme de carbonate de calcium.
- L'huile pour empêcher la formation d'écume lors de la transformation de sucre et d'agents sucrants est autorisée.
- L'acide tannique d'origine naturelle et le sucrose d'ester biologique sont autorisés pour la production de sucre et d'agents sucrants.
- Le carbonate de sodium (E 500), l'hydroxyde de calcium (E 526) et l'hydroxyde de sodium/soude caustique (E 524) sont des auxiliaires autorisés pour la transformation de sucre et la production d'agents sucrants.
- L'acide sulfurique en tant qu'auxiliaire dans la régulation du pH et l'acide citrique en tant qu'auxiliaire de clarification sont uniquement autorisés pour la transformation de sucre.

Crèmes glacées

- Les agents épaississants autorisés pour l'élaboration des crèmes glacées, de la confiserie et du chocolat sont la gomme de caroube, la pectine (E 440a/i, non amidée), la gomme de guar (E 412) et l'agar-agar (E 406).
- L'inuline et tout autre oligosaccharide d'origine biologique ou biodynamique sont autorisés pour l'élaboration des crèmes glacées.
- L'utilisation de colorants est interdite.

7.11.3 Méthodes de transformation spécifiques aux produits

- Lors de la production de sirop de sucre, l'évaporation doit être réalisée sous pression à des températures trop basses pour provoquer une caramélisation.
- Il n'y a pas de restrictions spécifiques pour la production de sucre, agents sucrants, confiserie, glace et chocolat autres que celles précisées dans les exigences générales listées au chapitre 6.2.

7.12 Chocolat, cacao et confiserie

7.12.1 Champ d'application

La présente directive réglemente la transformation de chocolat, cacao, boisons contenant du cacao et confiseries Demeter comprenant du chocolat comme ingrédient principal.

7.12.2 Principes de base

En raison des matières premières utilisées, la validité du Cahier des charges Demeter en matière de responsabilité sociale est ici particulièrement mise en avant.

7.12.3 Traitements post-récolte

- Le traitement hygiénique par la vapeur, la pression ou l'ozone est autorisé. Si des produits anticorrosion sont utilisés pour la production de vapeur, il faut s'assurer que les produits utilisés ne sont pas volatils.
- Pour le contrôle des nuisibles, on peut utiliser un gaz de protection (azote ou dioxyde de carbone), la pression ou la surgélation.

7.12.4 Ingrédients, auxiliaires technologiques et additifs

Tant les additifs et les auxiliaires technologiques que les matériaux filtrants, les enzymes et les méthodes de transformation sont réglementés dans la partie générale du cahier des charges (chapitres 6.2/6.3). Les exigences spécifiques pour le chocolat, le cacao et les confiseries se trouvent dans la section suivante du cahier des charges.

- L'utilisation de graisses et de huiles (p. ex. huile de palme) pour réduire la proportion de beurre de cacao ou augmenter la viscosité n'est pas autorisée dans la fabrication du chocolat.
- L'utilisation de lécithine n'est pas autorisée dans la fabrication du chocolat ; pour les confiseries contenant du chocolat, la lécithine peut être utilisée en qualité biologique.
- L'utilisation de la gomme arabique est autorisée pour la transformation du chocolat et l'enrobage de confiseries contenant du chocolat.
- L'aromatisation peut recourir uniquement aux huiles essentielles pures ou extraits purs de la matière première nominative en utilisant des agents d'extraction autorisés.

7.12.5 Méthodes de transformation spécifiques aux produits

- La lyophilisation n'est pas autorisée.
- L'alcalinisation (dutching) des nibs de cacao ou de la masse de cacao avec du carbonate de potassium (K_2CO_3) ou du carbonate de sodium (Na_2CO_3) est autorisée.

7.12.6 Emballage

- L'aluminium, les films composites comprenant deux couches d'aluminium ou les feuilles métallisées ne sont pas autorisés pour cette catégorie de produits.
- Le papier, le carton, le papier enduit de PE et les matières plastiques selon la section 6.5.4 (PE, PP, et films composites en PE et PP) sont autorisés.

7.13 Café

7.13.1 Champ d'application

La présente directive réglemente la production de café Demeter.

7.13.2 Principes de base

En raison des matières premières utilisées, la validité du Cahier des charges Demeter en matière de responsabilité sociale est ici particulièrement mise en avant.

7.13.3 Méthodes de transformation spécifiques aux produits

Tant les additifs et les auxiliaires technologiques que les matériaux filtrants, les enzymes et les méthodes de transformation sont réglementés dans la partie générale du cahier des charges (chapitres 6.2/6.3). Les exigences spécifiques pour le café se trouvent dans la section suivante du cahier des charges.

- La production de café instantané est autorisée. L'extraction à la vapeur d'eau est autorisée, les inhibiteurs de corrosion utilisés pour la production de vapeur ne doivent pas être volatils. Le séchage par atomisation est autorisé, la lyophilisation est permise, à condition d'obtenir une dérogation de la CDT.
- La production de café décaféiné par extraction au CO_2 ou par le procédé suisse de l'eau est autorisée. L'extraction au moyen d'acétate d'éthyle, de dichlorométhane ou d'autres composés chimiques n'est pas autorisée.
- La température de torréfaction du café ne doit pas dépasser 220 °C ; celle de torréfaction des grains de café ne doit pas excéder 240 °C.
- L'aromatisation ou la désodorisation de café est interdite.

7.13.4 Emballage

- L'aluminium, les films composites comprenant deux couches d'aluminium ou les feuilles métallisées ne sont pas autorisés pour cette catégorie de produits.
- Le papier, le carton, le papier enduit de PE et les matières plastiques selon la section 6.5.4 (PE, PP, et films composites en PE et PP) sont autorisés.

7.14 Bière

7.14.1 Principes de base

La bière Demeter doit être produite selon « l'art véritable du brassage traditionnel » basé sur des processus et procédés appropriés, respectueux de la vie. C'est la raison pour laquelle, lors de la production de bière, il convient de privilégier des matériaux issus eux-mêmes de processus naturels (par exemple, pour réguler l'acidité, il faut privilégier l'utilisation de bactéries lactiques plutôt que d'acide).

Pour le processus de brassage ainsi que pour toutes les autres utilisations, l'eau doit provenir d'une eau souterraine, la moins polluée possible. Elle doit être au minimum potable et présenter une teneur en nitrates inférieure à 25 mg/l.

Un traitement simple, tel qu'il est autorisé pour l'eau minérale naturelle, est aussi permis pour l'eau de brassage. L'élimination de fer et de manganèse par aération est autorisée. Une teneur en calcaire naturelle élevée de l'eau peut être atténuée par un ajout d'une suspension d'hydrate de chaux (lait de chaux).

Il n'existe pas encore de réglementation spécifique concernant la désalcoolisation de la bière.

La bière est à mettre exclusivement dans des bouteilles en verre et/ou des fûts/tonneaux en acier inoxydable ou bois. Les canettes à usage unique (y compris tonnelets de fête) sont interdites.

Les étiquettes des bouteilles sont à imprimer avec des couleurs exemptes de métaux lourds ou pauvres en métaux lourds. Le revêtement des bouteilles en feuilles d'étain est interdit. Lors d'un réapprovisionnement de caisses à bière, veuillez demander au·à la fournisseur·fournisseuse de veiller à ce que les matériaux soient respectueux de l'environnement (polyéthylène basse densité, exempte de métaux lourds).

Le joint d'étanchéité des capsules doit être exempt de PVC.

7.14.2 Ingrédients, auxiliaires technologiques et additifs

Les auxiliaires de transformation et additifs ainsi que les matériaux filtrants, les enzymes et les méthodes de transformation sont réglementés dans la partie générale du Cahier des charges Demeter (voir chapitres 6.2 et 6.3). Les exigences spécifiques pour la production de bière sont listées dans la section suivante du présent cahier des charges.

- Les ingrédients pouvant être utilisés sont le houblon et le malt. L'ajout de fruits, d'herbes aromatiques et d'épices est autorisé.
- Il faut privilégier les ombelles de fleurs de houblon naturelles et non transformées. Les pellets de houblon type 90 peuvent être utilisés ; les pellets de houblon type 45, ainsi que les extraits de houblon, sont interdits.
- L'achat de levure de bière biologique, respectivement de levure issue de brasseries bio, est autorisé. Seules des levures fraîches et vivantes sans adjuvants doivent être employées. La levure de bière est à cultiver et à multiplier au sein de la propre brasserie, sur le moût provenant exclusivement de matières premières Demeter ou, si celles-ci ne sont pas disponibles, de matières premières biologiques.
- Des bactéries lactiques peuvent être employées pour la fermentation lactique dans la fabrication de spécialités de bière Demeter.
- L'eau ne doit pas être traitée par les processus suivants : filtration au moyen de charbon actif, échange d'ions ou stérilisation d'eaux polluées, particulièrement par des rayons UV, ozone, hypochlorite ou dioxyde de chlore.
- Les matériaux de filtrage constitués de textiles (par exemple, filtres de coton) ou de membranes (sans PVC, PVPP, amiante ou bentonite) sont autorisés.
- Le CO_2 et le N_2 en tant qu'auxiliaires technologiques peuvent être utilisés uniquement pour tempérer les fûts et pour le remplissage.
- La terre de diatomées et le gypse de mine sont autorisés ; le lait de chaux (carbonate de sodium) est autorisé pour adoucir l'eau.
- Pour la fabrication de bières Demeter, l'emploi d'additifs alimentaires, d'arômes, de substances minérales, d'oligo-éléments et de vitamines n'est pas autorisé.
- Le malt ne doit pas être traité au soufre.
- Le dioxyde de silicium (silice) est autorisé en tant qu'auxiliaire technologique dans la production de bières sans gluten.

7.14.3 Méthodes de transformation spécifiques aux produits

- Le touraillage n'est autorisé que par chauffage indirect pour diminuer le risque d'une formation de nitrosamines.
- Pendant la cuisson du moût, la réutilisation de marc de houblon n'est pas autorisée. Les procédés employés pour accélérer artificiellement le processus de trempage du moût, notamment par l'emploi de composés à base d'acide silicique, en vue de gagner du temps sur le processus d'isomérisation des composants du houblon, ne sont pas autorisés.
- L'utilisation de résidus de bière en tant qu'acidifiant naturel est autorisée.
- Les auxiliaires de clarification, en particulier les copeaux de bois, les copeaux bio imprégnés de poix et les feuilles d'aluminium, sont interdits.
- Les spécialités de bières légères doivent être élaborées en utilisant des souches de levure qui produisent naturellement moins d'alcool (souches de levures de fermentation basse).
- Les procédés de fermentation rapide par fermentation sous pression ou fermentation agitée ne sont pas autorisés.
- Tous les procédés de maturation rapide tels que la garde chaude ne sont pas autorisés. La seconde fermentation en bouteille est autorisée au sein d'une pièce chauffée à un maximum de 25 °C, seulement si la température extérieure n'excède pas les 10 °C.
- La correction de faux-goûts ou de défauts d'aspect, par exemple l'élimination des substances gustatives désagréables par lavage à l'acide carbonique et filtration sur charbon actif ou bien l'ajustement de la couleur par de la bière foncée, est interdite.
- Le procédé Nathan (la fermentation et la maturation de la bière dans la même cuve conique) est autorisé.
- L'emploi de moyens prolongeant la durée de conservation, comme des préparations à base d'acide silicique, du PVPP, de bentonite, etc., est interdit.
- Le remplissage à chaud des bouteilles et la filtration stérilisante pour la destruction de micro-organismes ne sont pas tolérés, car ils appauvrissent le goût et ont une action conservatrice.
- La stérilisation par pasteurisation est autorisée pour les bières avec une teneur en sucre résiduel élevée.
- La stérilisation des bouteilles avec des sulfites et le traitement des bouchons couronne avec du formaldéhyde sont interdits.
- Dans le cas d'une seconde fermentation en bouteille, l'addition de sucre est permise seulement si la dose maximum n'excède pas 2,5 g/l pour la bière, 7,5 g/l pour les bières de fermentation haute, ou 10 g/l pour les bières « champagne » de fermentation haute.
- Il est interdit de mesurer le niveau dans les bouteilles par le biais de rayonnements radioactifs.
- Bière non filtrée : une flash pasteurisation des bouteilles (temps d'échauffement très court) suivie d'un refroidissement rapide est autorisée pour la conservation.

7.15 Vins et vins mousseux

7.15.1 Champ d'application

Cette partie du Cahier des charges Demeter s'applique à la transformation et à la production de vins et de vins mousseux. Pour les autres boissons alcoolisées telles que les vins de fruits, le cidre, la bière et les spiritueux, des directives spécifiques à ces produits s'appliquent.

7.15.2 Principes de base

Les raisins et le domaine viticole qui les produit doivent être certifiés Demeter/biodynamiques.

Le travail effectué dans la cave vient compléter les procédés sous-jacents à la production de raisins dans le vignoble. Dans la mesure du possible, un minimum de technologie est employé, ainsi que le moins d'auxiliaires technologiques et d'additifs à toutes les étapes de la transformation. Les procédés doivent respecter et être en harmonie avec l'environnement, le site, et les personnes impliquées dans la transformation. L'objectif principal est de préserver la qualité initiale des raisins biodynamiques.

Toutes les étapes de la transformation et les méthodes employées pour transformer aussi bien les raisins que les produits dérivés doivent respecter les principes suivants :

- Le produit doit être d'une très haute qualité sensorielle.
- Afin de conférer aux produits davantage de complexité et de structure, un élevage prolongé est recherché
- Réduire au minimum l'usage du dioxyde de soufre (SO2).
- Les procédés énergivores ou qui nécessitent une consommation importante de matières premières sont à éviter.
- Les auxiliaires technologiques et additifs qui soulèvent des questions environnementales ou sanitaires, liées à leur origine, utilisation ou élimination, sont à éviter.
- Il convient de préférer les méthodes physiques aux méthodes chimiques.
- Tous les sous-produits dérivés des procédés de transformation, qu'ils soient des résidus organiques ou des eaux usées, doivent être traités de manière à minimiser leurs effets négatifs sur l'environnement.

7.15.3 Auxiliaires technologiques, additifs et méthodes de transformation

Les auxiliaires de transformation et additifs ainsi que les matériaux filtrants et les méthodes de transformation sont réglementés dans la partie générale du Cahier des charges Demeter (voir chapitres 6.2 et 6.3). Les exigences spécifiques à la production de vin et de vin mousseux sont listées dans la section suivante du présent cahier des charges.

Tableau : Auxiliaires technologiques, additifs et méthodes de transformation – vins et vins mouss

	Procédé/méthode/ ingrédient	Objectif	Autorisé
1.1	Origine des raisins		
		100 % de raisins certifiés Demeter/biodynamiques	100 % de raisins certifiés Demeter/biodynamiques
1.2	Vendanges		
		Vendange manuelle	La récolte à la machine à vendanger est autorisé. Marc composté à retourner à la vigne si possible (soit composté avec du fumier, soit composté en surface), il doit être préparé dans tous les cas
1.3	Équipements de cave		
		Utilisation maximale de la gravité	Les pompes qui créent de fortes forces centrifuges ne sont pas autorisées dans les nouvelles installations ou lors du remplacement des équipements.
1.4	Cuves		
		Matériaux naturels	Béton, tonneaux en bois, porcelaine, cuves en inox, récipients en grès et amphores en argile cuite sont autorisé. Aucun nouvel achat de métal avec époxy et fibre de verre ne peut être effectué. Les cuves déjà existantes fabriquées avec ces matériaux doivent être remplacées d'ici le 31 décembre 2040. Le traitement de tous les contenants à l'acide tartrique est autorisé. L'aromatisation au bois de chêne se fait exclusivement par l'utilisation de fûts de chêne, et non par l'ajout de bois de chêne découpé.

	Procédé/méthode/ ingrédient	Objectif	Autorisé
	Plastique		Le vin peut être entreposé en récipients en plastique pendant 1 mois au maximum. Les récipients en plastique sont autorisés pour le transport. Il est interdit d'acquérir des récipients en matière synthétique pour la fermentation.
1.5	Mesures thermiques, transformation du raisin		
			Le chauffage des vendanges rouges (moût de vin rouge) est autorisé jusqu'à 35 °C maximum.
1.6	Enrichissement (chaptalisation)		
	Ajout de sucre, de moût de raisin rectifié ou de jus de raisin concentré avant la fermentation	Aucune addition de sucre	L'ajout est autorisé pour une augmentation du degré alcoolique allant jusqu'à 1,25 % vol. (correspond à 2,5 kg de saccharose par hl de moût de raisins). Sucre, moût de raisin rectifié ou jus de raisin concentré Demeter/biodynamique, en cas de non-disponibilité conformément aux dispositions de la section 6.1.2.
	Modification du moût ou du liquide dans la masse de raisin (concentration)		La concentration du moût entier pour l'augmentation de l'alcool est interdite. La réduction alcoolique par des processus techniques est interdite.
1.7	Fermentation alcoolique		
	Technique de fermentation		Le chauffage et le refroidissement sont autorisé pour le maintien de l'activité fermentaire.
	Levures	Levures indigènes uniquement	Levures indigènes, pied de cuve dérivé des propres raisins du domaine viticole. Levures exogènes neutres et d'origine Demeter/bio uniquement en cas d'arrêt de fermentation (au max. 5 Brix, c.-à-d. au max. 50 g de sucre par litre ou 21 Oechsle).
	Nutriments pour levures	Aucun nutriment pour levures	En cas d'arrêt de fermentation : parois cellulaires (écorces) de levure biodynamique ou bio (sans OGM), autres nutriments pour levure tels que l'autolysat de levure et les levures inactivées nécessitent une dérogation de la part de la CDT.

	Procédé/méthode/ ingrédient	Objectif	Autorisé
	Vins mousseux		Levures exogènes neutres (Demeter/bio) seulement pour la deuxième fermentation pour les vins mousseux. En transformant de la liqueur d'expédition (vin mousseux), il est permis de lui rajouter du sucre, du moût de raisin rectifié ou du jus de raisins concentré jusqu'à un ordre de grandeur de 50 g/l et de lui rajouter de la liqueur jusqu'à un ordre de grandeur de 6 cl/l.
1.8	Réduction biologique des acides		
		Bactéries lactiques indigènes uniquement	Bactéries lactiques indigènes uniquement
1.9	Régulation de l'acidité		
		Aucune régulation de l'acidité	L'ajout d'hydrogénocarbonate de potassium est limité à 1 g/l au maximum. L'ajout de ($KHCO_3$), carbonate de calcium ($CaCO_3$, E 170) et d'acide tartrique (E 334) est limité à 1,5 g/l au maximum. L'acidification et la désacidification d'un même moût ne sont pas autorisées.
1.10	Élevage du vin		
	Durée	Un long élevage sur lies	Les vins blancs et rosés ne peuvent être mis en vente qu'au plus tôt cinq mois après les vendanges. Les vins rouges ne peuvent être mis en vente qu'au plus tôt six mois après les vendanges. Dans tous les cas, le vin doit être élevé sur lies pendant au moins deux mois. Exceptions : pétillant naturel, non filtré, vins élaborés par macération carbonique
1.11	Sucre résiduel		
			Au-delà de > 4 g/l, la teneur en sucre doit être indiquée sur l'étiquette.

	Procédé/méthode/ ingrédient	Objectif	Autorisé
1.12	Conservation par le soufre		
	SO_2 total [mg/l] au moment de la mise en bouteille (mesuré dans le vin)	Niveau de SO_2 à limiter au minimum absolument nécessaire	
	Teneur en sucre résiduel		
	< 5 g/l	Vin blanc/mousseux : <90 Vin rosé : <90 Vin rouge : <70	Vin blanc/mousseux : 120 Vin rosé : 120 Vin rouge : 100
	> 5 g/l	Vin blanc/mousseux : <130 Vin rosé : <130 Vin rouge : <130	Vin blanc/mousseux : 170 Vin rosé : 140 Vin rouge : 140
	Vins doux/vins dessert avec Botrytis (> 50 g/l)	Pour tous : 200	Pour tous : 300
	Vins doux/vins dessert sans Botrytis (> 50g/l)	Pour tous : 200	Pour tous : 250
	Formes de soufre		Le soufre n'est autorisé que sous les formes suivantes, ne contenant aucune autre substance : - Soufre pur ou en solution aqueuse ; - Métabisulfite de potassium (E 224) ; - Bisulfite de potassium (E 228). Les pastilles de soufre sont interdites.
1.13	Stabilisation tartrique		
		Stabilisation par le froid	Stabilisation par le froid
1.14	Agents de collage		
	Organiques	Se passer d'agents de collage	De qualité biologique : albumine, caséine Protéine de pois ou de pomme de terre, de qualité bio si disponible. Chitosan(e) : qu'avec une dérogation de la CDT.
	Inorganiques/minérales	Bentonite	Bentonite (arsenic ≤ 2 ppm) Charbon actif (seulement pour le moût), aération, oxygène de qualité alimentaire (y c. microoxygénation)

	Procédé/méthode/ ingrédient	Objectif	Autorisé
1.15	Filtration		
		Pas de filtration	Cellulose, textiles (non blanchis, sans chlore), polypropylène, terre de diatomée (kieselgur), perlite et membranes céramiques Le recours à la filtration tangentielle/filtration à courant transversal (cross-flow filtration) ne peut être utilisée que si la taille de filtration (les pores) n'est pas inférieure à 0,2 µm et si la pression utilisée est inférieure à 2 bars. Dans tous les cas, la levure doit être cultivée sur le vin pendant 2 mois au minimum.
1.16	Intrants gazeux en vinification		
		Microoxygénation interdite	CO_2, N_2, O_2
1.17	Mise en bouteille		
		Toutes les bouteilles viennent d'Europe et sont en verre recyclé, les bouteilles de vin à 0,75 l pèsent < 600 g et les bouteilles de vin mousseux pèsent < 1 kg, pas de terre cuite (terra cotta)	Bouteilles en verre et autres matériaux non poreux constitués d'argile cuite tels que grès ou porcelaine sous réserve qu'il n'y ait aucun revêtement intérieur
1.17.1	Bouchage		
			Verre, liège, capsule à visser, bouchon-couronne, bouchons techniques à base de liège
1.17.2	Garantie de première ouverture		
			Pas de spécifications
1.17.3	Étiquetage		
			Étiquettes doivent satisfaire aux Directives d'étiquetage

	Procédé/méthode/ ingrédient	Objectif	Autorisé
1.18	Nettoyage et désinfection		
	Locaux et tous les équipements		Eau, vapeur, soufre, savon mou, soude caustique liquide, ozone, acide peracétique, acide acétique, peroxyde d'hydrogène, acide citrique, soude et acide tartrique, suivi d'un rinçage à l'eau potable. L'utilisation de la radiation UV et de l'air ionisé est également autorisée.
1.19	Boisage		
			Les tonneaux en bois de chêne ou autres essences de bois sont autorisés pour l'élevage du vin. Tout autre ajout de bois (copeaux ou autres) au vin ou au moût est interdit.

7.15.4 Certification des caves à vin et utilisation de la marque Demeter

Le travail au vignoble et celui à la cave à vin (chais) sont intimement liés. Selon les Directives pour la transformation à la ferme Demeter, il n'est pas permis aux domaines agricoles Demeter d'acheter ou de transformer des produits conventionnels, mais seulement des produits biologiques ou Demeter. Cela doit maintenant être clairement énoncé et mis en œuvre dans les Directives spécifiques pour la certification de vin Demeter. La transformation en sous-traitance de raisins conventionnels dans la cave du domaine viticole reste autorisée.

Tableau : Conditions essentielles pour une certification Demeter des caves à vin

	Domaine viticole ne possédant quun vignoble (sans cave à vin)	Domaine viticole possédant sa propre cave	Preneurs·euses de licences En font notamment partie : les coopératives, les acheteurs·euses de raisin et les négociant·e·s-encaveurs·euses
Vignoble	Doit être géré 100 % de manière Demeter	Les propres vignes doivent être certifiées 100 % Demeter	Si l'entreprise agricole possède son propre vignoble, celui-ci peut être certifié en tant qu'entreprise distincte, car l'ensemble de l'entreprise agricole doit être certifié.
Certification cave	Cave fait défaut	Demeter	Demeter
Certification vins	-	30 % de toutes les bouteilles doivent être certifiées Demeter et labellisé en conséquence	La transformation de raisins conventionnels, bio CH/Bourgeon et Demeter est autorisée. Condition : les étiquettes doivent clairement faire la distinction entre Demeter et les autres qualités.

	Domaine viticole ne possédant quun vignoble (sans cave à vin)	Domaine viticole possédant sa propre cave	Preneurs·euses de licences En font notamment partie : les coopératives, les acheteurs·euses de raisin et les négociant·e·s-encaveurs·euses
Achat de raisins	-	L'achat de raisins bio CH/Bourgeon et Demeter est autorisé, l'achat de raisins conventionnels est interdit. Les vins Demeter sont composés à 100 % de raisins Demeter.	Toutes les qualités peuvent être achetées (non bio, bio et Demeter). Les vins Demeter sont composés à 100 % de raisins Demeter.
Transformation en sous-traitance dans la propre cave à vin	-	La transformation en sous-traitance de raisins *conventionnels* effectuée dans la propre cave à vin pour le compte de tiers est autorisée.	La transformation en sous-traitance de raisins conventionnels effectuée dans la propre cave à vin pour le compte de tiers est autorisée.
Transformation en sous-traitance chez le·la transformateur·trice à façon	Autorisée. Pour cela, le·la transformateur·trice à façon doit être certifié·e Demeter.	Autorisée (p. ex. pour les vins mousseux). Le·la transformateur·trice à façon doit être certifié·e Demeter afin que le vin puisse porter la désignation Demeter.	

Tableau : Communication

	Domaine viticole ne possédant qu'un vignoble (sans cave à vin)	Domaine viticole possédant sa propre cave à vins	Preneurs·euses de licences En font notamment partie : les coopératives, les acheteurs·euses de raisin et les négociant·e·s-encaveurs·euses
Utilisation du logo	Le logo Demeter peut être affiché dans le vignoble.	Le logo Demeter peut être affiché dans le vignoble et la cave à vin. Sur les listes de prix, les différentes qualités doivent être clairement distinguées.	Le logo Demeter ne peut pas être affiché dans le vignoble ni dans la cave à vin. Sur les listes de prix, les différentes qualités doivent être clairement distinguées. Notamment les vins conventionnels ne doivent pas induire en erreur la clientèle.

7.16 Cidre, vin de fruits et vinaigre

7.16.1 Champ d'application

Cette partie du Cahier des charges Demeter s'applique à la vinification de jus de fruits à l'exception du jus de raison pour la production de cidre ou vin de pomme et vins de fruits et à la fabrication de boissons alcoolisées à partir du miel (hydromel). Elle décrit par ailleurs la production de vinaigre à partir de jus de fruits et de légumes, de vins et de la bière. Pour les autres boissons alcoolisées telles que le vin, le vin mousseux, la bière et les spiritueux, des directives spécifiques à ces produits s'appliquent.

7.16.2 Auxiliaires technologiques, additifs généraux, matériaux filtrants et méthodes de transformation

Les auxiliaires technologiques et additifs ainsi que les matériaux filtrants, les enzymes et les méthodes de transformation sont réglementés dans la partie générale du Cahier des charges Demeter (voir chapitres 6.2 et 6.3). Les exigences spécifiques au cidre, aux vins de fruits et aux vinaigres sont listées dans la section suivante du présent cahier des charges.

7.16.3 Ingrédients, auxiliaires technologiques et additifs – vin de fruits

- L'objectif consiste à élaborer les vins de fruits en utilisant les levures indigènes. Des levures spécifiques certifiées biodynamiques ou biologiques peuvent également être utilisées. En cas de non-disponibilité de levures certifiées, des levures conventionnelles peuvent aussi être employées.
- Lors de la production de vin de fruits en tant que boisson, le moût ne peut être enrichi qu'avec du concentré de jus issu des ingrédients donnant leur nom au produit et la teneur en alcool ne peut être augmentée que de 1,5 % vol. au maximum.
- L'ajout de sucre pour une fermentation secondaire destinée à la production de vins de fruits mousseux n'est pas limité.
- Le métabisulfite (E 224) et le dioxyde de soufre (SO_2/E 220) peuvent être utilisés jusqu'à un ordre de grandeur de 50 mg/l pour le vin de fruits et l'hydromel et de 100 mg/l pour le vin de fruits mousseux.
- Les protéines de pois sont autorisées pour la clarification et pour le collage.
- Pour la clarification et le collage du jus de pomme dans la fabrication du cidre/vin de pomme, l'utilisation d'enzymes est autorisée conformément au chapitre 6.3.

7.16.4 Ingrédients, auxiliaires technologiques et additifs – vinaigres

- L'alcool n'est pas autorisé en tant qu'ingrédient. Le vinaigre est fabriqué soit à partir du procédé de la double fermentation, soit à partir d'une fermentation acéteuse (vinaigre de base). Les ingrédients aromatisants doivent être certifiés de qualité Demeter.
- Les protéines végétales sont autorisées pour la clarification et pour le collage.

- Dans les procédés de transformation continue, le vinaigre doit être ensemencé par des ferments d'ensemencement (mère du vinaigre) qui proviennent de sa propre transformation maison. Il n'est permis d'acheter des ferments d'ensemencement (mère du vinaigre) que lorsqu'en part de zéro, lorsqu'il s'agit d'un démarrage initial. Pour les procédés de transformation continue en alternance avec des produits finis certifiés bio, les ferments d'ensemencement certifiés bio ne doivent pas représenter plus de 5 % du produit fini certifié Demeter.
- Toute addition de colorant caramel et d'acide sulfurique au vinaigre, ainsi que l'emploi d'E 536 (hexacyanoferrate de potassium/$Fe(CN)_6$), sont interdits.

7.16.5 Méthodes de transformation spécifiques aux produits – vin de fruits

- La centrifugation est interdite.
- Les procédés de réduction artificielle du taux d'alcool, de correction du goût et d'amélioration visuelle par l'usage de colorants sont interdits.
- La pasteurisation est autorisée.
- La filtration à l'aide des méthodes de filtration décrites au chapitre 6.3 est autorisée.
- La filtration tangentielle/à courant transversal (cross-flow filtration) peut être utilisée à partir d'une taille de pores de filtration d'au moins 0,2 µm et avec une pression inférieure à 2 bars.

7.16.6 Méthodes de transformation spécifiques aux produits – vinaigres

- Pour la production de vinaigre, les procédés anciens appelés procédés ouverts ou procédés Orléans (procédés de fabrication traditionnels), les procédés de vinaigrage rapide (copeaux de bois ou procédés sur support flottant) et les procédés de fermentation submergée sont autorisés.
- Pour la fabrication du vinaigre, les procédés synthétiques sont interdits.
- La production d'essence de vinaigre est interdite, de même que la fabrication de vinaigre à partir de concentré redilué.
- La production de crème-vinaigre (Crema) doit se faire par réduction du liquide sans utilisation d'amidon ou d'autres épaississants.
- La pasteurisation de produits finaux n'est pas autorisée. En revanche, la pasteurisation du vinaigre en tant que produit semi-fini pour les préparations de vinaigre et l'acéto balsamique (vinaigre balsamique) est autorisée.
- La filtration à l'aide des procédés de filtration décrits au chapitre 6.3 est autorisée.
- Le sulfitage du vinaigre est exclu, le vin traité par le soufre peut cependant être utilisé en tant que matière première pour la fabrication du vinaigre.

7.16.7 Conditionnement – vins de fruits et vinaigres

- La fermentation doit se dérouler dans des cuves en inox, des tonneaux en céramique, en verre ou en bois.
- Les cuves en métal ou en béton recouvert d'époxy et/ou fibre de verre ne pourront plus être nouvellement acquises à partir de la campagne de certification 2022. Les cuves fabriquées dans ces matériaux, qui ont été achetées avant cette date, peuvent encore être utilisées ; la durée de cette prorogation relève de la seule discrétion de l'organisme de certification respectif.
- Pour le vinaigre, les matières plastiques peuvent entrer dans la composition des emballages destinés à la grande consommation tels que ceux qui sont p. ex. destinés à la restauration, à condition qu'elles soient mentionnées au chapitre 6.5 comme étant autorisées pour d'autres groupes de produits. L'utilisation de matières plastiques n'est pas autorisée pour les emballages destinés au·à la consommateur·trice final·e.
- Les bouteilles, les bouchons de bouteille et les garanties de première ouverture sont régis par les mêmes dispositions que le vin (veuillez-vous référer à la section 7.15).

7.17 Alcool pour transformation ultérieure et spiritueux

7.17.1 Champ d'application

Le présent cahier des charges définit la production d'alcool Demeter pour une utilisation en tant qu'ingrédient dans d'autres produits Demeter tels que les teintures, ainsi qu'en tant que spiritueux pour consommation en tant que boisson alcoolisée. Les spiritueux englobent uniquement les boissons alcoolisées obtenues par distillation de céréales, de vin, de légumes (y compris les agaves), de fruits, de résidus de fermentation provenant de la vinification et de la transformation des fruits ou de liqueurs (spiritueux aromatisés à teneur en sucre relativement élevée d'au moins 100 g/l).

D'autres boissons alcoolisées telles que le vin, le vin mousseux, la bière et le vin de fruits sont définies dans les directives de transformation spécifiques à ces produits.

7.17.2 Principes de base

Les producteurs·trices de spiritueux biodynamiques sont conscient·e·s de leur responsabilité. L'expérience olfactive et gustative hors du commun devrait être la seule motivation qui anime la consommation consciente de spiritueux biodynamiques. C'est pourquoi les objectifs poursuivis par l'affinage sont l'artisanat accompli, la fermentation et la distillation classiques et la maturation basée sur le savoir-faire et le temps. Tous les procédés qui visent à accélérer ce processus ou à embellir ou dénaturer le goût sont exclus.

7.17.3 Ingrédients, auxiliaires technologiques et additifs

- Les matières premières destinées à la fabrication d'alcool brut, d'eaux-de-vie et de liqueurs doivent être certifiées de qualité Demeter.
- L'utilisation de levure suit les prescriptions générales de la présente directive (section 6.1.2). L'adjonction de sucre ou d'autres nutriments de levure n'est pas autorisée. Lorsque les spiritueux sont distillés à partir de vins Demeter, le cahier des charges pour la fabrication des vins et des vins mousseux (chapitre 7.15) est valable pour le produit de départ.
- La levure peut être réutilisée après centrifugation du moût et nettoyage. La levure centrifugée est susceptible de contenir du moût certifié biologique si celui-ci provient d'une production certifiée biologique. Le moût certifié biologique issu de transformation en continue ne doit pas représenter plus de 5 % du volume du moût Demeter. Le moût et la levure issus de transformation conventionnelle sont exclus et ne peuvent pas être utilisés.
- Concernant le maltage de céréales ou la macération de pommes de terre ou de maïs, des enzymes peuvent être utilisés, à condition de remplir les critères prévus (chapitre 6.3). L'utilisation des enzymes est en outre limité aux pectinases et amylases.
- Les spiritueux Demeter peuvent être aromatisés aux plantes aromatiques, aux épices, aux fruits, aux légumes et aux racines de plantes. L'utilisation d'ingrédients aromatisants suit les prescriptions générales (section 6.1.2), les produits issus de cueillette sauvage certifiée peuvent être utilisés.
- Les liqueurs ne peuvent être produits qu'à partir de spiritueux, d'autres boissons alcoolisées telles que le vin, de denrées alimentaires (comme p. ex. les fruits) et de sucre (tous les types, y compris le sucre caramélisé et le sirop). Les liqueurs peuvent être aromatisés aux extraits aromatiques.
- L'alcool destinée à la transformation ultérieure ne peut être produit qu'à partir de produits alimentaires ou de sous-produits issus de la transformation des denrées alimentaires. Les ingrédients avariés ou les matériaux tels que le bois, etc., sont exclus.
- Le moût ne doit pas être traité au soufre.
- Tous les auxiliaires tels que les copeaux de bois, le colorant caramel ou le caramel utilisés pour donner l'impression que le stockage et la maturation ont duré plus de temps que leur durée effective sont interdits.

7.17.4 Méthodes de transformation spécifiques aux produits

- En ce qui concerne le malt, seul le séchage par chaleur indirecte peut être utilisé pour réduire le risque de développement d'amines biogènes.
- Tous les types de distillation – y compris la double et la triple distillation – sont autorisés.
- Les spiritueux aromatisés sont élaborés soit par la macération, soit par la percolation. Les procédés employés pour accélérer artificiellement le processus d'aromatisation, notamment par l'emploi de la méthode de mélange ou de concentration, ne sont pas autorisés.
- Toute mesure qui a pour but d'accélérer la maturité n'est pas autorisée.
- La filtration à l'aide des procédés de filtration décrits au chapitre 6.3 est autorisée.
- Il est possible d'utiliser des huiles végétales pour empêcher la formation d'écume (fonction anti-moussant), leur utilisation suit les prescriptions générales (section 6.1.2).

7.17.5 Maturation et conditionnement

- Les spiritueux doivent être maturés dans des récipients inox, des récipients en terre cuite, des fûts en verre ou en bois. Les contenants en plastique ne sont pas autorisés. Dans la mesure du possible, il faut acquérir d'occasion auprès de domaines viticoles Demeter des fûts en bois ayant déjà accueilli un vin. Si ceux-ci ne sont pas disponibles dans la qualité souhaitée, ils peuvent également être acquis auprès d'autres sources. En cas d'utilisation de fûts provenant de fermes conventionnelles, il faut veiller à ce qu'aucun résidu ne passe dans le produit biodynamique. Pour les fûts d'origine conventionnelle, la CDT peut exiger la mise en place d'un protocole de nettoyage pour prévenir toute contamination.
- L'éthanol pour transformation ultérieure peut être stocké dans des contenants en plastique.
- Les bouteilles, les bouchons de bouteille et les garanties de première ouverture sont régis par les mêmes dispositions que le vin (voir section 7.15).

7.18 Compléments alimentaires et nutraceutiques

7.18.1 Champ d'application

Le présent cahier des charges s'applique aux produits qui sont consommés en complément à la nutrition humaine ou à un traitement médical, sans être soumis directement ou obligatoirement à la législation alimentaire ou pharmaceutique générale. Cela s'étend aux catégories telles que les compléments alimentaires, les aliments fonctionnels, les compléments de santé ou pharmaceutiques.

Étant donné que le présent cahier des charges cadre s'applique au niveau international, et que la législation nationale ou les instances légales peuvent classer ou définir ces catégories de manière différente, il n'est pas possible de délimiter définitivement et avec précision le champ d'application des catégories de produits.

En raison des différents champs d'application des normes biologiques nationales ou des désaccords sur la réglementation horizontale, une certification bio comme condition préalable à l'obtention de la certification Demeter, comme énoncé dans la partie générale de ce document, est soumise à des restrictions pour ce cahier des charges. Par conséquent, cette condition n'entre en vigueur que si des normes biologiques de base existent pour les différentes catégories de produits. Dans tous les cas, les matières premières d'origine agricole doivent être régies par une réglementation de base en matière de produits biologiques.

Il est à noter que pour certains produits dans certains pays, toute référence à l'appellation biologique, et donc à Demeter, peut être interdite en ce qui concerne les compléments alimentaires ou pharmaceutiques. Il relève de la responsabilité du·de la preneur·euse de licence de s'assurer que l'agrément et la certification soient, d'un point de vue légal, sans ambiguïté. Il est hautement recommandé que les organismes de certification se réfèrent aux éléments ci-dessus durant la procédure d'agrément du produit et attire de manière résolue l'attention des preneurs·euses de licences sur ce point.

7.18.2 Ingrédients, auxiliaires technologiques et additifs

Les auxiliaires technologiques et additifs ainsi que les matériaux filtrants, les enzymes et les méthodes de transformation sont réglementés dans la partie générale du Cahier des charges Demeter (voir chapitres 6.2 et 6.3). Les exigences spécifiques sont listées dans la section suivante du présent cahier des charges.

- Les conditions générales des produits alimentaires Demeter de la partie générale du présent cahier des charges régissent l'utilisation, la qualité et l'origine des matières premières, ainsi que les exigences minimales requises en ce qui concerne la composition d'un produit Demeter et la disponibilité des ingrédients nécessaires à son élaboration.
- Les agents collants autorisés sont : la gomme de guar (E 412), la gomme arabique (E 414), la maltodextrine, les cires végétales, l'amidon natif, la gélatine et la pectine (E 440a/i).

7.18.3 Méthodes de transformation spécifiques aux produits

- Les procédés de séchage et de chauffage listés dans la partie générale de ce cahier des charges sont autorisés.
- Le séchage par atomisation, le séchage sur rouleaux ainsi que la lyophilisation sont autorisés.
- L'éxtrusion de façonnage est autorisée conformément aux dispositions du chapitre 6.2.1.

7.18.4 Capsules et enrobages

- La gélule et la matière d'enrobage ne doivent pas dépasser 5 % du volume du produit.
- En tant que composants de base, les protéines animales, la gélatine ou les polysaccharides végétaux et les huiles, au minimum certifiés biologiques, sont autorisés.
- La maltodextrine, la lécithine de tournesol, la gomme guar (E 412), la gomme arabique (E 414) et l'amidon natif, au minimum certifiés biologiques, sont autorisés.
- Le carbonate de magnésium (E 504) en tant qu'agent anti-agglomérant ou agent de démoulage est autorisé.
- Les colorants ne sont pas autorisés. L'utilisation d'ingrédients colorants sous forme de poudres végétales ou analogue est permise.
- Le·la fabricant·e doit veiller à ce que la matière de la gélule ou la matière d'enrobage ne contienne aucun additif autre que ceux listés ci-dessus. L'ensemble des spécifications des produits doit être fourni au moment de la demande d'autorisation de mise sur le marché.

7.19 Cosmétiques et produits de soin du corps

7.19.1 Champ d'application

Ce cahier des charges définit les méthodes de fabrication des catégories de produits suivantes :

- Les produits de soin pour le visage, les cheveux et le corps ;
- Les crèmes solaires ;
- Les produits d'hygiène buccodentaire ;
- Les huiles essentielles ;
- Les extraits, les essences et les teintures ;
- Les eaux florales et les hydrolats (hydrosols) ;
- Les savons, y compris les savons liquides, par exemple les shampooings et gels douche ;
- Les maquillages (cosmétique décorative) et les démaquillants ;
- Les parfums.

7.19.2 Principes de base

L'objectif est de produire des cosmétiques composés d'ingrédients naturels qui ont un impact directement bénéfique pour la peau et le corps, en générant le moins d'effets négatifs sur notre environnement. Les matières premières d'origine végétale ou animale doivent être, dans la mesure du possible, certifiées Demeter/biodynamique. Pour la fabrication de produits cosmétiques, les qualités intrinsèques des matières premières issues de l'agriculture biodynamique intégrées dans la composition doivent être préservées, voire renforcées par l'utilisation de méthodes de transformation appropriées.

Le but est d'utiliser des procédés respectant les qualités inhérentes à chaque matière première, et de renforcer ces qualités. Les ingrédients ayant subi un procédé de mélange rythmique (p. ex. : lumière/obscurité, chaud/froid, lever du soleil/coucher du soleil) sont privilégiés. Pendant la transformation, les influences environnementales directes, telles que la présence de pollution électromagnétique, devraient être évitées, et leurs effets négatifs devraient être réduits à leur minimum. Les ingrédients d'origine agricole devraient être transformés en minimisant la perte de qualité du produit d'origine, mais aussi en veillant à ne pas altérer les qualités de vie issues de la méthode de production biodynamique.

Il est indispensable d'évaluer et de prendre en compte l'impact de la production sur son environnement : dans tous les domaines tels que les eaux usées (y compris les eaux chaudes), la réduction des déchets contaminés rejetés dans l'environnement, la consommation d'énergie, le choix d'un emballage adapté et la biodégradabilité du produit lui-même.

L'eau joue un rôle central dans la fabrication d'un grand nombre de produits cosmétiques et constitue, dans bien des cas, le principal ingrédient. C'est pour cette raison qu'elle devrait être d'une qualité irréprochable. L'amélioration de la qualité de l'eau par traitement rythmique peut être bénéfique.

L'étiquetage doit remplir les conditions requises par le cahier les Directives d'étiquetage (chapitre 8 et section 8.4.3).

Impact environnemental des méthodes de transformation

- Les déchets organiques qui ne risquent pas de contaminer l'environnement doivent être compostés ou traités dans le respect de l'environnement.
- Pour les fabrications impliquant l'utilisation d'eau chaude (par exemple la distillation), l'eau, avant d'être rejetée dans le milieu naturel (sol, cours d'eau), doit être impérativement refroidie.
- Il est interdit de se débarrasser, dans l'environnement, sur les sols ou dans les cours d'eau, des hydrosols/eaux contenant des additifs tels que des conservateurs.
- Les matériaux utilisés pour l'emballage des produits doivent respecter les Directives de transformation des produits Demeter.

7.19.3 Classification au sens des Directives pour la certification des cosmétiques

Les ingrédients cosmétiques seront classés selon leur fonction et leur objectif dans le produit final selon les trois catégories suivantes : les principes actifs, les ingrédients de formulation/additifs fonctionnels et les parfums :

- Les principes actifs sont les ingrédients qui exercent réellement un effet au niveau du corps. Les principes actifs sont des extraits naturels ou des huiles grasses, idéalement de qualité Demeter, et non pas des substances isolées. Les méthodes de transformation autorisées sont détaillées dans la section 7.19.5 ci-dessous.
- Les additifs fonctionnels sont des substances qui renforcent les principes actifs du produit cosmétique en termes de formulation, de fonction et de texture, comme les émulsifiants, les épaississants et les tensioactifs (fluidifiants). Ils sont uniquement d'origine végétale ou minérale et peuvent être des substances isolées telles que les esters d'acides gras. Ils doivent être listés à la section 7.19.7 ci-dessous. Les substances isolées sont produites exclusivement pour le secteur cosmétique et alimentaire.
- Les parfums sont des substances qui déploient l'effet du produit cosmétique via les sens olfactifs. Le parfum ne doit être composé que d'huiles essentielles pures et naturelles (dérivées de plantes clairement définies), et devraient être, dans l'idéal, de qualité Demeter/biodynamique ou consister de fractions dérivées d'huiles essentielles.

Tous les ingrédients ne peuvent pas être rattachés de façon univoque à l'une des trois catégories. S'il est impossible de les rattacher de manière univoque à une catégorie, ils doivent être impérativement inscrits à la section 7.19.7.

7.19.4 Qualité et calcul des ingrédients

- Tous les ingrédients d'origine agricole suivent le principe général (section 6.1.2) ; ce qui est disponible en qualité Demeter doit impérativement être utilisé en qualité Demeter. Pour les pourcentages minimaux, voir Directives d'étiquetage, chapitre 8.
- Lorsque qu'un ingrédient agricole est utilisé en qualité conventionnelle dans le respect du principe général (section 6.1.2), les exigences suivantes s'appliquent :

- La preuve de l'indisponibilité est demandée par écrit à trois fournisseurs·euses ;
- Des analyses multi-résidus sont nécessaires avec des limites répondant aux valeurs d'orientation de la norme ;
- L'ingrédient ne doit pas dépasser 5 % de la formulation finale.
- Les ingrédients semi-transformés et transformés élaborés d'après les standards d'autres labels de produits de cosmétique naturelle doivent être fabriqués au moyen de procédés de transformation qui sont conformes aux exigences de ce cahier des charges. Le cahier des charges doit être reconnu comme équivalent par l'IFOAM.

Les matières premières issues de cueillette sauvage doivent être certifiées selon la règlementation bio en vigueur. Elles ne sont pas considérées comme équivalents aux produits Demeter, mais elles peuvent représenter plus de 5 % de la formulation finale si elles respectent le cahier des charge d'étiquetage des produits Demeter. L'utilisation d'ingrédients provenant de cueillettes non certifiées représentant moins de 2 % de la composition finale peut être autorisée par dérogation de l'organisme national compétent (voir annexe II : Approbation de dérogations – transformation) si les conditions suivantes sont remplies :

- La cueillette sauvage est bien documentée ;
- Il s'agit d'une cueillette sauvage de petite envergure réalisée à une fréquence de moins d'une fois par an ;
- Les récoltes de la cueillette sauvage ne mettent pas en danger les peuplements de l'espèce végétale en question.

- Les composants à base d'huile de palme doivent être certifiés bio et/ou il doit y avoir d'autres preuves de durabilité sous forme de certifications (huile de palme durable issue d'une plantation certifiée RSPO, dans l'idéal, niveau 1 « identité préservée »). Le·la fournisseur·euse doit fournir une attestation écrite de non-disponibilité de l'huile de palme certifiée.
- Les sous-produits de l'abattage des animaux ne peuvent être utilisés que s'ils proviennent d'animaux biodynamiques.
- Les cires végétales et animales non colorées et non blanchies sont autorisées. En cas d'utilisation de lanoline (cire provenant de la laine), le traitement des moutons avec des insecticides (par immersion), la méthode d'extraction de la lanoline et l'utilisation de solvants pour sa préparation doivent être connus. Le·la fournisseur·euse doit fournir une déclaration écrite concernant ces procédés. Chaque lot doit être testé pour les matières utilisées et un certificat d'analyse de résidus doit être fourni. La lanoline utilisée doit avoir le niveau de contamination aux insecticides le plus faible possible.
- Les matières suivantes ne sont pas autorisées, ni en tant que solvant, ni pour toute autre utilisation en tant qu'ingrédient, additif ou auxiliaire technologique :
  - Les produits dérivés des huiles minérales et du pétrole ;
  - Le benzène ;
  - L'hexane ;
  - Le propylène glycol ;
  - Le butylène glycol ;
  - Les agents chélateurs EDTA et leurs sels ;

- Les matières premières provenant d'animaux morts (p. ex : graisses animales, collagène animal ou autre matériel cellulaire) ;
- Les micro-beads (microperles/microbilles).

7.19.5 Méthodes de transformation spécifiques aux produits

- Ce cahier des charges énumère explicitement tous les procédés autorisés. Tous les autres procédés sont interdits.
- Les essais sur les animaux, que ce soit sur des animaux vertébrés ou non vertébrés, sont interdits. Seuls sont autorisés les produits et les ingrédients qui depuis 1979 n'ont pas été testés sur des animaux.
- Les rayonnements ionisants sont exclus de toutes les étapes de production et aucun matériau dont la taille des particules est inférieure à 100 nanomètres ne peut être utilisé (les nanotechnologies sont interdites), à l'exception des compositions de formulation terreuse et minérale.
- Toutes les méthodes de transformation (traditionnelles) mécaniques et biologiques sont autorisées pour les agents actifs dans les produits cosmétiques (voir section 7.19.3), incluant sans s'y limiter la distillation à la vapeur, l'extraction, le broyage, le séchage, le malaxage, la congélation, le hachage, le tamisage, le lavage, le chauffage, le refroidissement et la fermentation.
- Les additifs fonctionnels des cosmétiques Demeter (voir section 7.19.3) sont dérivés des matières premières naturelles telles que les huiles, les saccharides, les protéines, les lipoprotéines, les acides organiques et peuvent être modifiés par saponification, hydrolyse, estérification et trans-estérification, distillation, fermentation, neutralisation, condensation avec élimination de l'eau, hydratation et sulfatation. Les produits qui en résultent doivent être répertoriés dans la section 7.19.7.
- Les huiles essentielles sont obtenues par la distillation à la vapeur, l'extraction au CO_2, la pression à froid, la scarification, la rectification (c'est-à-dire, l'extraction de molécules sensibilisantes par la redistillation sous vide, pour l'huile essentielle de menthe par exemple), et la distillation fractionnée (p. ex. : ylang, ylang).
- Pour la production d'extraits, d'essences et de teintures, les matières premières ont été préparées en utilisant uniquement des méthodes mécaniques, thermiques ou de fermentation. Pour la production d'extraits, aucun agent d'extraction autre que l'eau, l'huile, l'alcool d'éthyle, le CO_2, la glycérine, le vinaigre de fruits ou des mélanges des substances citées ci-dessus n'est permis.
- Les hydrolats sont obtenus uniquement par distillation à la vapeur.
- L'extraction par effleurage doit se faire avec des cires ou des graisses Demeter ou certifiées biologiques.
- Pour la production de savons, le savon brut ne peut être produit qu'à partir de graisses végétales neutres de qualité Demeter/biodynamique, sans autres ingrédients. Seule l'hydroxyde de sodium ou l'hydroxyde de potassium, qui n'a pas eu d'usage antérieur, peut être utilisée pour la saponification et ne doit pas dépasser 10 % de la formulation finale.
- Les solvants autorisés pour l'extraction des matières premières sont l'alcool éthylique, les graisses et huiles d'origine végétale, la glycérine dérivée des graisses ou huiles d'origine végétale, le miel, le sucre et le vinaigre. La qualité de solvants suit les prescriptions générales énoncées à la section chapitre 6.1.2.

7.19.6 Additifs et adjuvants d'origine non agricole

- Ingrédients d'origine minérale : sels (chlorures et sulfates de sodium, potassium, calcium et magnésium), argiles (y compris bentonite), terre de diatomée (kieselgur), pierre (y compris l'acide silicique), pierres précieuses. Les minéraux naturels qui n'ont pas été modifiés chimiquement sont autorisés.
- Ingrédients d'origine métallique : métaux précieux, métaux
- Pigments, composés de schistes ou d'oxydes métalliques agglomérés, répondant à toutes les autres restrictions de ce cahier des charges.
- Si des minéraux ou du sel sont utilisés comme ingrédient, un certificat d'analyse et une documentation annexe doivent être présentés afin de prouver que les minéraux et sels utilisés ne contiennent pas de résidus interdits tels que des métaux lourds ou des ingrédients ajoutés tels que les antiagglomérants.
- Eau potable de la meilleure qualité. On privilégiera l'eau de source (y compris l'eau minérale), l'eau distillée ou l'eau dynamisée. Le traitement de l'eau doit garantir une haute qualité de l'eau. L'eau peut être filtrée, adoucie ou traitée aux UV.
- Les conservateurs, antioxydants, tensioactifs/surfactants, émulsifiants, alcools, solvants (tous les additifs fonctionnels) doivent être listés à la section 7.19.7.
- L'alcool synthétiquement dénaturé n'est pas autorisé.
- Les conservateurs d'origine végétale doivent être utilisée de préférence.
- Les antioxydants naturels sont préférés (par exemple à base de sauge ou de romarin).
- Le CO_2 comme solvant d'extraction est autorisé.
- Les enzymes d'origine naturelle (par exemple les enzymes de fruits) sont autorisées, à condition de fournir la preuve écrite qu'elles sont exemptes d'OGM ou de tout autre ingrédient non autorisé par le présent cahier des charges spécifique à une catégorie de produits.
- Les parfums synthétiques ne sont pas autorisés. Les parfums doivent être uniquement issus d'huiles essentielles pures, ne contenant aucun colorant ni aucun autre additif.

7.19.7 Substances et composants isolés autorisés

Substances isolées autorisées (additifs fonctionnels uniquement)

Des substances supplémentaires peuvent être répertoriées dans cette section, si les critères suivants sont respectés :

- Les additifs fonctionnels sont produits par des procédés autorisés par ce cahier des charges.
- Il ne s'agit pas de matières actives/composants actifs.
- Certains additifs fonctionnels peuvent agir dans une deuxième catégorie comme actif ou parfum. Ceci doit être noté pour chaque ingrédient [x].

A

Allantoin extract/extrait d'allantoïne (consoude)

Ascorbic acid/acide ascorbique

Ascorbic palmitate/palmitate ascorbique

B

Benzyl Alcohol/alcool benzylique

Benzoic Acid/acide benzoïque et ses sels

C

Cellulose gum/gomme de cellulose (pour peeling, dentifrices, gels hydratants)
Cetearyl Alcohol/alcool cétéarylique

Cetearyl glucoside (uniquement pour les produits de rinçage et de nettoyage)

Cetyl alcohol/alcool cétylique

Cetyl palmitate/palmitate de cétyle

Cetyl olivate

Citric acid/acide citrique

Coco glucoside (uniquement pour les produits de rinçage et de nettoyage)

Coconut alcohol/alcool de noix de coco

D

Decyl glucoside (uniquement pour les produits de rinçage et de nettoyage)

Decyl oleate

Dehydroxanthan gum

Disodium cocoyl glutamate

E

Ethyl alcohol/alcool éthylique (issu de la fermentation de matières végétales organiques d'origine agricole)

G

Glycerine/glycérine

Glyceryl caprylate

Glyceryl citrate/glycéryle citrate

Glyceryl cocoate

Glyceryl distearate/distéarate de glycéryle

Glyceryl lactate/lactate de glycéryle

Glyceryl laurate/laurate de glycéryle

Glyceryl linoleate/linoléate de glycéryle

Glyceryl oleate/oléate de glycéryle

Glyceryl oleate citrate/glycéryle oléate citrate

Glyceryl stearate/stéarate de glycéryle,

Glyceryl stearate SE/stéarate de glycéryle SE

Glyceryl stearate citrate/glycéryle stéarate citrate

H

Hydrolyzed wheat protein/protéine de blé hydrolysée (additif actif et fonctionnel)

Hydrolyzed wheat gluten/gluten de blé hydrolysé (additif actif et fonctionnel)

J

Jojoba esters/esters d'huile de jojoba (additif actif et fonctionnel)

L

Lactic acid/acide lactique (issu de la fermentation d'un substrat glucidique sans OGM uniquement/additif actif et fonctionnel)

Lanolin alcohol/alcool de lanoline

Lauryl alcohol/alcool laurylique

Lauryl glucoside (uniquement pour les produits de rinçage et de nettoyage)

Lecithin/lécithine

Lanolin/lanoline

P

Polyglyceryl - 3 – polyricinoleate/polyricinoléate de polyglycérol-3

Potassium cocoate/cocoate de potassium

Potassium olivate

Potassium palmitate/palmitate de potassium

Potassium stearate/stéarate de potassium

Potassium sulphate/sulfate de potassium

S

Sodium cetearyl sulphate/sodium cetearyl sulfate

Sodium cocoate x/cocoate de sodium x

Sodium cocoyl glutamate x

Sodium cocoyl hydrolysed wheat protein x

Sodium gluconate x/gluconate de sodium x

Sodium lauroyl lactylate x/lauroyl lactylate de sodium x

Sodium olivate x/huile d'olive saponifiée x

Sodium palm kernelate x/huile de palmiste saponifiée x

Sodium palmate x/huile de palme saponifiée x

Sodium stearyl lactylate x/stéaryl de sodium lactylé x

Sorbic acids/acides sorbiques et leurs sels x

Stearic acid x/acide stéarique x

Stearyl alcohol/alcool stéarylique

Sucrose stearate x/stéarate de saccharose x

T

Tocopherol/tocophérol (vitamine E/additif actif et fonctionnel)

Totarol

X

Xanthan/gomme xanthane (E 415)

Substances isolées autorisées (principes actifs)

Dans cette catégorie, aucune autre substance ne peut être ajoutée par des révisions futures de cette partie du Cahier des charges Demeter. Les produits basés sur une approbation de produit datant d'avant 2022 avec l'une de ces substances restent valables pour une période indéfinie. Aucun nouveau produit ne peut pas être approuvé.

Iron oxide/oxyde de fer (pour crèmes solaires)

Salicylic acid/acide salicylique (pour les exfoliants/peelings et pour traiter les grains de beauté)

Triethyl citrate/citrate de triéthyle (pour déodorants)

Titanium dioxide/dioxyde de titane (pour crèmes solaires)

Vitamines (excepté l'acide ascorbique et le tocophérol)

Xylitol (pour dentifrices) Si extrait de maïs, une déclaration d'absence d'OGM est requise.

Zinc oxide/oxyde de zinc (pour crèmes solaires)

7.20 Textiles

7.20.1 Champ d'application

Cette partie du Cahier des charges Demeter s'applique à l'élaboration de textiles, de tissus et de fibres issus de matières premières Demeter d'origine végétale.

7.20.2 Principes de base

Les matières premières textiles (laine, coton, lin, soie, etc.) sont des produits agricoles auxquels s'appliquent tous les principes de la production biodynamique. La production textile diffère de la production alimentaire par le fait que la transformation est toujours nécessaire. Cependant, tout comme la transformation des aliments peut détériorer les qualités spécifiques à la biodynamie, la transformation des textiles peut avoir un effet négatif sur la qualité des fibres biodynamiques. En outre, la production textile risque d'utiliser un grand nombre de produits chimiques (dessuintage, teinture, etc.) qui peuvent, d'une façon importante, nuire à l'environnement et/ou contaminer les produits finis.

L'exclusion de produits spécifiques toxiques lors de la production est réglementée par les Directives pour la production Demeter.

Lors de la transformation de textiles, cet aspect est réglementé par le cahier des charges de l'Association internationale de l'industrie des textiles naturels (IVN) qui a été jugé comme étant le plus approprié pour l'élaboration de textiles Demeter.

7.20.3 Matières premières

Toutes les fibres (laine, coton, lin, etc.) certifiées Demeter peuvent être utilisées pour la fabrication de textiles Demeter. Les fibres certifiées issues de domaines Demeter en reconversion sont acceptées si leur proportion ne dépasse pas un tiers de l'ensemble du produit fini.

Tous les mélanges contenant des fibres issues de fermes certifiées Demeter sont autorisés. Tant que la soie ou d'autres fibres naturelles ne sont pas disponibles en qualité Demeter, le mélange avec des fibres biologiques est autorisé.

De tels produits contenant un mélange de fibres bio et Demeter peuvent être étiquetés Demeter si au minimum 66 % de leur poids est constitué de fibres Demeter. Pour plus de détails sur l'étiquetage des produits Demeter fabriqués à partir de fibres, voir section 8.4.4.

Le coton doit être cueilli à la main. La récolte à la machine n'est autorisée que si l'utilisation de produits chimiques est exclue. Les fibres animales doivent être obtenues par tonte ou peignage.

7.20.4 Méthodes de transformation spécifiques aux produits – textiles

Le cahier des charges de l'Association internationale de l'industrie des textiles naturels (IVN) dans sa dernière version s'applique. En raison de l'absence de normes juridiques officielles dans ce domaine, la certification Demeter se base sur la certification d'après ce cahier des charges.

7.21 Colorants et teintures pour textiles

Actuellement, seule la version anglaise du cahier des charges de BFDI est disponible.

7.22 Aliments fourragers

7.22.1 Proportion Demeter dans les composants fourragers d'origine végétale ou animale

La proportion de composants fourragers Demeter (composants fourragers d'origine végétale ou animale, à savoir les composants d'origine agricole) dans les aliments fourragers devrait être de 100 %. Dans des cas exceptionnels dûment justifiés (p. ex. en cas d'indisponibilité de la qualité Demeter), jusqu'à 20 % des composants fourragers utilisés peuvent être de qualité bio. Les formules des aliments fourragers et aliments composés labellisés au logo Demeter doivent respecter les prescriptions figurant au chapitre 4, annexe 2 : Transformation des aliments pour animaux – compléments et additifs fourragers des Directives pour la production.

La Commission pour les directives transformation et commerce (CDT) part du principe que les aliments composés Demeter achetés par les producteurs·trices sont comptés dans le calcul comme étant 100 % Demeter. Toute autre disposition est susceptible d'entraîner un manque de clarté.

7.22.2 Prémix (vitamines et minéraux) dans les aliments fourragers

D'une manière générale, il faut veiller à ce que la composition des aliments fourragers permette une croissance normale des animaux. La composition des aliments fourragers Demeter s'oriente sur cette croissance normale et non pas sur les performances qui sont aujourd'hui la norme dans la production conventionnelle ou intégrée (PI).

Les prémix ne doivent contenir ni substances transgéniques (OGM) ni substances produites à l'aide du génie génétique. À cet égard, les fabricant·e·s d'aliments fourragers doivent fournir une attestation correspondante. La CDT se réserve le droit de faire des contrôles aléatoires.

Seulement ce qui est absolument nécessaire peut être ajouté ; il n'est pas permis de calculer des marges de sécurité.

7.22.3 Extrusion

L'extrusion de produits Demeter n'est pas autorisée. Les produits extrudés sont comptabilisés en tant que produits bio.

7.23 Transformation à la ferme et vente directe

7.23.1 Transformation/stockage en sous-traitance

Les contrats de sous-traitance sont conclus directement entre les producteurs·trices Demeter (mandant·e) et les sous-traitant·e·s (mandataires). Les producteurs·trices sont responsables d'annoncer à Demeter Suisse les sous-traitant·e·s et de lui envoyer une copie du contrat correspondant.

Un contrat de sous-traitance n'est requis que lorsque les sous-traitant·e·s ne sont pas des preneurs·euses de licence Demeter. Un modèle de contrat est disponible sur *www.demeter.ch*.

Si le·la sous-traitant·e est déjà preneur·euse de licence Demeter, on vérifie lors du contrôle Demeter chez les producteurs·trices que la certification Demeter du·de la preneur·euse de licence existe bel et bien.

Si l'entreprise agricole transforment des produits pour plus de cinq producteurs·trices bio et/ou si la sous-traitance (transformation à façon) représente son activité principale, elle doit être contrôlée selon l'Ordonnance bio si elle souhaite maintenir ses activités de sous-traitance pour le compte de fermes bio. L'entreprise doit être également contrôlée selon le Cahier des charges Demeter si elle effectue des travaux de sous-traitance pour le compte de plus de cinq fermes Demeter au cours d'une année ou si la sous-traitance Demeter représente son activité principale. Si la transformation en sous-traitance a pour objet la vinification, un contrôle Demeter s'appuyant sur une évaluation basée sur les risques est dans tous les cas obligatoires. Dans les cas cités, les entreprises de sous-traitance concluent un contrat de sous-traitance gratuit avec Demeter Suisse.

Dans tous les cas, l'entreprise de transformation en sous-traitance garantit une séparation claire des différentes qualités de matières premières pendant le stockage et la transformation.

Le contrôle Bourgeon constitue une condition préalable incontournable à la collecte, au stockage et à la mouture de céréales en sous-traitance. Il est interdit d'en mandater des entreprises de transformation en sous-traitance non soumises au contrôle bio.

Les entreprises de transformation à façon ne sont pas autorisées à utiliser la marque Demeter et ne peuvent pas commercialiser de produits Demeter sous leur propre nom. Elles ne versent pas de droits de licence Demeter. Le domaine Demeter reste à tout moment propriétaire des marchandises transformées à façon. L'entreprise de transformation à façon ne peut acheter elle-même que 10 % maximum des matières premières. Celles-ci sont facturées au mandataire à due concurrence (1 : 1). Le domaine Demeter veille à ce que seuls des ingrédients, additifs et auxiliaires technologiques autorisés soient utilisés. Lorsque l'entreprise de transformation à façon ne dispose pas de son propre contrat de contrôle biologique, le domaine Demeter doit être en possession de tous les documents y relatifs (par exemple les quittances) et les présenter lors du contrôle de ferme. Si l'entreprise de transformation à façon souhaite acheter plus de 10 % des matières premières, le mandataire doit demander une autorisation exceptionnelle auprès de la Commission pour les directives transformation et commerce (CDT).

Tout ce qui s'applique à la transformation en sous-traitance s'applique également au stockage en sous-traitance (exception : stockage de produits prêts à la vente, déjà emballés et étiquetés, destinés exclusivement à la Suisse et ne faisant l'objet d'aucun autre traitement avant d'être remis aux consommateurs).

7.23.2 Vente directe

Si un stand de marché ou un local de vente donne l'impression d'être le point de vente d'une ferme Demeter, il est obligatoire d'afficher le certificat Demeter du·de la producteur·trice pour prouver que la ferme est contrôlée et certifiée Demeter. Pour tous les produits proposés à la vente, les informations suivantes doivent être fournies par écrit :

- Autoproduction ou achat ;
- Statut de certification : Demeter, Demeter en reconversion, bio,…

7.23.2.1 Vente directe aux consommateurs·trices de produits non biologiques

Dans des circonstances exceptionnelles, les fermes Demeter peuvent aussi vendre des produits conventionnels (voir sections 7.23.2.2 et 7.23.2.3). Ce qui importe le plus est une séparation stricte des flux de marchandises et l'exactitude de la déclaration. Le·la consommateur·trice ne doit pas être induit·e en erreur ! Règle générale : il est interdit de vendre en même temps des provenances non Demeter et Demeter d'un même produit.

En cas de doute, c'est la CDT qui décide de ce qui constitue des produits identiques ou similaires.

Si l'on veut vendre en même temps des provenances Demeter et Bourgeon d'un même produit, il faut déposer auprès de la CDT une demande d'autorisation exceptionnelle.

7.23.2.2 Vente directe de produits non emballés prêts à la vente

Au marché ou à la ferme, la vente simultanée de produits Demeter ou Bourgeon avec des produits agricoles ou des denrées alimentaires transformées non biologiques n'est possible qu'avec l'autorisation de la CDT. Une telle dérogation ne peut être délivrée que si tout risque de confusion est exclu pour le·la consommateur·trice. Il est interdit de vendre en même temps des provenances non Demeter et Demeter d'un même produit.

7.23.2.3 Vente directe de produits emballés prêts à la vente

Au marché ou à la ferme, il est permis de vendre simultanément des produits Demeter et Bourgeon avec des produits non biologiques du commerce emballés, prêts à la vente. Cependant, il est interdit de vendre en même temps des provenances non Demeter et Demeter d'un même produit.

7.23.2.4 Étiquetage et publicité de produits non biologiques

Lorsque les producteurs·trices Demeter commercialisent des produits non biologiques, ils·elles doivent s'assurer que le·la consommateur·trice ne soit pas trompé·e, par conséquent, il est extrêmement important de veiller à la déclaration correcte suivante :

- Sur les produits non biologiques, aucune référence à la ferme agricole biologique ne doit être faite. Les produits non biologiques étalés sur le stand de marché ou dans le local de vente doivent être clairement identifiés et séparés dans l'espace (p. ex. placés sur un présentoir séparé).

- Les produits non biologiques doivent, en outre, porter par lots (sur le bulletin de livraison, le présentoir, les harasses, etc.) la mention « non biologique ». Ils doivent aussi comporter l'indication du·de la fournisseur·euse/producteur·trice.
- Dans les listes d'assortiment et de prix, les produits non Demeter doivent être clairement signalés. Il est nécessaire de souligner sans équivoque qu'il s'agit de produits non Demeter.
- Lors d'une vente impliquant des produits non Demeter, la facture/le bulletin de livraison doit faire figurer la déclaration négative « Ordonnance bio » ou « non biologique » pour chaque produit non Demeter, et les documents de livraison doivent être présentés de manière neutre. Ils ne doivent comporter aucune référence à Demeter ou au Bourgeon, ni à l'agriculture biologique, sauf pour les produits spécifiquement concernés. Si les documents de livraison standard sont munis du logo de la marque Demeter, il faut créer des documents de livraison neutres séparés pour les produits non biologiques.

7.23.3 Transformation à la ferme, déclaration et vente directe à la ferme de produits non Demeter

7.23.3.1 Situation de départ

Une ferme Demeter est connue comme telle de sa clientèle privée. La CDT part du principe que le·la client·e qui achète des produits au marché ou à la ferme part lui·elle-même du principe que les Directives pour la transformation sont forcément respecté, c.-à-d. que tous les produits vendus à la ferme ou au marché respectent toutes les directives Demeter pour la production et la transformation.

7.23.3.2 Respect du Cahier des charges Demeter

Le Cahier des charges Demeter – y compris les directives pour la transformation – est valable pour tous les preneurs·euses de licences Demeter, qu'ils soient des agriculteurs·trices ou des transformateurs·trices.

7.23.3.3 Dérogation des Directives pour la transformation

Congélation traditionnelle des fruits de la ferme pour les yogourts

Les directives pour la transformation ne permettent que la congélation choc des fruits. Les producteurs·trices qui cultivent des baies et des fruits pour leur transformation fermière de yogourts et sérés peuvent les congeler selon les méthodes ménagères habituelles.

7.23.4 Déclaration (étiquetage)

7.23.4.1 Produits transformés à la ferme respectant les Directives pour la transformation Demeter

Ces produits peuvent être vendus en étant normalement déclarés comme produits Demeter.

7.23.4.2 Produits transformés à la ferme ne respectant pas les Directives pour la transformation Demeter

Le régime suivant doit être respecté pour les produits transformés à la ferme qui ne respectent pas les directives pour la transformation Demeter :

Ces produits doivent respecter le Cahier des charges de Bio Suisse ou de l'Ordonnance bio et peuvent être vendus en conséquence avec le Bourgeon ou comme produits bio. Les conditions sont les suivantes :

- Les étiquettes doivent mentionner tous les ingrédients ;
- Même pour la vente en vrac, tous les produits qui ne respectent que les directives du Bourgeon mais pas celles de Demeter doivent être munis d'une étiquette ;
- La déclaration doit être complète, c.-à-d. que les numéros E doivent aussi être indiqués ;
- Ces produits doivent être déclarés comme produits Bio Suisse ou bio sur les listes de prix, les bulletins de livraison, les factures et les prospectus.

Les divergences d'un produit par rapport aux directives Demeter doivent impérativement être mentionnées au début ou à la fin de la liste des ingrédients. Exemple : la saucisse vendue par un·e producteur·trice contient du sel nitrité pour saumure. On trouve donc à la fin de la liste des ingrédients : contient du sel nitrité pour saumure (+ numéro E). Cette mention n'est pas nécessaire si le produit est vendu dans le commerce de gros comme produit Bourgeon ou bio.

7.23.4.3 Vente de fromage d'alpage conventionnel

Si les vaches estivent dans un alpage conventionnel, le fromage produit de manière conventionnelle pendant l'estivage peut être vendu sans autorisation exceptionnelle. Si une partie du fromage d'alpage conventionnel est vendue à la ferme directement aux consommateurs·trices, celui-ci doit être clairement désigné comme tel. Pour éviter toute confusion, aucun fromage d'alpage Demeter ne peut être vendu en même temps. L'étiquetage du fromage Demeter fabriqué à la ferme doit permettre de le différencier clairement du fromage d'alpage conventionnel.

7.23.5 Règlement des redevances et contrat d'utilisation de la marque Demeter

7.23.5.1 Déclarations du chiffre d'affaires

La déclaration des chiffres d'affaires est contraignante pour tou·te·s les producteurs·trices, de sorte que ces chiffres soient pris en compte dans les calculs des flux de marchandises effectués par Demeter Suisse – même s'ils ne sont pas assujettis aux droits de licence (voir section 7.23.5.2). Lors du contrôle Demeter, les producteurs·trices doivent présenter la preuve d'avoir déposé la déclaration du chiffre d'affaires auprès du Bureau Demeter.

7.23.5.2 Droits de licence

Si un·e producteur·trice joue le rôle d'un transformateur ou d'une commerçante, des droits de licence sont dus sur le chiffre d'affaires réalisé avec les produits Demeter : à partir d'un chiffre d'affaires de CHF 150'000 par an pour les produits Demeter transformés et/ou achetés, un droit de licence est perçu auprès des producteurs·trices ; il est p. ex. également perçu auprès des viticulteur·trice qui vinifient leur propre vin et l'étiquettent comme étant du vin Demeter. Aucun droit n'est dû, p. ex., pour le lait livré à un transformateur.

Différents montants forfaitaires sont applicables :

Tableau : Droits de licence

Chiffre d'affaires Demeter (CHF) réalisé avec des produits transformés ou achetés	Droit de licence (CHF)
0.- à 150'000	0
> 150'000 à 300'000	500 (montant forfaitaire)
> 300'000 à 500'000	1000 (montant forfaitaire)
> 500'000	0,2%

Les exemples suivants sont censés illustrer ce qu'il faut entendre par « produits transformés ». Le tableau n'est pas exhaustif ; il ne couvre pas tous les produits.

Tableau : Exemples de denrées alimentaires non transformées et transformées

Denrées alimentaires non transformées – marchandise en vrac	Denrées alimentaires transformées – produits préemballés prêts à la consommation
Aucun droit de licence n'est perçu auprès du·de la producteur·trice	Le·la producteur·trice doit s'acquitter d'un droit de licence
Légumes et fruits en paloxes et en vrac. En vrac en caisses munies d'une étiquette pour le commerce intermédiaire.	Légumes et fruits conditionnés en barquettes ou en sachets, etc., ou munis d'un petit autocollant Demeter. En vrac en caisses munies d'une étiquette pour la vente directe.
Livrer des pommes à une cidrerie	Jus de pomme, vinaigre de pomme
	Conserves de légumes, confitures, miel
Livrer du lait de tank au centre collecteur, à la fromagerie ou à la laiterie	Produits laitiers (lait conditionné, fromage, yog-hourt, etc.)
Livrer des céréales au moulin ou au centre collecteur sans reprise	Grain nettoyé, farine, pain, biscuits
Œufs non classés en vrac dans des caisses	Œufs classés emballés dans les cartons ou en vrac dans des caisses destinées à la vente directe
Animaux vivants destinés à la boucherie	Viande mise sous vide, produits carnés, saucisses, poulets, etc.
Livrer des raisins à une cave coopérative	Production de vin, jus de raisin

Voici ce qui s'applique aux produits achetés : ceux-ci ne doivent être déclarés qu'une seule fois et non pas aussi bien en tant qu'achat et en tant que transformation, à titre d'exemple :

- Si des légumes sont achetés en caisses et vendus tels quels, cela est considéré comme un achat et doit être déclaré, car, dans ce cas de figure, le·la producteur·trice assume le rôle du commerce ;
- Si l'on achète du lait pour, à titre d'exemple, en faire un yoghourt, seul le chiffre d'affaires réalisé avec le yoghourt est soumis au paiement d'un droit de licence ; pour l'achat du lait aucun droit de licence supplémentaire n'est requis. Dans ce cas de figure, le·la producteur·trice assume le rôle de l'entreprise de transformation.

7.24 Concept Demeter pour la restauration

Le Concept pour la restauration Demeter ci-après s'applique à l'ensemble de la cuisine. Avec le concept pour la restauration « light », il existe également la possibilité de mettre en avant uniquement certaines matières premières Demeter. En cas d'intérêt de votre part, n'hésitez pas à contacter *verarbeitung@demeter.ch*.

7.24.1 Achats et stockage

7.24.1.1 Achats

Il faut fournir pour tous les ingrédients et boissons Demeter et bio achetés la preuve qu'ils sont bien de la qualité correspondante. Pour la formation, des plats peuvent être préparés sans respecter le concept pour la restauration Demeter. Ces plats ne peuvent être utilisés qu'en interne.

Cela qui signifie que :

- Les justificatifs d'achat (bulletins de livraison, factures, tickets de caisse ou analogue) doivent contenir les informations suivantes : date, fournisseur·euse/vendeur·euse (entreprise), nom du produit, quantité, indication du label (Demeter, bio). Les fournisseurs·euses/vendeurs·euses (entreprise) de produits Demeter et bio doivent fournir à la première livraison (et ensuite chaque année) une copie du certificat actuel de leur entreprise.
- Si, lors d'achats effectués auprès de détaillant·e·s ou sur un marché, l'une ou plusieurs des mentions ci-dessus ne figurent pas sur le ticket de caisse, la preuve doit être apportée par d'autres moyens : p. ex., en conservant l'emballage (ou une photo de celui-ci), en prenant une photo de l'étiquette de prix ou en établissant un bulletin de livraison.
- Si un ingrédient n'est pas disponible en qualité bio, des produits non certifiés peuvent être utilisés à condition d'en tenir un registre et de respecter les conditions énoncées au chapitre 7.24.1.3 et pour autant qu'ils ne contiennent que des additifs et auxiliaires technologiques autorisés par les directives générales de transformation des produits Demeter. Dispositions pour les champignons, le gibier et le poisson, voir chapitre 7.24.3.
- Tous ces documents doivent être conservés jusqu'au prochain contrôle. Il est possible de les conserver sous forme numérique.

7.24.1.2 Stockage

Un stockage séparé des produits Demeter et des produits non Demeter n'est pas prescrit, mais il est recommandé. Dans tous les cas, il convient de garantir qu'aucune confusion entre les différentes qualités labellisées ne puisse se produire, notamment lorsque le menu fait référence à la qualité Demeter de certains ingrédients.

7.24.1.3 Produits non certifiés

Une dérogation doit être obtenue pour pouvoir utiliser des produits non certifiés bio. La Commission pour les directives transformation et commerce (CDT) peut la délivrer lorsque :

- Un produit est absolument indispensable pour le profil de la cuisine ;
- Des raisons concluantes plaident en faveur de l'achat d'un produit régional plutôt que Demeter ;
- Un produit n'existe pas en qualité bio ou Demeter.

7.24.2 Cuisine Demeter

7.24.2.1 Ingrédients

Les exigences minimales applicables aux ingrédients utilisés sont énoncées ci-après. Toutefois, la cuisine Demeter doit être davantage que la simple somme des ingrédients individuels. Son objectif est de contribuer à une culture alimentaire adaptée à l'être humain. Une sélection consciente d'ingrédients de haute qualité, harmonieusement combinés, et une transformation douce en constituent la base.

- Pendant les trois premières années, au moins 60 % (de la valeur d'achat) des matières premières doivent être certifiées bio et au moins 40 % certifiées Demeter
- Idéalement plus tôt, mais au plus tard au bout de 3 ans, la règle suivante s'applique : Au moins 80 % (de la valeur d'achat) des matières premières sont certifiées bio et au moins 50 % (de la valeur d'achat) des matières premières sont certifiées Demeter.
- Il est recommandé d'acheter, dans la mesure du possible, les féculents et produits céréaliers, y compris le riz complet, les pâtes et les pommes de terre, toujours en qualité Demeter r ;
- La viande doit toujours être achetée en qualité Demeter ou Bourgeon, la proportion de Demeter doit être d'au moins 20 %. Exception : le gibier.
- Pour chaque catégorie de boissons proposée (vin, jus/boissons sans alcool, thé, café, boissons lactées), au moins un article doit être de qualité Demeter. Exception : la bière, pour laquelle au moins un article doit être de qualité bio Bourgeon.
- Les boissons n'entrent pas dans le calcul des pourcentages des différentes qualités de produits.
- Les produits conventionnels autorisés doivent contenir uniquement des additifs et des auxiliaires technologiques autorisés par le présent cahier des charges : voir chapitre 6.3.
- Le sel utilisé ne doit pas contenir d'iode, de fluor ou d'antiagglomérant.
- Le sucre, le lait et la crème à café doivent être au moins de qualité Bourgeon.

Tableau : Exemple de calcul en CHF

Matières premières	Valeur d'achat
Marchandises achetées pour un montant total de	CHF 10'000
Produits Demeter, au minimum	CHF 5'000
Demeter, Bourgeon, Bio CH et UE, au minimum	CHF 8'000
Produits régionaux, conventionnels, sauvages, poissons et gibiers autorisés, max.	CHF 2'000

7.24.2.2 Préparation

- Pour que les mets nourrissent les gens, leur qualité vitale doit être grande. Il est donc décisif d'utiliser des produits frais et crus. Les légumes et fruits surgelés sont autorisés.
- Les fours à micro-ondes sont interdits.
- Pour des raisons de qualité, les mets déjà cuits ne doivent pas être congelés. Si cela est inévitable de temps à autre, il est recommandé d'utiliser une cellule de congélation ultra-rapide.
- De manière générale, le respect des Directives pour la transformation Demeter relatives aux méthodes de transformation est obligatoire.

7.24.2.3 Ingrédients non autorisés

Ne sont pas autorisés :

- Les produits génétiquement modifiés ;
- Les tortues de mer, le caviar, les cuisses de grenouilles, le foie-gras, les œufs de caille importés, la viande de pigeon, les crevettes de fermes aquatiques conventionnelles ;
- La viande d'espèces exotiques comme p. ex. le kangourou, le crocodile.
  - Exception : la viande d'autruche suisse d'élevage bio est autorisée.

7.24.3 Règime concernant l'autoproduction, les champignons, le gibier et les poissons

Autoproduction

Pour les produits végétaux issus de leur propre culture, les plans ou semences utilisés doivent être au moins biologiques. Cela doit être documenté par des reçus d'achat.

Seuls les engrais selon le chapitre 4, annexe 3 « Fertilisants autorisés » et pour les soins et traitements des plantes, les produits énoncés au chapitre 4, annexe 4 « Techniques et produits autorisés pour l'entretien et la protection des végétaux » des Directives de production Demeter sont autorisés

Champignons, fruits des bois et plantes aromatiques

- Propre cueillette sauvage : il faut s'assurer que la cueillette est documentée conformément aux exigences de l'Ordonnance sur l'agriculture biologique. La preuve est ainsi fournie qu'aucune population protégée ou des populations trop nombreuses ne sont cueillies et que la cueillette n'a pas lieu dans des zones traitées par des produits phytosanitaires.
- Achat : outre les champignons de production bio, les champignons, fruits des bois et plantes aromatiques cueillis dans la nature en Suisse ou dans le reste de l'Europe doivent être certifiés conformément à l'Ordonnance bio.

Gibier

Le gibier suisse et des pays limitrophes est autorisé s'il est possible de prouver qu'il a été chassé et pas élevé. Le gibier d'élevage bio ou Demeter est autorisé. Sont cependant interdits : lièvres, lapins sauvages et oiseaux sauvages.

Poissons et fruits de mer autorisés

Le poisson suisse et des pays limitrophes est autorisé s'il est possible de prouver qu'il ne provient pas de piscicultures.

Les crevettes et les poissons de pisciculture doivent être de qualité bio.

Le guide Poissons et fruits de mer du WWF Suisse, dans sa version actuellement en vigueur, fait foi pour les espèces de poissons autorisées (*https://www.wwf.ch/fr/guide-poissons*) : au moment de l'achat les espèces de poissons achetées doivent y être mentionnées comme « à privilégier ».

7.24.4 Désignation des mets et des boissons & marketing

- La carte des mets doit expliquer brièvement les principes de Demeter.
- La dénomination des mets doit si possible mentionner le ou les labels concernés. Les produits conventionnels doivent toujours être signalés par la remarque « de qualité conventionnelle ».
- Toutes les cartes des menus et des mets doivent être conservées sans exception dans un classeur jusqu'au prochain contrôle (elles peuvent également être conservées sous forme numérique). La première carte des mets doit être validée par Demeter Suisse avant la mise en place du Concept pour la restauration Demeter. Ensuite une validation ne s'avère nécessaire que lorsque des modifications conceptuelles ont été effectuées.
- On peut utiliser le logo Demeter.

7.24.5 Contrôles

Le respect du présent cahier des charges par les entreprises utilisant le Concept Demeter pour la restauration doit être contrôlé une fois tous les deux ans par un organisme de contrôle indépendant agréé par Demeter Suisse.

7.24.6 Redevances

- 0,1 % du prix coûtant de tous les ingrédients utilisés.
- La taxe minimale est de CHF 300 par an.
- Taxes de contrôle et de certification selon les tarifs des organismes de contrôle agréés par Demeter Suisse.
- La visite d'entrée de l'entreprise effectuée par le secrétariat de la CDT est obligatoire

Annexe I : Exigences supplémentaires pour la production Demeter concernant les organismes génétiquement modifiés (OGM)

Ceux qui achètent des produits Demeter s'attendent à ce qu'ils soient exempts d'organismes génétiquement modifiés (OGM). Il n'est malheureusement plus possible aujourd'hui d'exclure toute contamination d'origine technique – elles sont déjà parfois une réalité, et c'est la raison pour laquelle la CDT a fixé à 0.1 % la valeur de tolérance des OGM pour les matières premières destinées à la transformation.

1. Transformation

La transformation des matières premières Demeter et/ou le conditionnement (remplissage) des produits transformés sont les points les plus sensibles de la fabrication et doivent se dérouler exclusivement dans des installations où ne circulent jamais aucun produit génétiquement modifié (produits transgéniques). L'utilisation d'auxiliaires technologiques et d'ingrédients fabriqués avec l'aide de l'ingénierie génétique (génie génétique) est interdite.

2. Stockage

2.1 Matières premières et produits semi-finis

Dans sa propre entreprise, les matières premières Demeter non emballées doivent être clairement identifiables et si possible pas stockées dans les mêmes locaux que des produits conventionnels. En particulier, les céréales Demeter ne peuvent être stockées que dans des silos qui sont exclusivement réservés pour la qualité biologique. C'est une mesure importante pour éviter les mélanges avec des OGM.

Les preneurs·euses de licences doivent être encouragés à accorder une grande attention au stockage et à chercher des solutions créatives pour garantir que les produits Demeter sont exempts d'OGM. Le·la preneur·euse de licence doit annoncer les stockages intermédiaires dans d'autres entreprises à la CDT, qui conclut avec elles un « contrat de sous-traitance » et confie le contrôle annuel à l'un des deux organismes de contrôle mandatés par la CDT.

2.2. Produits finis

Les produits finis Demeter en vrac et non emballés doivent être clairement identifiables et stockés séparément des produits biologiques et conventionnels. Les produits Demeter emballés pour la vente et clairement étiquetés peuvent être stockés avec des produits conventionnels. En cas de traitement de ces locaux avec des produits de protection des stocks, les produits Demeter doivent être sortis et éloignés des locaux en question.

3. Transport

Si la marchandise en vrac est transportée par camion ou dans des wagons-silos, une attestation de nettoyage doit être présentée lors du contrôle d'entrée. Cela ne concerne pas les entreprises qui travaillent uniquement avec des produits bio lorsqu'elles font effectuer les transports par leurs propres camions.

Annexe II : Approbation de dérogations – transformation

Le tableau ci-après établit la liste de toutes les autorisations exceptionnelles prévues dans le domaine de la transformation à la fois dans le cadre du cahier des charges de BFDI et celui qui s'applique spécifiquement à la Suisse. Pour obtenir celles-ci, les preneurs·euses de licences doivent déposer une demande auprès de la CDT. La CDT se réserve le droit de refuser des demandes en indiquant les motifs.

Tableau : Autorisations exceptionelles transformation

Description	Référence section	Critères/restrictions
Utilisation de plus de 10 % d'ingrédients achetés par le transformateur à façon	5.1.2	
Produits conventionnels autorisés par la partie C de l'annexe 3 de l'Ordonnance du DEFR sur l'agriculture biologique. Seuls les boyaux naturels sont autorisés.	6.1.2	Produits cosmétiques : régime distinct
Transports aériens	6.1.3	Produits provenant de projets Demeter dignes d'encouragement dans d'autres pays : Fruits tropicaux frais ; Thé et épices en petites quantités. Présentation de l'attestation d'une compensation CO_2 et déclaration obligatoire
Les exigences d'étiquetage en cas d'indisponibilité momentanée de matières premières Demeter	6.1.4	La CDT évalue la disponibilité.
Lyophilisation	6.2.1	Seulement certaines applications. La nécessité et la nature de la technologie utilisée doivent être prises en compte. Cette évaluation est de la responsabilité de la CDT.
L'utilisation de rayons X ou de rayonnements ionisants pour la détection de corps étrangers	6.2.1	
Enzymes contenant des conservateurs	6.3	Basé sur la déclaration de non-disponibilité auprès de 3 fournisseurs·euses

Description	Référence section	Critères/restrictions
Capsules et couvercles contenant du CVP	6.5.3	Revêtements intérieurs de couvercles et bouchons de bouteille (capsules) contenant du CVP
Aluminium comme matériau d'emballage	6.5.4	Sous réserve des conditions indiquées ci-dessous : 1. L'utilisation est technologiquement nécessaire ; 2. Il n'existe pas d'alternative satisfaisante ; 3. L'emballage n'entre pas en contact avec de l'acide ; Il ne s'agit que d'une couche mince.
Pyrèthre avec PBU (butoxyde de pipéronyle)	6.6.3.3	Seulement si le PBU est présent dans des matériaux dont l'utilisation est obligatoire en vertu de la loi.
Mesures de contrôle des nuisibles non approuvées	6.6.3.5	Les raisons citées incluent au minimum : 1. Conseil et justification auprès d'un professionnel en lutte contre les nuisibles ; 2. Description et spécificités des moyens mis en place et du matériel utilisé ; 3. Description des mesures pour éviter la contamination des produits après réutilisation des lieux de stockage ; Mesures de prévention afin d'éviter que ce type de situation ne se reproduise.
Moules et plaques autres que celles en fer noir, fer blanc et en verre	7.2.2	
Gluten utilisé comme améliorant	7.2.3	Pendant les années au cours desquelles les conditions météorologiques sont défavorables et au cours desquelles la qualité boulangère est mauvaise, il est possible de demander une dérogation auprès de la CDT pour l'utilisation de gluten comme améliorant de la variété de céréale en question.
Stockage des fromages sous feuille plastique	7.7.4	Stockage des fromages dans des sachets en feuille plastique
Vin : nutriment de levures autres que les parois cellulaires (écorces) de levures biodynamiques ou biologiques	7.15.3	
Agent de collage du vin : chitosan	7.15.3	

Description	Référence section	Critères/restrictions
Spiritueux : arômes autres que les ingrédients certifiés Demeter	7.17.3	
Cosmétiques : matières premières provenant de cueillette sauvage	7.19.4	Un formulaire de demande justifie la procédure pour des récoltes mineures, dont la fréquence est inférieure à un an, dont la quantité de plantes prélevée ne met pas en péril la population, et qui constitue moins de 2 % des ingrédients de la formulation finale.
Cosmétiques : ingrédient agricole d'origine conventionnelle	7.19.4	Conditions : 1. Une preuve écrite de l'indisponibilité est requise de la part de trois fournisseurs·euses ; 2. Un test multi-résidu est exigé avec des seuils correspondant aux valeurs de référence du BNN ; 3. La quantité ne doit pas excéder 5 % du total des ingrédients de la formulation finale.
Étiquette en couleur – impression monochrome du logo de la marque	8.2.2.2	
Produits contenant entre 66 à 90 % d'ingrédients certifiés Demeter	8.3.1.3	Ces produits doivent en outre présenter soit la mention « Ce produit contient entre 66 et 90 % d'ingrédients Demeter », soit le pourcentage réel d'ingrédients Demeter, à un endroit approprié sur l'étiquette.

Annexe III : Règlement des sanctions

1. Objectif et champ d'application

Le Cahier des charges Demeter est fondamentalement basé sur une atmosphère de confiance mutuelle. Vu qu'il n'est cependant pas possible d'exclure totalement les malentendus dans les partenariats contractuels, les relations entre la Commission pour les directives transformation et commerce (CDT) et les preneurs·euses de licences doivent être soigneusement entretenues, en particulier en cultivant un dialogue constructif. La résolution du problème est donc l'objectif principal de toute sanction. En particulier, lorsque des sanctions financières sont prononcées, il s'agit également d'éviter d'avantager certains au détriment d'autres dans un souci de concurrence loyale et de minimiser l'incitation à ne pas respecter le Cahier des charges Demeter.

Le présent Règlement des sanctions est applicable aux preneurs·euses de licences Demeter, aux entreprises de transformation à façon et aux utilisateurs·trices de la marque Demeter. Ce Règlement des sanctions est également valable pour les transformateurs·trices fermiers·ères sans contrat de licence. La procédure en cas d'infractions qui concerne la production agricole est réglée dans le Règlement des sanctions des Directives pour la production.

2. Découverte d'irrégularités

Les infractions au Cahier des charges Demeter sont consignées par écrit dans le rapport de contrôle lors du contrôle annuel qui est effectué par l'organisme de certification mandaté. L'organisme de certification annonce à la CDT les infractions qui débouchent sur des sanctions de type C et D.

Les notifications d'infraction ne sont toutefois pas liées au contrôle Demeter, les personnes morales et physiques peuvent également faire des notifications (label, chimiste cantonal·e, médias, consommateurs·trices, etc.). L'entreprise concernée est notamment tenue d'annoncer immédiatement les irrégularités qu'elle a elle-même constatées à l'organisme de certification et/ou au Bureau Demeter (contact : verarbeitung@demeter.ch). De telles notifications sont vérifiées par l'organisme de certification et/ou par la CDT : une infraction est communiquée par écrit à l'entreprise. Lors du prochain contrôle, les mesures prises seront vérifiées.

3. Types de sanctions

Sanctions de base

Tableau : sanctions de base

Sanction	Description
A	L'intégrité du produit n'est pas sous menace directe. L'irrégularité constatée est consignée dans le rapport de contrôle. Un délai est accordé pour remédier à l'irrégularité. Le respect des mesures imposées est contrôlé lors de l'audit de suivi.
B	L'intégrité du produit est menacée. L'irrégularité est décrite dans le rapport de contrôle. Un délai est fixé pour y remédier. La certification n'est accordée que si la preuve est fournie que la mesure a été réalisée. Une notification à Demeter est effectuée conformément au catalogue des sanctions.

Sanction	Description
C	L'intégrité du produit est violée. La décision de certification est communiquée par lettre recommandée. Un bref délai est fixé pour remédier à l'irrégularité. La certification n'est accordée que si la preuve est fournie que la mesure a été réalisée. Une notification est faite à Demeter, la CDT décide de sanctions supplémentaires.
D	L'intégrité du produit est délibérément violée et/ou l'image du label est menacée. La décision de certification est communiquée par lettre recommandée. Un bref délai est fixé pour remédier à l'irrégularité. La certification n'est accordée que si la preuve est fournie que la mesure a été réalisée. Une notification est faite à Demeter, la CDT décide de sanctions supplémentaires. Une résiliation du contrat Demeter est possible.
+ 1	Si la même irrégularité se produit deux fois de suite ou plus en l'espace de trois ans, la sanction de base correspondante est augmentée d'un niveau (exemple : au lieu d'une sanction B, l'entreprise concernée reçoit une sanction C.).

Sanctions complémentaires

Tableau : sanctions complémentaires

Sanction	Description
S	Mise en quarantaine du produit : le produit concerné est mis en quarantaine jusqu'à ce que la clarification complète du cas aboutisse à une validation ou à une interdiction de commercialisation (VS).
VS	Interdiction de commercialisation : le produit concerné est interdit de commercialisation sous le label Demeter (il ne peut être fait aucune référence à Demeter ou à la biodynamie).
E	Résiliation : le contrat Demeter est résilié. Toutes les activités liées à la marque Demeter sont arrêtées. Une interdiction de réadhésion d'une durée minimale de deux ans est imposée.
K	Peine conventionnelle : la CDT fixe une peine conventionnelle sur la base de critères objectifs.
R	Restitution des gains indûment touchés : si l'entreprise concernée a réalisé des avantages financiers, ceux-ci seront récupérés.
NK	Contrôle de suivi payant : le contrôle de suivi peut être effectué avec ou sans préavis.

4. Évaluation par la CDT

L'organisme de contrôle fixe en règle générale la sanction de base ; celle-ci peut, en cas de doute, être atténuée ou renforcée en concertation avec la CDT. La CDT décide dans tous les cas des niveaux de sanction VS, K, E et NK. Si l'organisme de contrôle biologique prononce déjà une interdiction de commercialisation ou le retrait du certificat pour le label bio, ces mesures s'appliquent de manière équivalente au label Demeter.

La classification de la sanction s'effectue en principe selon le catalogue des sanctions défini ci-dessous (sanction type). Selon les résultats des clarifications ultérieures, d'autres sanctions peuvent être établies. Le calcul du montant (financier) de la sanction se fait sur la base d'un barème défini, tenant compte des aspects suivants :

- Type de sanction
- Quantité
- Proportion dans le produit / taille du lot concerné
- Prix du produit
- Capacité de chiffre d'affaires de l'entreprise
- Culpabilité : défaillance du personnel, défaillance technique, faute d'un tiers, intention etc.
- Gestion de l'irrégularité : autodénonciation, prise de position, mesures correctives
- Récurrence
- Avantage concurrentiel/financier obtenu grâce à l'irrégularité
- Sanction parallèle par Bio Suisse

5. Usage des sanctions financières

En tant qu'organisation de label, nous aspirons à un état idéal dans lequel l'ensemble des directives sont appliquées de manière cohérente et aucune sanction n'est nécessaire. Même si cet état n'est pas entièrement atteignable dans la pratique, il constitue néanmoins la base de notre action.

Dans ce contexte, notre objectif n'est pas de tirer un avantage économique des sanctions financières. Les recettes provenant des sanctions sont, conformément à ce principe, utilisées pour la formation et la recherche. Seuls les coûts administratifs générés dans le cadre de l'examen des cas sont comptabilisés comme recettes de l'organisation.

6. Catalogue des sanctions

Abréviations :

ST : sanction type

ASP : autres sanctions possibles

N : notification/annonce au Bureau Demeter par l'organisme de contrôle

Tableau : catalogue des sanctions

Irrégularité	Mesure(s)	Délai	ST	ASP	N
Contenus des contrats					
Absence d'un contrat Demeter valable	L'entreprise prend contact avec le Bureau Demeter en vue de la conclusion d'un contrat.	2 semaines	B		x
Les produits sous licence figurant dans l'annexe au contrat ne sont pas à jour.	Inscription des produits manquants dans Orders	2 semaines	B		
Les produits commerciaux et de sous-traitance figurant dans l'annexe au contrat ne sont pas à jour.	L'entreprise signale les produits manquants au Bureau Demeter afin de permettre l'adaptation de l'annexe au contrat.	2 semaines	B		

Irrégularité	Mesure(s)	Délai	ST	ASP	N
L'entreprise avec un contrat de transformation en sous-traitance ou de stockage à façon fait le négoce de/commercialise des produits Demeter en son propre nom.	Arrêt immédiat de la commercialisation ou prise de contact avec le Bureau Demeter pour conclure un contrat de licence	2 semaines	B	En cas de refus : E, VS	x
La communication autour de la marque Demeter est trompeuse/induit en erreur les consommateurs·trices.	L'entreprise prend contact avec le Bureau Demeter pour convenir des contenus de la communication.	2 semaines	B	C, K	x
La communication avec la marque Demeter porte délibérément/intentionnellement atteinte à la réputation.	Dialogue avec le Comité de Demeter Suisse	3 jours	D	E, K, VS	x
Aucune validation n'a été accordée pour le matériel publicitaire et le contenu du site web.	Envoyer le matériel publicitaire au Bureau Demeter pour validation	2 semaines	B	C	x
Pas de divulgation active des rapports des organes de contrôle de l'État lorsqu'ils concernent le label Demeter	Signaler les rapports concernés au Bureau Demeter. Selon le cas, une autre sanction sera prise conformément au présent règlement des sanctions.	2 semaines	B		x
Déclaration de chiffre d'affaires non faite, incomplète ou non plausible	Déclaration des chiffres d'affaires (manquants) au Bureau Demeter	4 semaines	A	B	
Des contrats de sous-licence sont conclus pour l'utilisation de la marque Demeter.	Cessation immédiate de toutes les activités par l'entreprise détentrice d'une sous-licence illicite. Seuls les contrats conclus directement avec Demeter Suisse sont valables.	Tout de suite	D, S, K	R, NK, VS, E	x
Refus du contrôle Demeter	Toute activité en rapport avec la marque Demeter doit être arrêtée jusqu'à ce que la certification soit obtenue.	Tout de suite	D, S	E, K, VS, NK	x
Validation du produit et de l'étiquette					
Validation pour les produits sous licence fait défaut.	Inscription des produits manquants dans Orders	2 semaines	B		

Irrégularité	Mesure(s)	Délai	ST	ASP	N
Les modifications du produit (recette, emballage) n'ont pas été annoncées via Orders ; le produit est conforme au Cahier des charges Demeter.	Annonce des modifications de produits dans Orders	2 semaines	B		
Les modifications du produit (recette, emballage) n'ont pas été annoncées via Orders ; le produit n'est pas conforme au Cahier des charges Demeter.	Modification de la recette et annonce des modifications du produit dans Orders	3 jours	C, S	D, R, K, NK, VS	x
Les méthodes de transformation n'ont pas été entièrement déclarées ou ne sont pas à jour ; les méthodes sont conformes au Cahier des charges Demeter.	Les descriptifs complets de transformation sont envoyés au Bureau Demeter.	2 semaines	B		
Les méthodes de transformation n'ont pas été entièrement déclarées ou ne sont pas à jour ; les méthodes ne sont pas conformes au Cahier des charges Demeter.	Mise en conformité des méthodes de transformation et demande de validation auprès du Bureau Demeter	3 jours	C, S	R, K, NK, VS	x
La validation pour les étiquettes/design Demeter des produits sous licence fait défaut.	Inscription des étiquettes manquantes dans Orders	2 semaines	B		
La validation pour les étiquettes/design Demeter des produits sous licence n'est pas à jour ou est différente.	Inscription des étiquettes modifiées dans Orders	2 semaines	B	C, K, S, VS	(x)
Des ingrédients, additifs, auxiliaires technologiques et/ou méthodes non conformes/non déclarés sont utilisés.	Annonce au Bureau Demeter et mise en place de mesures pour l'empêcher	3 jours	C, S	R, K, NK, VS, D	x
La déclaration d'assurance de l'absence d'OGM fait défaut.	Obtenir la déclaration d'assurance	2 semaines	B		

Irrégularité	Mesure(s)	Délai	ST	ASP	N
Il est prouvé que des OGM sont utilisé.	Arrêt immédiat de la vente des produits concernés. Enquête pour déterminer les causes et prise de position adressée au Bureau Demeter	Tout de suite	D, VS, K, NK	E	x
Une dérogation a été obtenue pour l'utilisation d'ingrédients, d'additifs, d'auxiliaires technologiques et/ou de méthodes non conformes, mais les conditions décrites ne sont pas remplies.	La prise de position doit être envoyée au Bureau Demeter et il faut s'assurer que les conditions sont respectées.	2 semaines	C, S	K, VS, NK	x
Entreprise					
Les matières premières/produits Demeter entrent en contact avec des lieux de stockage, des parties d'installations ou autres qui sont également en contact avec des produits OGM.	Veiller à ce que les flux de marchandises soient séparés	2 semaines	B		
Les produits Demeter sont transformés sur des appareils/installations qui contiennent des nanomatériaux.	Veiller à ce que les produits Demeter soient transformés sur des appareils/installations conformes	2 semaines	B		
Séparation des marchandises/identification insuffisantes des matières premières, des produits semi-fin ou des produits finis Demeter	Prendre des mesures pour que la séparation soit garantie à tout moment	2 semaines	B		
Un plan de gestion des déchets sous forme écrite fait défaut.	Élaboration d'un plan écrit de gestion des déchets	6 mois	A		
Nettoyage & lutte contre les nuisibles					
Il manque une confirmation du fournisseur de produits de nettoyage que les produits de nettoyage utilisés sont conformes au Cahier des charges Demeter.	Demander une confirmation au fournisseur de produits de nettoyage	2 semaines	B		

Irrégularité	Mesure(s)	Délai	ST	ASP	N
Des produits de nettoyage non conformes sont utilisés.	Passage à un produit de nettoyage conforme	2 semaines	B		
Les mesures de lutte contre les nuisibles (locales) ne sont pas conformes au Cahier des charges Demeter.	Mettre en conformité les mesures de lutte contre les nuisibles ou, si nécessaire, déposer une demande de dérogation auprès du Bureau Demeter	2 semaines	B		
Des mesures de lutte contre les nuisibles à grande échelle, non autorisées par la CDT, sont prises dans des locaux non vides.	La prise de position doit être envoyée au Bureau Demeter, y compris la preuve que les produits ne sont pas contaminés par les produits interdits.	3 jours	C	K, VS, NK	x
Il existe une dérogation pour l'application de mesures de lutte contre les nuisibles non conformes ; les conditions ne sont pas respectées.	La prise de position doit être envoyée au Bureau Demeter et garantir que les conditions sont respectées.	2 semaines	C	K	x
Les produits Demeter sont contaminés par des produits de nettoyage ou de lutte contre les nuisibles.	Annonce au Bureau Demeter	Tout de suite	C, VS, K, NK		x
Approvisionnement					
Liste des fournisseurs fait défaut.	Dresser une liste de fournisseurs	2 semaines	A		
Le certificat Demeter (fournisseur) fait défaut, n'est pas à jour et/ou les produits achetés ne sont pas visibles dans la liste des produits.	Demander les documents manquants et les envoyer à l'organisme de contrôle	2 semaines	B		
L'indication de la qualité Demeter sur les bulletins de livraison/factures fait défaut.	Apporter la preuve de la qualité Demeter des matières premières, mettre en œuvre une désignation correcte. Si la preuve ne peut pas être apportée, une autre sanction sera prise conformément au présent règlement des sanctions.	2 semaines	B		
Contrôle insuffisant ou inexistant des matières premières livrées	Envoyer à l'organisme de contrôle la preuve de la formation des collaborateurs·trices concerné·e·s	2 semaines	B		

Irrégularité	Mesure(s)	Délai	ST	ASP	N
La traçabilité/le contrôle du flux des marchandises ne peut pas être effectué, est insuffisant ou n'est pas plausible.	Prendre des mesures pour améliorer la documentation	2 semaines	B	C	
Des transports aériens non autorisés ont lieu.	L'approvisionnement via le transport aérien doit être immédiatement abandonné. Annonce au Bureau Demeter des produits et des quantités concernés	2 semaines	C, K		x

7. Possibilités de recours

Si, après la prononciation d'une amende contractuelle par la CDT, de nouveaux éléments apparaissent qui auraient été pertinents pour l'évaluation, une réévaluation par la CDT peut être demandée dans un délai de 10 jours.

Si aucune réévaluation n'est demandée ou si la CDT refuse une réévaluation, une plainte contre l'amende contractuelle imposée par la CDT peut être déposée par écrit dans les 10 jours auprès de la présidence du Comité de Demeter Suisse.

Conformément au contrat de licence, si le·la recourant·e et le Comité de Demeter ne parviennent pas à se mettre d'accord, le·la recourant·e peut adresser par écrit au Tribunal d'arbitrage un recours contre les amendes contractuelles et les conditions prononcées par la CDT.

Le Tribunal d'arbitrage décide en dernière instance.

8. Frais de traitement

Les frais de traitement des infractions sont en principe à charge du·de la preneur·euse de licence fautif·ve. La CDT peut de sa propre appréciation diminuer les frais de traitement des infractions ou y renoncer complètement.

Les frais liés à la procédure d'arbitrage sont réglés par le contrat de licence.

Annexe IV : Règlement des émoluments

1. Généralités

Tant la protection que la promotion de la marque Demeter doivent être financées par des droits de licence et des redevances d'utilisation de la marque Demeter. À ce propos, la priorité est accordée à la protection de la marque Demeter (confiance dans la marque Demeter), la promotion de la marque Demeter est fonction des moyens financiers à disposition, qui sont utilisés de manière appropriée et aussi efficace et ciblée que possible. Demeter Suisse se distingue par un appareil administratif léger. L'objectif est de parvenir à des comptes équilibrés. L'utilisation des ressources répond aux plus hautes exigences de transparence ; celle-ci peut être démontrée à tout moment. Le budget et les comptes annuels sont parties intégrantes des informations régulières fournies aux partenaires contractuels.

2. Taxes et autres revenus

Les droits de licence et les redevances pour l'utilisation de la marque constituent les recettes qui servent à financer la protection de la marque Demeter, la promotion de la marque Demeter et les démarches administratifs. Ils s'appliquent à toutes les entreprises ayant conclu un contrat de licence ou un contrat d'utilisation de la marque Demeter avec Demeter Suisse.

En vue de mobiliser des fonds complémentaires, la protection de la marque Demeter peut être partiellement financée par des fonds d'encouragement publics. Les coûts engendrés par une charge disproportionnée liée au domaine de la protection de la marque Demeter pour le suivi d'un·e preneur·euse de licence (manque de coopération, indications erronées, etc.) seront facturés en fonction des frais engagés. Les frais de contrôle et de certification sont facturés directement au·à la preneur·euse de licence par l'organisme de contrôle et de certification.

Le Règlement des émoluments Demeter est constitué de la taxe de base, des droits de licence et des redevances pour l'utilisation de la marque Demeter.

2.1. Taxe de base

La taxe de base est de CHF 120 par contrat et par an. Pour les membres de Demeter Suisse, elle est remplacée par la cotisation de membre annuelle qui est fixée par le Règlement des contributions à CHF 100.

2.2. Droit de licence pour l'utilisation de la marque Demeter pour preneurs·euses de licences

Le droit de licence est perçu auprès de chaque preneur·euse de licence Demeter. Le droit de licence s'élève à **0,6 %** de l'ensemble du chiffre d'affaires annuel réalisé avec des produits Demeter.

Explication : un droit de licence est perçu à chaque échelon et sur chaque vente avec le label Demeter en aval de la production primaire, c.-à-d. chaque fois qu'un produit Demeter est vendu : après l'importation, la transformation, le commerce, l'exportation, et cela auprès de chaque entreprise avec laquelle Demeter Suisse a un contrat de licence et qui est soumise aux contrôles bio obligatoires.

Les importateurs·trices qui agissent au nom d'un preneur·euse de licence étranger·ère (en tant que représentation fiscale) et qui ne commercialisent pas eux-mêmes la marchandise s'acquittent du droit de licence sur la base de la valeur de vente des marchandises à leur premier acquéreur.

2.3. Droit de licence pour l'utilisation des marques Demeter et Bourgeon (« double labellisation ») pour preneurs·euses de licences

Le droit de licence est perçu auprès de chaque preneur·euse de licence sur tous les produits doublement labellisés (Demeter + Bourgeon). Le droit de licence se monte à **0,8 %** de l'ensemble du chiffre d'affaires annuel réalisé avec des produits doublement labellisés. Conformément à une convention entre Bio Suisse et Demeter Suisse, les chiffres d'affaires réalisés avec ces produits doivent être annoncés aux deux organisations – mais le droit de licence ne doit être payé qu'à Demeter Suisse, cette dernière étant chargée d'en reverser une partie directement à Bio Suisse. Il n'y a pas de déduction préalable possible.

2.4. Droit d'utilisation de la marque pour les entreprises de commerce B2B et B2C

Le droit d'utilisation de la marque Demeter est perçu auprès de chaque entreprise de commerce B2B et B2C qui a conclu avec Demeter un contrat d'utilisation de la marque Demeter. Le droit d'utilisation de la marque Demeter s'élève à **0,4 %** de l'ensemble du chiffre d'affaires annuel réalisé avec des produits Demeter. Les éventuels droits pour l'utilisation d'autres labels doivent être payés séparément aux organisations labellisatrices concernées.

3. Exceptions

Aucun droit de licence n'est perçu sur les chiffres d'affaires annuels Demeter inférieurs à CHF 10'000, seule la cotisation de base est due.

On entend par « chiffre d'affaires annuel » l'ensemble du chiffre d'affaires réalisé avec des produits Demeter et avec des produits Demeter + Bourgeon.

Sont exempté·e·s de l'obligation de s'acquitter des droits de licence :

- Les transformateurs·trices à façon et les exploitant·e·s d'un entrepôt de stockage en sous-traitance ;
- Les « plateformes virtuelles » et les entreprises de logistique sous mandat contractuel ;
- Les abattoirs sans autre transformation ;
- Les marchand·e·s de bétail ;
- Les centres collecteurs de céréales ;
- Les marchand·e·s de vin conformément au feuillet d'information ;
- Les semences et les plants pour les producteurs·trices.

4. Points supplémentaires

- On entend par « chiffre d'affaires » les prix de vente sans la TVA.
- La TVA est perçue sur tou·te·s les taxes/droits.
- La déclaration du chiffre d'affaires doit être envoyée jusqu'au 31 janvier de l'année suivante. Des informations obligatoires sur les flux de marchandises doivent également y figurer.
- Un Règlement des émoluments séparé est valable pour les producteurs·trices certifiés Demeter qui est indépendant du Règlement des émoluments pour le contrat Bourgeon de Bio Suisse pour les producteurs·trices.
- Toutes les données seront traitées de manière confidentielle.

Adopté par le Comité de Demeter Suisse le 26 août 2026.

8. DIRECTIVES D'ÉTIQUETAGE

Cahier des charges suisse pour la certification des marques « Demeter », « Biodynamique » ainsi que les marques associées

État : 1er janvier 2027 Dernière modification : 26 août 2026

8.1 Généralités

Il faut entendre par utilisation de la marque Demeter toute utilisation de n'importe quelle forme ou variante d'une des marques enregistrées. Il faut en particulier parler d'utilisation de la marque Demeter dès le moment où le public (et plus particulièrement l'acheteur·euse) peut avoir l'impression qu'il s'agit d'un produit Demeter. Sauf pour le vin et les cosmétiques, la seule utilisation du terme « biodynamique » sur des produits ou du matériel en rapport avec des produits n'est pas permise sans relation avec une des marques mentionnées.

Le·la propriétaire d'une marque enregistrée est tenu·e par la loi de protéger sa marque contre tout abus. Cette marque ne peut donc être utilisée que par des entreprises qui ont avec Demeter Suisse une relation contractuelle valable pour son utilisation. Ces contrats contiennent l'obligation de soumettre pour approbation préalable à Demeter Suisse les projets d'emballages, d'étiquettes, d'annonces, de supports publicitaires etc. qui utilisent la marque « Demeter ».

Les marques Demeter peuvent uniquement être utilisées par des domaines et entreprises qui ont un contrat d'utilisation de la marque Demeter valide avec Demeter Suisse.

8.1.1 Conditions-cadres légales pour l'étiquetage

Il faut respecter l'Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels ainsi que les ordonnances spécifiques comme p. ex. l'Ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAl), l'Ordonnance sur les additifs (OAdd), etc. ainsi que les dispositions de l'Ordonnance bio (Ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique).

Chaque entreprise est responsable de respecter ces ordonnances qui font partie de la législation suisse en vigueur.

Ces bases légales ne sont ni reproduites ni interprétées dans la présente directive.

8.1.2 Déclaration complète

Afin d'informer les consommateurs·trices de la manière la plus complète et la plus transparente possible sur la composition des produits Demeter, les informations suivantes doivent obligatoirement figurer dans la déclaration du produit, en plus des exigences légales :

- Tous les additifs portant un numéro « E » doivent être déclarés sous leur nom complet.
- Dans un souci de transparence, il est souhaitable de déclarer les auxiliaires technologiques.
- Tous les ingrédients entrant dans la composition des matières premières composées doivent être déclarés ; cela vaut en particulier pour les mélanges d'herbes et d'épices, même s'ils représentent moins de 2 % du produit final, ainsi que pour les additifs (additifs dits « carry over » présents en très faibles quantités résiduelles) qui n'ont plus d'effet technologique. Dans le cas d'étiquettes de très petite taille, il est possible, à titre exceptionnel, de déroger à cette règle. La possibilité d'une telle dérogation est évaluée dans le cadre du contrôle de l'étiquetage.
- L'origine végétale d'un ingrédient (par exemple, l'huile, l'amidon ou le sucre) doit être indiquée.
- Pour les ingrédients d'origine animale, l'espèce animale doit être mentionnée (p. ex. : lard de porc).
- Pour les denrées alimentaires contenant des ingrédients alcoolisés et dans lesquelles l'alcool éthylique ne s'est pas entièrement évaporé au cours du processus de transformation, la mention « contient de l'alcool » doit figurer sur l'étiquette.
- Pour les produits composés d'ingrédients portant des labels de différentes natures, il doit être clairement indiqué quels ingrédients sont certifiés Demeter ou bio, et lesquels sont issus de l'agriculture conventionnelle.

8.2 Logo de la marque Demeter

Les consignes suivantes sont un aperçu général de l'utilisation de la marque Demeter sur les emballages de produits et le matériel de marketing. Des consignes détaillées et des recommandations pour une utilisation appropriée du logo de la marque Demeter, ainsi que des exemples de formulations et de messages publicitaires concernant la présentation de la marque se trouvent dans le Manuel de graphisme (charte de conception graphique du logo – guide du logotype) de Demeter Suisse.

La version actuelle du manuel de graphisme suisse est disponible sous *www.demeter.ch*.

Tableau : Éléments graphiques du logo de la marque Demeter

Logo de la marque


8.2.1 Emplacement standard sur les produits

Le logo de la marque Demeter est destiné à être employé comme co-marque – utilisation du logo de la marque Demeter conjointement avec la marque de l'entreprise introduisant le produit sur le marché. Une équivalence graphique doit exister entre la marque de l'entreprise introduisant le

produit sur le marché et le logo de la marque « Demeter ». Les points suivants doivent être respectés :

- Le logo Demeter doit préférentiellement être placé au centre du bord supérieur de l'étiquette.
- Le logo Demeter doit obligatoirement être placé dans le tiers supérieur sur le devant (premier coup d'œil) de l'emballage, de l'étiquette ou d'autres supports.
- Le logo de la marque Demeter peut aussi être placé sur une collerette pour les produits en bouteille, à condition d'être placé en évidence par rapport à toute autre information sur la collerette.
- Le logo de la marque Demeter doit en tous les cas être clairement reconnaissable.
- Le nom ou le logo de l'entité responsable de la mise sur le marché/du·de la fabricant·e doit être bien visible sur le devant de l'emballage.
- La taille du logo de la marque Demeter doit correspondre à environ un quart du champ visuel. Sur les emballages pour la vente aux consommateurs·trices, la largeur doit être d'au minimum 20 mm et d'au maximum 50 mm. Dans les cas justifiés (par exemple pour les emballages de très petite taille), la Commission pour les directives transformation et commerce (CDT) peut autoriser l'utilisation du logo de la marque Demeter en dehors de ces limites.
- Autour du logo de la marque Demeter, une distance de protection doit être respectée par rapport aux textes et aux logos. Des exceptions peuvent être prévues pour les étiquettes de très petite taille. Il faut veiller dans tous les cas à éviter tout chevauchement du logo Demeter avec d'autres éléments graphiques.
- Il est strictement interdit de modifier la forme et les proportions du logo de quelque manière que ce soit.
- Si le logo de la marque Demeter est apposé sur des étiquettes arrondies, la limite supérieure du logo ne doit pas être ajustée pour s'adapter à la courbe, mais le logo doit garder sa forme rectangulaire. La distance entre la limite supérieure du logo et le bord incurvé de l'étiquette doit représenter la taille de la lettre « d » du logo. Les rapports de taille et les proportions doivent être ajustés en conséquence.
- En cas de situation floue concernant le positionnement du logo de la marque Demeter, c'est à la CDT de décider de sa position sur l'étiquette.
- Des règles spécifiques concernant l'étiquetage B2B se trouvent à la section 8.4.10.

8.2.2 Charte visuelle et graphique pour le logo de la marque Demeter

8.2.2.1 Spécifications des couleurs et utilisations normales

Si le logo de la marque ne se distingue pas nettement de la couleur de fond, une solution graphique doit être trouvée pour assurer un contraste approprié. Vous trouverez des informations détaillées à ce sujet dans le Manuel de graphisme (charte de conception graphique du logo – guide du logotype).

Si les étiquettes ou les emballages des produits Demeter utilisent plus d'une couleur d'impression, il faut se limiter aux couleurs définies ci-après pour l'utilisation normale.

Tableau : Indication de couleurs pour l'utilisation courante du logo de la marque Demeter

Élément du logo de la marque Demeter	Couleur	Description	
	Nom de la marque stylisé : blanc	Blanc (transparent sur un fond pâle)	
	Fond : orange	Colour Space/Version	Colour Code
		CMYK coated	0/65/100/0
		CMYK uncoated	0/57/100/0
		Pantone coated	158C
		Pantone uncoated	144U
		RAL	2011
		RGB	239-112-025
		HEX	#ef7019
	Ligne d'accentuation : vert	Colour Space/Version	Colour Code
		CMYK coated	100/0/70/30
		CMYK uncoated	100/0/80/23
		Pantone coated	336C
		Pantone uncoated	3288U
		RAL	6016
		RGB	000-120-087
		HEX	#007857

8.2.2.2 Utilisations particulières

Impression monochrome

Si les étiquettes ou les suremballages des produits Demeter utilisent une seule couleur, les versions spéciales monochromes du logo de la marque listées ci-après sont possibles en fonction de la technique d'impression utilisée, des caractéristiques et de la couleur des supports à imprimer. N'importe quelle couleur peut être utilisée si un tramage est techniquement possible.

Pour garantir que l'impression du logo de la marque se rapproche le plus possible de l'utilisation normale, il faut respecter l'ordre de priorité suivant pour choisir la couleur en cas d'impression monochrome : orange, vert, blanc, gris. Il faut si possible choisir une couleur qui donne un bon contraste. La conception des étiquettes ne devrait pas utiliser le logo de la marque en noir (champ d'arrière-plan).

Étiquette en couleur avec le logo Demeter en monochrome

Si pour des raisons importantes, le logo de la marque Demeter ne peut être utilisé sur la face avant de l'emballage dans les couleurs originales telles que décrites au chapitre 8.2 et à la section 8.2.2, celui-ci

peut être imprimé en doré, argenté ou noir et blanc (y c. en niveaux de gris). Il incombe à la CDT de décider quelles raisons doivent être considérés comme importantes. En cas d'utilisation monochrome, le logo de la marque doit en outre figurer sur la contre-étiquette dans les couleurs originales. Le positionnement du logo au dos peut être choisi librement. La taille minimale de 2 cm s'applique toujours.





8.2.3 Textes apposés au logo de la marque Demeter

Les ajouts de texte au logo de la marque ne sont pas autorisés. Le logo de la marque Demeter doit figurer sur toutes les nouvelles étiquettes, les supports publicitaires, etc. sans ajout de texte. Les étiquettes déjà imprimées munies du logo de la marque Demeter avec le texte apposé « Biodynamique par nature. » peuvent encore être utilisées jusqu'à épuisement, au plus tard jusqu'au 1er janvier 2028.

8.2.4 Typographie de la marque Demeter

La typographie du texte courant et l'écriture normale sont utilisées pour le mot « Demeter », seulement la première lettre est placée en majuscule. Il n'est pas prévu d'autre mise en évidence optique ou colorée du mot « Demeter » dans le texte courant.

8.3 Étiquetage des produits Demeter

Conformément aux dispositions légales du droit des marques, toute utilisation du mot « Demeter » est considérée comme utilisation de la marque. On parle d'utilisation dès le moment où on peut avoir l'impression qu'il s'agit d'un produit Demeter. Afin de rendre l'identification des produits Demeter plus facile et plus claire (et plus particulièrement pour les consommateurs·trices), les produits des différents fabricants sont distingués avec le logo de la marque Demeter conformément aux présentes directives.

Vu que c'est une des principales affirmations de Demeter, le texte suivant peut être utilisé sur les étiquettes et les emballages :

« Les denrées alimentaires Demeter sont naturelles par excellence. L'agriculture biodynamique renforce les plantes et favorise durablement la fertilité des sols. Elle est synonyme de vaches qui gardent leurs cornes et de fermes qui se distinguent par des cycles fermés. »

Lorsqu'il s'agit de produits cosmétiques, le terme « denrées alimentaires » est remplacé par le mot « produits ».

Les principes de base valables pour les produits Demeter sont les suivants :

- La fabrication doit utiliser les ingrédients certifiés Demeter qui sont disponibles sur le marché ;
- Si un produit contient des ingrédients de la même espèce mais qui possèdent des statuts de certifications différents, c.-à-d. que certains sont Demeter et d'autres bio, l'étiquetage du produit final peut mentionner seulement le statut de certification le plus bas.

L'étiquetage des produits Demeter avec le logo de la marque Demeter doit respecter les dispositions suivantes :

8.3.1 Étiquetage général des produits avec le logo de la marque Demeter

Quelle que soit la forme que revêt l'étiquetage Demeter, les produits concernés doivent :

- Correspondre aux Directives générales de transformation Demeter (exception : voir section 8.3.1.4) ;
- Avoir l'ingrédient nominatif certifié Demeter ;
- Être composés de 100 % d'ingrédients certifiés biologiques.
- Être enregistrés par le preneur de licence sur Orders (anciennement Inspectanet) et validés en tant que produit sous licence par la CDT.

8.3.1.1 Étiquetage normal des produits Demeter (contenant au minimum 90 % d'ingrédients Demeter)

Les exigences minimales suivantes sont valables pour l'étiquetage normal avec le logo de la marque Demeter :

- Au minimum 90 % des composants du produit sont reconnus Demeter (certifiés Demeter) ;
- Tous les ingrédients disponibles en qualité Demeter doivent être utilisés en qualité Demeter (même si le produit final contient plus de 90 % d'ingrédients Demeter) ;
- Si des ingrédients au-delà de cette proportion de 90 % ne sont pas disponibles avec la certification Demeter, il faut utiliser par ordre décroissant de disponibilité des ingrédients qui ont les certifications biologiques suivantes : voir section 6.1.2.

8.3.1.2 Étiquetage de produits Demeter contenant des ingrédients issus de cueillette sauvage certifiée

On entend ci-après par « plantes sauvages » des plantes et des champignons comestibles ainsi que leurs organes qui ont poussé librement et naturellement soit dans la nature, à ciel ouvert ou dans les forêts, soit sur des surfaces agricoles sans avoir été cultivées au sens agricole du terme. Les plantes sauvages cueillies sur des surfaces ayant reçu des soins agricoles sont des produits agricoles et non pas des plantes sauvages au sens où l'entend cette directive.

Au moins 66 % des ingrédients doivent être de qualité Demeter certifiée, voir Calcul du pourcentage d'ingrédients Demeter à la section 6.1.5 Les matières premières issues de cueillette sauvage ne sont pas comptabilisées comme des ingrédients Demeter. Les ingrédients issus de cueillette sauvage doivent être certifiés au moins conformément à l'Ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique. Un produit Demeter issu à 100 % de cueillette sauvage n'est pas possible.

Si l'ingrédient qui donne son nom au produit (ingrédient nominatif) est issu de cueillette sauvage, il peut être utilisé bien qu'il ne s'agisse pas proprement d'un ingrédient Demeter au sens de la section 8.3.1.

Un écart éventuel par rapport à la proportion d'ingrédients Demeter exigée pour l'étiquetage normal (voir section 8.3.1.1) doit être déclaré sous forme d'une note placée à un endroit adéquat de l'étiquette (p. ex. dans la liste des ingrédients).

Une mention indiquant l'utilisation d'ingrédients issus de cueillette sauvage doit figurer sur la face avant de l'étiquette. P. ex. : « risotto aux cèpes issus de cueillette sauvage » ou « sirop de pissenlit contenant des ingrédients issus de cueillette sauvage certifiée ».

8.3.1.3 Régime dérogatoire pour l'étiquetage de nouveaux produits contenant au minimum 66 % d'ingrédients Demeter

S'il y a moins de 90 % d'ingrédients certifiés Demeter à disposition pour faire des nouveaux produits Demeter, une autorisation exceptionnelle valable une année peut permettre d'utiliser au maximum 33 % d'ingrédients issus de la certification « Demeter en reconversion » ou de la certification biologique. L'autorisation exceptionnelle peut être prolongée au maximum deux fois pour une année supplémentaire. Les détails à ce sujet sont réglés dans la description de la procédure pour la certification Demeter.

Les plantes et les champignons sauvages cueillis dans la nature qui sont certifiés par les directives bio correspondantes en vigueur peuvent être utilisés comme ingrédients pour les produits Demeter. De même, les poissons de mer qui respectent les directives MSC peuvent être utilisés comme ingrédients pour les produits Demeter. Le produit final doit contenir au minimum 70 % d'ingrédients Demeter pour pouvoir être vendu comme produit Demeter.

Les écarts des proportions d'ingrédients Demeter par rapport aux exigences normales pour l'étiquetage (voir section 8.3.1.1) doivent être déclarés sous forme de note placée à un endroit adéquat de l'étiquette (p. ex. dans la liste des ingrédients).

8.3.1.4 Étiquetage des produits contenant au minimum 10 % d'ingrédients Demeter

La mention des « ingrédients Demeter » peut être faite dans la liste des ingrédients – en utilisant la typographie et la grandeur de l'écriture du texte courant – pour autant que le produit soit annoncé comme produit sous licence dans Orders et validé par la CDT. Si possible, les directives de transformation Demeter doivent être respectées, mais au minimum le Cahier des charges de Bio Suisse pour la transformation.

Cette règle ne s'applique pas si les boulangeries ont un concept entièrement bio. Dans ce cas, elles ne sont pas obligées de s'annoncer et d'obtenir une validation.

8.3.1.5 Régime dérogatoire pour l'étiquetage de produits contenant des épices comme ingrédients nominatifs

Les épices utilisées peuvent être de qualité bio si elles ne sont pas disponibles en qualité Demeter et pour autant que leur poids ou leur volume représente une proportion de moins de 2 %. L'étiquetage est analogue à celui des épices Demeter mais la qualité de la culture (mode de culture) doit être déclarée avec exactitude dans la liste des ingrédients.

8.3.1.6 Déclaration du·de la producteur·trice, du·de la transformateur·trice ou du·de la responsable de la mise en circulation ainsi que l'organisme de certification

L'emballage des produits Demeter doit mentionner l'adresse du·de la transformateur·trice ou du·de la responsable de la mise en circulation ainsi que celle de l'organisme de certification. L'étiquetage de certains produits doit indiquer le·la producteur·trice/le premier échelon de transformation.

Adresse du·de la preneur·euse de licence en tant que transformateur·trice ou responsable de la mise en circulation

Le*la transformateur·trice ou le·la responsable de la mise en circulation doit être déclaré·e en indiquant son nom, le code postal/NPA et la localité.

L'étiquetage des produits sous marque de distributeur (produits private label) doit indiquer le·la preneur·euse de licence en indiquant son nom (« preneur·euse de licence Demeter : xy »). Si c'est le·la fabricant·e qui est mentionné·e comme preneur·euse de licence Demeter, le·la responsable de la mise en circulation n'a pas besoin de conclure un contrat de licence avec Demeter Suisse. Si c'est le·la responsable de la mise en circulation qui est mentionné·e comme preneur·euse de licence Demeter, le·la responsable de la mise en circulation et le·la fabricant·e doivent tou·te·s les deux conclure un contrat de licence avec Demeter Suisse.

Il n'est pas nécessaire de déclarer les autres entreprises (p. ex. les transformateurs·trices à façon).

Déclaration du producteur·trice ou du premier échelon de transformation

Lors de la vente de fruits ou légumes frais, le·la producteur·trice doit être déclaré·e sur l'emballage ou l'étiquette du produit en indiquant son nom. Si l'emballage fait défaut ou les étiquettes sont de très petite taille, il est également possible d'apposer cette information sur l'étiquette pour caisses à fruits et à légumes bien visible ou sur l'affiche de prix au point de vente (point of sale/PoS).

Lors de la vente d'œufs crus, le·la producteur·trice doit être déclaré·e sur l'emballage ou directement sur les œufs en indiquant son nom et le nom de la ferme.

Lors de la vente de fromage et de produits de laiterie, la laiterie/fromagerie du premier échelon de transformation doit être déclarée sur l'emballage destiné au·à la client·e final·e. Si le fromage est découpé en portions et emballé chez un·e autre preneur·euse de licence, celui·celle-ci doit également être déclaré·e en tant que preneur·euse de licence, en plus du premier échelon de transformation qui doit être déclaré comme fabricant·e. Lors de la vente en vrac, la déclaration du premier échelon de transformation doit être affichée de manière bien visible au point de vente (point of sale/PoS).

Déclaration de l'organisme de certification

L'organisme de certification de l'entreprise qui a effectué la dernière étape de la production ou de la préparation doit être déclaré sur chaque produit Demeter. Cette déclaration doit selon l'OBio contenir l'abréviation du pays selon la norme internationale, la mention « Bio » et le numéro de référence de l'organisme de certification.

Tableau : Étiquetage général des produits à base d'ingrédients Demeter

Désignation	Références en texte dans les étiquettes	Statut de reconnaissance	Exigences pour les produits
Produits contenant au minimum 90 % d'ingrédients Demeter			
demeter	Liste des ingrédients sur les étiquettes : ingrédient Demeter (typographie de l'écriture) Affirmation principale de Demeter	Certification Demeter	Directives de transformation Demeter pour tous les produits et tous les échelons de transformation Au minimum 90 % d'ingrédients Demeter Tous les ingrédients disponibles en qualité Demeter doivent être utilisés en qualité Demeter (même si le produit final contient plus de 90 % d'ingrédients Demeter)
Produits contenant au minimum 66 % d'ingrédients Demeter			
demeter	Liste des ingrédients : déclaration d'ingrédients avec une °note : Demeter en reconversion Bourgeon/bio Affirmation principale de Demeter	Certification Demeter	Directives de transformation Demeter pour tous les produits et tous les échelons de transformation Au minimum 66 % d'ingrédients Demeter
Produits contenant au minimum 10 % d'ingrédients Demeter			
Ingrédient Demeter	Liste des ingrédients sur les étiquettes : ingrédient Demeter (typographie de l'écriture) Affirmation principale de Demeter	Certification Demeter	Procédés de transformation au minimum Bio Bourgeon pour tous les produits et tous les échelons de transformation Au minimum 10 % d'ingrédients Demeter 100 % bio

8.3.2 Étiquetage en utilisant le terme Biodynamique

- Le terme « biodynamique » doit être mentionné à chaque fois que le logo est utilisé ou qu'une référence à Demeter est faite. Cela s'applique aux étiquettes sur tous les produits et produits de transformation Demeter et dans le matériel de promotion des produits Demeter. Pour le vin et les cosmétiques : voir ci-dessous.
- Les produits alimentaires ne peuvent faire référence à Demeter ou mentionner le terme « biodynamique » dans la liste des ingrédients que si ces ingrédients sont certifiés Demeter. Seuls les deux termes peuvent être utilisés, mais pas le logo.

- Le terme « biodynamique » ne peut pas être affiché de façon plus proéminente que « Demeter » ou être utilisé au détriment du logo de la marque Demeter.
- Les utilisations erronées du logo de la marque sur les supports publicitaires doivent être corrigées. On entend par supports publicitaires les sites internet, les feuilles et brochures d'information, les affiches pour les produits et toute autre forme de description.
- Les vins et les produits cosmétiques certifiés Demeter peuvent employer le mot biodynamique dans la publicité et utiliser Biodynamique comme logo principal sans devoir se référer à Demeter.

8.3.3 Étiquetage des produits « Demeter en reconversion »

- Les produits doivent provenir de domaines agricoles qui respectent les « Directives pour la production Demeter » depuis au moins 12 mois et qui sont certifiés Demeter, voir section 3.7.4 « Certification en période de reconversion ».
- Les produits doivent correspondre au Directives pour la transformation Demeter.
- Ingrédients et dénomination spécifique :
  - lors de la deuxième année de reconversion vers l'agriculture biologique les produits composés ne peuvent pas être qualifiés de produits biologiques dans leur dénomination spécifique (ordonnance sur l'agriculture biologique) ;
  - cette restriction tombe à partir de la troisième année de reconversion, c.-à-d. dès que la certification bio est obtenue.
- Les produits doivent être munis de la mention obligatoire « produit dans le cadre de la reconversion à l'agriculture biodynamique (Demeter) ».
- Le logo de la marque Demeter avec le texte complémentaire « en reconversion. » (voir logo ci-contre à droite) peut être utilisé sur les étiquettes et les emballages si le nom de l'ingrédient ou sa mention dans la liste des ingrédients comporte une référence à la note « Demeter en reconversion »



8.4 Dispositions spéciales pour l'étiquetage de certains produits

8.4.1 Produits à base d'ingrédients suisses

Tableau : aperçu de l'étiquetage Demeter Suisse

Pourcentage de provenance suisse des ingrédients agricoles	Étiquetage	Liste des ingrédients
100 %	demeter +	Pour les produits mono-ingrédient, le pourcentage de provenance suisse doit être de 100 %, la transformation doit avoir lieu en Suisse ou dans la Principauté du Liechtenstein.
90 à 100 %	demeter +	Pour les produits composés, le pourcentage de provenance suisse doit être d'au moins 90 %, la transformation doit avoir lieu en Suisse ou dans la Principauté du Liechtenstein.
Inférieur à 90 %	demeter	Pour les produits mono-ingrédient, les produits transformés importés de l'étranger et les produits composés qui n'atteignent pas la proportion de 90 % de matières premières suisses.

Le logo Demeter peut être combiné avec le logo du drapeau suisse (« Demeter Suisse ») :

- Lorsque les produits sont composés d'au moins 90 % de matières premières agricoles produites en Suisse ;
- Et, lorsqu'il s'agit de produits transformés, ceux-ci sont fabriqués en Suisse ou dans la Principauté du Liechtenstein.

Pour les produits composés de plusieurs matières premières, le calcul du pourcentage se réfère aux ingrédients agricoles au moment de la transformation. Pour les produits composés d'une seule matière première agricole, celle-ci doit provenir à 100 % de Suisse.

En principe, apposer la plus-value « Provenance suisse » est facultatif. Toutefois, pour garantir une apparence visuelle unifiée des produits Demeter suisses, il faut, si possible, utiliser le logo « Demeter Suisse ». Le logo doit être visible au premier coup d'œil. Les règles de base selon 8.1 à 8.3 s'appliquent.

Pour que le logo « Demeter Suisse » puisse être apposé sur le sel aux herbes, il faut que 90 % des ingrédients agricoles et 90 % de tous les ingrédients de ces produits souvent très salés proviennent de Suisse. Cela signifie que le sel utilisé pour un sel aux herbes Demeter Suisse doit également être du sel suisse.

8.4.2 Étiquetage du miel issu de l'apiculture Demeter

Le miel produit, contrôlé et certifié selon les présentes directives peut porter la mention « Miel issu de l'apiculture Demeter ». En revanche, la dénomination « miel Demeter » est interdite, compte tenu de l'étendue de la zone de butinage des abeilles, elles ne peuvent butiner exclusivement des surfaces cultivées en biodynamie. Cette expression est aussi valable par analogie pour les autres produits apicoles comme le pollen ou la propolis. En deuxième et troisième année de reconversion à Demeter, le miel peut être qualifié de « miel d'abeilles issu de la reconversion à l'apiculture Demeter ».

En plus des exigences générales énoncées dans les chapitres 8.1 à 8.3 et des dispositions légales, les exigences suivantes s'appliquent à l'identification des étiquettes et des emballages du miel issu de l'apiculture Demeter :

- Nom du·de la producteur·trice/apiculteur·trice ;
- Emplacements des ruches durant la miellée (en indiquant le code postal et le lieu) ;
- Date de la récolte du miel ;
- Mention des caractéristiques essentielles de l'apiculture Demeter.
  - Indications qui doivent impérativement figurer sur chaque pot de miel :
    - Multiplication des colonies par fièvre d'essaimage ;
    - Construction naturelle des rayons.
  - Indications supplémentaires facultatives :
    - « Le facteur déterminant dans la production de miel issu de l'apiculture Demeter est la manière de conduire les ruchers. Puisque les abeilles butinent sur un vaste territoire, il n'est pas possible de garantir le fait qu'elles travaillent essentiellement sur des terres cultivées en biodynamie. » ;
    - Les ruchers sont conduits dans le respect des besoins naturels des colonies d'abeilles ;
    - Miel mis en pots sans réchauffement ;
    - Usage des préparations biodynamiques garanti ;

8.4.3 Étiquetage des cosmétiques Demeter

La désignation comme cosmétiques Demeter est réservée aux produits qui correspondent aux Directives Demeter pour les cosmétiques et peut revêtir les formes ci-après.

8.4.3.1 Étiquetage avec le logo de la marque Demeter, règle des 90 %

Étiquetage normal pour les produits Demeter avec le logo de la marque Demeter/Biodynamique (p. ex. crème pour la peau Demeter/Biodynamique) :

- Les Directives Demeter pour la transformation des cosmétiques sont respectées ;
- Les composants nominatifs sont des ingrédients Demeter/Biodynamiques ;
- Au moins 90 % de l'ensemble des ingrédients d'origine agricole sont de qualité Demeter certifiée ;
- Les autres ingrédients d'origine agricole peuvent être certifiés bio pour autant que la non-disponibilité d'ingrédients Demeter soit prouvée ;

- Tous les ingrédients non agricoles utilisés sont listés dans les Directives Demeter pour les cosmétiques.

Le logo de la marque Demeter peut être utilisé sur le devant de l'emballage de ces produits.

8.4.3.2 Dérogation pour l'étiquetage des produits contenant au moins 66 % d'ingrédients de qualité Demeter

Les produits Demeter dont moins de 90 % des ingrédients d'origine agricole sont de qualité Demeter peuvent contenir jusqu'à 33 % d'ingrédients d'origine agricole « Demeter en reconversion » ou avec une autre certification bio pour autant que les conditions suivantes soient respectées :

- Une autorisation exceptionnelle a été octroyée par la CDT ;
- L'ingrédient nominatif est certifié Demeter ;
- Tous les ingrédients non agricoles utilisés sont listés dans les Directives Demeter pour les cosmétiques ;
- Une note du genre indiqué ci-suivant doit être ajoutée à la liste des ingrédients : ° ingrédient « Demeter/Biodynamique en reconversion », « de l'agriculture biologique » ou « ce produit contient entre 66 et 90 % d'ingrédients Demeter ».

Le logo de la marque Demeter peut être utilisé de manière frappante sur le devant de l'emballage de ces produits conformément aux dispositions des présents Directives d'étiquetage.

8.4.3.3 Déclaration dans la liste des ingrédients

L'utilisation des termes « Demeter » ou « Biodynamique » pour signaler la qualité des matières premières, de même qu'une brève explication sur l'agriculture biodynamique, n'est autorisée que si l'étiquetage ne donne pas aux consommateurs·trices l'impression qu'il s'agit de produits certifiés comme étant entièrement de qualité Demeter/Biodynamique. Les conditions qui doivent être respectée pour cela sont les suivantes :

- Les termes « Demeter » et « biodynamique » ne doivent être utilisés seulement à l'arrière ou sur le côté de l'emballage. Le produit est certifié bio ou « natural » selon un cahier des charges approuvé° par BFDI (par exemple GOTS) et identifié comme tel, ou ;
- Le produit est conforme à ce cahier des charges pour la certification des textiles issus de fibres Demeter à l'exception d'un ou de plusieurs ingrédients pour un ou plusieurs ingrédients d'origine non agricole autorisé·s dans un cahier des charges « natural » et ;
- Les polices de caractère, le style et la taille utilisés pour les termes « Demeter » et « biodynamique » sont identiques au texte utilisé pour la liste des ingrédients (pas d'utilisation du logo de la marque Demeter) ;
- Les ingrédients certifiés biodynamiques contenus dans le produit sont déclarés :
  - Soit sur l'emballage,
  - Soit sur la description du produit annexée et sur Internet au moyen d'un lien vers le produit.

Les références à Demeter/l'agriculture biodynamique et aux matières premières Demeter/biodynamiques en rapport avec le·s produit·s doivent seulement être utilisées comme spécifié ci-dessus. De même, les informations spécifiques au·x produit·s fournies sur internet ou dans tous les

lieux où le produit n'est pas vendu sur place doivent clairement énoncer que le·s produit·s référencé·s n'est·ne sont pas certifié·s Demeter/biodynamique·s.

8.4.4 Étiquetage des textiles issus de laine ou de fibres Demeter

L'étiquetage des textiles à base de laine Demeter ou d'autres fibres Demeter qui sont conformes aux Directives de transformation Demeter peut être effectué avec le logo de la marque Demeter conformément aux chapitres 8.3.1 et 8.3.2.

8.4.4.1 Étiquetage des textiles à base de fibres comprenant des matières premières Demeter

L'utilisation des termes « Demeter » ou « Biodynamique » pour signaler la qualité des matières premières, de même qu'une brève explication sur l'agriculture biodynamique, n'est autorisée que si l'étiquetage ne donne pas aux consommateurs·trices l'impression qu'il s'agit de produits élaborés dans leur intégralité selon les Directives de transformation Demeter.

Les termes « Demeter » et « biodynamique » doivent être utilisés seulement à l'arrière et/ou sur le côté de l'emballage si les conditions suivantes sont respectées :

- Le produit remplit les exigences d'un cahier des charges bio ou du cahier des charges « natural » approuvé[14] par BFDI, p. ex. GOTS, et qui est déclarée de manière adéquate ou ;
- Le produit est conforme au cahier des charges pour la certification des textiles issus de fibres Demeter Demeter à l'exception d'un ou de plusieurs ingrédients/procédés autorisés dans un cahier des charges « natural » susmentionné, et ;
- Les polices de caractère et le style utilisés pour les termes « Demeter » et « Biodynamique » sont identiques au texte utilisé pour la liste des ingrédients (pas d'utilisation du logo de la marque Demeter) ;
- Les matières premières biodynamiques certifiées du produit sont indiquées :
  - Soit sur l'emballage/l'étiquette
  - Soit sur la description du produit annexée et sur Internet au moyen d'un lien vers le produit.

Les références à l'agriculture Demeter/biodynamique et aux matières premières Demeter/biodynamiques relatives aux produits ne sont autorisées que si elles sont conformes aux exigences indiquées ci-dessus. Les renseignements fournis sur Internet et les autres informations commerciales sur les produits doivent également faire apparaître clairement le caractère non Demeter/biodynamique des produits mentionnés.

- Les produits biologiques certifiés représentent au moins 50 % du total des ingrédients/composants agricoles ;
- Aucun ingrédient/composant en qualité mixte (Demeter et certifié bio/conventionnel) ;
- Aucune utilisation d'OGM ;
- •Sans nanoparticules.

---

[14] *Les exigences minimales suivantes doivent être remplies pour l'approbation d'un tel cahier des charges :*

Lors de sa demande de certification, le·la preneur·euse de licence doit fournir la preuve que les standards d'un certificateur tiers satisfont aux exigences détaillées ci-dessus, et qu'il·elle a obtenu une certification valable qui se rapporte à ces standards.

L'utilisation du logo de la marque Demeter/Biodynamique n'est pas autorisée sur l'étiquette du produit.

8.4.5 Étiquetage des produits issus de la sélection variétale en biodynamie

- Les produits issus de la sélection variétale en biodynamie peuvent être identifiés avec les marques Demeter en général et le logo de la marque Demeter en particulier au sens de la présente directive.
- Les produits issus de la sélection variétale en biodynamie peuvent par ailleurs être identifiés avec une référence additionnelle à la biodynamie (p. ex. « variété cultivée en biodynamie », « variété issue de la sélection biodynamique » ou « provenant d'une variété issue de sélection biodynamique ») contenue dans les informations affichées sur l'étiquette du produit.
- Les produits issus de la sélection variétale en biodynamie peuvent en outre être identifiés avec une combinaison du logo de l'association de sélection pour l'agriculture bio « Bioverita » et d'une référence à la sélection biodynamique.
- Les références à la sélection variétale en biodynamie seule, ou en combinaison avec le logo « Bioverita » doivent seulement être utilisées dans le respect des pourcentages minimaux précisés ci-dessous :
  - Les semences doivent être 100 % issues de la sélection variétale en biodynamie ;
  - Pour les semences d'une seule variété de légume (produits mono-ingrédient) commercialisées en vrac, non transformées, 100 % des matières premières doivent être issues de la sélection variétale en biodynamie ;
  - Pour les semences d'une seule variété (produits mono-ingrédient) emballées ou transformées, au moins 66 % des matières premières doivent être issues de la sélection variétale en biodynamie (cette proportion est calculée sur la moyenne annuelle) ;
  - Pour les semences multi-variétés (produits non mono-ingrédient), au moins 50 % des matières premières doivent être issues de la sélection variétale en biodynamie (cette proportion est calculée sur la moyenne annuelle).
- Les exigences détaillées ci-dessus s'appliquent aussi aux produits dérivés de semences issues de fermes Demeter qui ont fait l'objet temporairement d'une multiplication ou d'une récolte de semences dans une ferme biologique.

Tableau : Exemples du logo « Bioverita » en combinaison avec un texte

		

8.4.6 Étiquetage des produits issus de l'élevage des petits frères des poules pondeuses

Une référence à l'élevage de poules pondeuses Demeter et l'étiquetage des produits issus de cet élevage avec une description du type « les petits frères des poules pondeuses ont été élevés » (ou similaire) sont uniquement autorisés si les frères des poules pondeuses correspondants ont été élevés selon le Cahier des charges Demeter.

La viande des jeunes coqs et les œufs peuvent être dotés du logo « coq en pâte » de Demeter Suisse ou d'un logo propre à la ferme.

8.4.7 Étiquetage des produits contenant de l'alcool

8.4.7.1 Étiquetage des spiritueux

L'étiquetage des spiritueux avec le logo de la marque doit être conforme aux directives générales pour l'étiquetage des produits Demeter telles qu'énoncées au chapitre 8.3.

8.4.7.2 Étiquetage du vin des marques Demeter et Biodynamique

Utilisation du logo de la marque Demeter

Le logo de la marque Demeter peut être utilisé si le vin a été élaboré avec du raisin Demeter/Biodynamique et si les exigences du chapitre 7.13 ont été respectées. Le logo peut être utilisé sur le devant de l'étiquette, la contre-étiquette ou la collerette en choisissant librement son emplacement.

Pour l'étiquetage du vin, le logo « fleur » Demeter (voir le logo ci-dessous) peut être utilisé sur le devant de l'étiquette, la contre-étiquette ou la collerette à la place du logo de la marque Demeter défini au chapitre 8.2. Le logo de la « fleur » Demeter doit mesurer au minimum 9 mm de largeur. L'emplacement sur l'étiquette peut être choisi librement.



Le logo de la « fleur » Demeter

Couleur du logo de la marque Demeter

En plus des couleurs d'encre standard (couleurs originales), le logo de la marque Demeter peut aussi être utilisé sur les étiquettes des vins Demeter, quelles que soient les autres couleurs utilisées pour l'étiquette, en noir et blanc, doré ou argenté (même si l'impression nécessite plus d'une encre).

Utilisation du mot Biodynamique

Lorsqu'un vin est élaboré avec du raisin certifié Demeter et conformément aux exigences du chapitre 7.15, les Directives générales pour l'étiquetage de produits biodynamiques permettent qu'il soit déclaré comme « Biodynamique » sans faire aucune référence à Demeter. « Biodynamique » peut être utilisé sur l'étiquette ou la contre-étiquette, mais pas de manière proéminente en tant que marque comme le logo de la marque Demeter.

Restrictions pour l'étiquetage

Le vin ne peut être déclaré ni comme Demeter ni comme Biodynamique si les exigences du chapitre 7.15 ne sont pas respectées. Il est tout au plus possible de mentionner le cas échéant « vin issu de raisin Demeter » dans le corps du texte sur la contre-étiquette.

8.4.7.3 Étiquetage d'autres produits contenant de l'alcool

Une déclaration supplémentaire est nécessaire s'il ne ressort pas immédiatement du nom du produit (p. ex. pour les sucreries ou les produits de boulangerie et de pâtisserie) que de l'alcool ou des produits contenant de l'alcool ont été utilisés comme ingrédients.

8.4.8 Étiquetage des aliments fourragers Demeter

L'utilisation du logo de la marque Demeter sur les étiquettes ou les sacs des aliments fourragers Demeter doit respecter le chapitre 8.1 ou la section 8.3.1.

8.4.9 Étiquetage des produits dérivés de parties de la plante du genre Cannabis (chanvre)

La désignation des produits dérivés de parties de la plante du genre Cannabis (chanvre) avec le logo Demeter est soumise aux conditions d'encadrement légales en vigueur et aux restrictions suivantes :

- Les produits à base de principes actifs stupéfiants ou à effets psychoactifs ne peuvent pas être identifiés avec le logo Demeter. En font partie également les produits de substitution du tabac.
- Les produits cosmétiques contenant des taux de tétrahydrocannabinol (THC) qui respectent le cadre légal existant et se situent dans les limites des conditions générales prescrites par la loi peuvent être identifiés avec le logo Demeter.

Les produits suivants sont autorisés en tant que denrées alimentaires en Suisse et peuvent être identifiés avec le logo Demeter ; il ne s'agit pas de nouveaux aliments :

- Les graines de chanvre ;
- Les produits à base de graines de chanvre tels que l'huile de chanvre, la farine de chanvre, les graines dégraissés ou grillées, etc. ;
- Les tisanes à base de feuilles de chanvre.

Il n'est pas permis d'attirer l'attention sur la culture de chanvre produit dans le respect du Cahier des charges Demeter lorsqu'il s'agit de produits qui ne peuvent pas être commercialisés avec le logo Demeter (présence sur Internet, dépliant publicitaire, etc.).

8.4.10 Marquage des caisses pour produits alimentaires en vrac/étiquettes B2B

Cette section prévoit le marquage qui doit apparaître sur les matières premières, les produits semi-transformés et les produits alimentaires qui ne sont pas destinées à être remis directement aux consommateurs et consommatrices (commerce intermédiaire).

Contrairement aux étiquettes destinées aux consommateurs·trices finaux·finales, les principes suivants doivent être respectés :

- Le logo Demeter doit être apposé sur l'étiquette, si cela est techniquement possible. Dans le cas contraire, le mot « Demeter » doit figurer dans la désignation de l'article.
- De préférence, le logo doit être apposé dans les couleurs originales dans le tiers supérieur de l'étiquette. Si cela s'avère techniquement irréalisable, le logo peut être utilisée en noir et blanc ou en échelle de gris.
- L'indication du·de la responsable de la mise en circulation (preneur·euse Demeter : XX, code postal/lieu) et de l'organisme de certification est obligatoire ; l'indication du·de la producteur·trice du premier échelon de transformation est facultative.
  - Exception : fruits et légumes, voir section 8.3.1.6.
- Étiquette CU : indication de provenance (pays) est obligatoire pour les produits à mono-ingrédient, les matières premières et les produits dotés du logo « Demeter Suisse ».
- Étiquette TU : indication de provenance facultative

9. DÉFINITIONS ET GLOSSAIRE

Cahier des charges suisse pour la certification des marques « Demeter », « Biodynamique » ainsi que les marques associées

État : 1er janvier 2027 Dernière modification : 26 août 2026

Additif (alimentaire) : une substance – qui n'est pas habituellement consommée comme un aliment ou utilisée comme un ingrédient dans l'alimentation – ajoutée aux denrées dans un but technologique ou pour améliorer le goût d'une denrée. La substance se retrouve dans la composition du produit fini. Du moins dans l'UE, les additifs alimentaires peuvent être identifiés par un numéro « E » suivi de 3 chiffres sans être liés à une langue en particulier. De E 200 à E 299 il s'agit des agents conservateurs, par exemple. Les différentes spécifications sont désignées par la lettre romaine i). En fonction de la matière première, du moment de leur usage et des doses utilisées, les additifs peuvent jouer des rôles différents dans la transformation d'un produit. Par exemple, l'acide lactique (E 270) peut être utilisée comme un antioxydant ou un agent de conservation. Les additifs dans les denrées alimentaires doivent être mentionnés dans la liste des ingrédients qui figure sur l'étiquette (voir également chapitre 8.1.2 : Déclaration complète).

Adjuvants de panification : les adjuvants de panification – également appelés « améliorants de boulangerie » – sont des substances liquides, crémeuses, pulvérulentes ou pâteuses que l'on ajoute à la pâte du pain et des pâtisseries. Ils ont pour objet de faciliter le traitement et de compenser les différentes propriétés des matières premières. Des adjuvants de boulangerie par excellence sont l'amidon gonflé, les hydrocolloïdes, les émulsifiants, le gluten, le sucre, les phosphates, les enzymes, l'acide ascorbique, les acidifiants, le lait en poudre, le lactosérum en poudre ou la cystéine. À ne pas confondre avec les « poudres à lever » ou les « agents de traitement de la farine ». Peu d'adjuvants de panification sont autorisés pour les produits Demeter.

Agents de clarification : synonymes « d'agents de collage ». Substances destinées à précipiter les particules en suspension et flottant dans l'air telles que les protéines et les polysaccharides dans les produits liquides utilisés principalement pour les jus, le vin et la bière. Sont principalement utilisées pour des raisons esthétiques ou pour des raisons de stabilité microbiologique. Des auxiliaires technologiques organiques et inorganiques sont utilisés, les auxiliaires sont éliminés du produit.

Agents de collage : voir *Agents de clarification*.

Agents de conservation (agent conservateur) : substances qui empêchent la croissance des micro-organismes, notamment des bactéries, des moisissures et des levures.

Agents levants microbiologiques : aération de la pâte ou de la pâtisserie à l'aide de microorganismes. On utilise principalement des levures et des bactéries lactiques, qui métabolisent les mono- et

polysaccharides de la pâte en dioxyde de carbone et en alcool. Le gaz libéré est emmagasiné dans la pâte du pain et des pâtisseries et assouplit et gonfle le produit.

Agents levants chimiques : substances telles que l'hydrogénocarbonate d'ammonium ou le carbonate de potassium qui réagissent avec l'eau, l'acide ou les gaz calorifiques (principalement du dioxyde de carbone). Le gaz libéré est emmagasiné dans la pâte du pain et des pâtisseries et assouplit et gonfle le produit.

Agents sucrants/édulcorants (sweeteners/sweetening agents) : les édulcorants sont des sucres de substitution ou faux-sucres d'origine naturelle ou de synthèse qui remplacent le sucre en présentant un pouvoir sucrant considérablement supérieur à celui-ci, dont l'apport calorique est zéro ou négligeable. Dans chaque pays, les édulcorants font l'objet d'une procédure d'autorisation de mise sur le marché, doivent être déclarés et doivent être identifiés, comme les additifs, grâce à leur numéro E (E 9XX).

Antioxydant : un agent qui empêche ou ralentit l'oxydation (composé d'un élément ou d'une combinaison chimique et de l'oxygène).

Arômes : les arômes sont des produits non destinés à être consommés en l'état, que l'on ajoute aux denrées alimentaires pour leur conférer une odeur et/ou un goût. Ils peuvent être réparties en différentes catégories. Par exemple, le Règlement de l'UE relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes distingue entre les « préparations aromatisantes », les « substances aromatisantes naturelles », les « arômes obtenus par traitement thermique », les « arômes de fumée » et les « autres arômes ». Il est possible de faire d'autres distinctions, par exemple, on distingue généralement les substances aromatisantes obtenues par synthèse chimique ou isolées par des procédés chimiques des substances aromatisantes naturelles. L'utilisation d'arômes est restreinte dans les produits élaborés conformément aux cahiers des charges bio. Seuls les extraits d'arômes provenant de sources naturelles sont autorisés à être utilisés dans un produit Demeter, parfois avec des restrictions supplémentaires. La distinction entre les différentes catégories d'aromatisants n'est souvent pas claire à première vue, car la base juridique est déjà assez complexe. Les mélanges de différentes catégories, par exemple, font parfois référence uniquement à la composante principale. Dans la plupart des cas, la spécification complète du produit doit être disponible dans le cadre de la procédure d'autorisation de mise sur le marché d'un produit afin de pouvoir évaluer si elle est conforme aux directives.

Autoclavage : ou « stérilisation complète », procédé de stérilisation à la chaleur humide sous pression. En règle générale, la stérilisation s'effectue à une température de 121 °C et plus. Cette méthode de stérilisation détruit même les spores bactériennes. La durée du traitement varie selon le genre et la quantité du produit à stériliser ainsi la quantité de germes (contamination microbienne) contenue dans les matières premières.

Autorisation de mise sur le marché : également appelée validation ou homologation ; chaque produit Demeter doit être approuvé par Demeter Suisse avant de pouvoir être commercialisé.

Autorisation exceptionnelle/dérogation : octroi d'une autorisation exceptionnelle permettant de déroger aux directives Demeter, en pratique pour une certaine période et sous certaines conditions supplémentaires, voir aussi chapitre 7, annexe II : Approbation de dérogations – transformation.

Auxiliaire technologique/auxiliaire de transformation : substance – également appelée produit d'aide à la transformation – qui n'est pas habituellement consommée comme un aliment ou utilisée comme un ingrédient caractéristique dans l'alimentation, mais qui est sciemment ajoutée pour déclencher certains processus. La substance ne se retrouve pas dans la composition du produit fini. Les auxiliaires technologiques sont soumis à des classifications et à des réglementations similaires à celles des additifs, mais ne nécessitent pas d'étiquetage au sens des réglementations générales d'étiquetage. Dans le chapitre 8.1.2 : Déclaration complète, le cahier des charges Demeter recommande de mentionner les auxiliaires technologiques afin d'assurer une transparence totale vis-à-vis de la clientèle.

Bactofugation : procédé par lequel on épure un liquide, essentiellement le lait, en ayant recours à la force centrifuge, afin d'éliminer certains micro-organismes, notamment les bactéries. Les microbes sont projetés à travers la zone centrifuge dans les zones extérieures et y sont séparés avec une partie du produit liquide, la fraction séparée est appelée bactofugate (concentrat).

Centrifugation : procédé de séparation des substances d'un mélange en fonction de leur différence de densité en les soumettant à une force centrifuge.

Certificat de producteur·trice : document officiel confirmant la participation réussie à un programme de certification pour les entreprises agricoles. Un certificat et une reconnaissance Demeter valable est une condition préalable à la poursuite du commerce des matières premières Demeter issues de l'agriculture.

Certificat de transformateur·trice: document officiel confirmant la participation réussie à un programme de certification pour les entreprises de transformation. Un certificat et une reconnaissance Demeter valable est une condition préalable à l'admission au commerce des produits Demeter ainsi qu'une obligation de s'approvisionner en matières premières certifiées en utilisant le statut de certification original. Contrairement aux certificats de producteur, qui couvrent toujours la conformité de l'entreprise dans son ensemble, les certificats de produit ne se réfèrent pas nécessairement à tous les produits ni à l'ensemble des processus de l'entreprise de transformation.

Certification : procédure qui vise à démontrer le respect de certaines exigences. La certification constitue une partie de l'évaluation de conformité.

Certification « agriculture biologique » : également appelée certification bio ou éco-certification, procédure par laquelle la conformité aux normes légales (par exemple, le règlement de l'UE sur l'agriculture biologique, et le National Organic Programme (NOP) de l'USDA) de l'agriculture biologique est démontrée. La certification fondée sur ces normes constitue une condition de base à la certification selon les directives Demeter.

Colorants : additifs alimentaires dérivés de sources naturelles ou synthétiques pour colorer toutes sortes de denrées alimentaires. Voir aussi *Additifs*. Les produits bio ne peuvent faire l'objet de colorations, elles sont donc également interdites pour les produits Demeter. La seule exception actuelle est la coloration des coquilles d'œufs de Pâques avec des colorants d'origine végétale naturelle.

Concentré de jus de fruits : jus de fruits concentré dont le contenu d'eau a été réduit par des méthodes physiques. Comme la réduction est généralement obtenue par traitement thermique, elle est également associée à la perte d'arômes et de micronutriments. La transformation de concentré obtenu à partir d'un jus de fruits Demeter et l'utilisation de concentré comme ingrédient dans les produits sont autorisées. Ceci est réglé dans les différents chapitres spécifiques aux produits. La reconstitution du jus de fruits en diluant un concentré et l'adjonction d'arômes ne sont pas autorisées.

Congélation/surgélation : un processus qui consiste à refroidir les produits alimentaires en les passant à des températures inférieures au point de congélation qui varient en fonction de la teneur en eau du produit concerné. La température de congélation pour les aliments est définie à − 18 °C ou inférieure. La congélation rapide décrit plusieurs procédés technologiques tels que la congélation de contact et la surgélation cryogénique rapide, qui permettent l'abaissement rapide de la température d'un produit en dessous de -18 °C (ou même plus bas) en quelques minutes.

Conservation chimique : la préservation ou la conservation des produits alimentaires peut être grossièrement divisée en conservation physique, chimique, microbiologique et conservation par le procédé de l'irradiation. La conservation chimique peut être obtenue par le sel (déshydratation physiologique), le sucre, le vinaigre, l'alcool, l'huile et les conservateurs chimiques (agents de conservation, antioxydants et substances d'enrobage). Cf. aussi Auxiliaires technologiques et additifs.

Conserves complètes : cf. Autoclavage.

Contrôle Demeter : une visite formelle par un·e preneur·euse de licence, un·e tranformateur·trice ou un·e producteur·trice Demeter pour vérifier la conformité au Cahier des charges Demeter. Elle est généralement réalisée par des organismes d'inspection accrédités par des tiers indépendants. Les formes particulières sont le contrôle inopiné, le contrôle aléatoire ou le contrôle accompagné.

Dilution : addition d'eau à une solution pour diminuer la concentration de son principe actif.

Directives d'étiquetage : partie du présent cahier des charges, décrit les bases et l'application des différentes marques de Demeter International sur les produits Demeter. L'application peut varier en fonction du type de produit.

Disponibilité : un principe fondamental de ce cahier des charges est qu'il faut toujours utiliser les matières premières de qualité Demeter lorsque celles-ci sont effectivement disponibles. Cette exigence s'applique non seulement aux matières premières et aux ingrédients, mais aussi aux animaux, aux semences, au matériel de multiplication, aux engrais et aux intrants en général. C'est à la CDT et à la CDP de définir ce qui constitue la disponibilité d'ingrédients Demeter. Les critères utilisés pour décider si Demeter est disponible sont la forme appropriée, la qualité, la distance et la quantité, voir aussi section 6.1.4.

Durée de conservation allongée (extended shelf life / ESL) : sous cette appellation sont regroupées diverses méthodes de transformation permettant de réduire la contamination microbienne et donc de prolonger la durée de conservation du lait. Le terme n'est pas réglementé sur le plan juridique et ne peut donc pas être défini de manière sélective ou délimitée. Le lait ESL a une durée de conservation de 20 à 40 jours, entre le lait pasteurisé (cinq à sept jours) et le lait chauffé à très haute température (trois à six mois). Les techniques typiques pour une durée de conservation plus longue sont l'homogénéisation aseptique, la microfiltration, l'ultrafiltration, la bactofugation, les filtres en profondeur, ou une combinaison des méthodes citées.

Émulsifiant : agent tensioactif qui favorise typiquement les mélanges des huiles et de l'eau.

Estérification : processus par lequel un acide et un alcool sont transformés en un ester grâce à une réaction de chimie organique.

Étiquette CU : étiquette apposée sur l'unité consommateur (consumer unit), c'est-à-dire sur l'étiquette apposée sur les produits destinés aux consommateurs·trices finaux·finales. Remarque : le même terme est également utilisé pour désigner les étiquettes B2B. Pour en citer quelques exemples : marchandise en pièces (p. ex. caisse contenant des têtes de salade entières), produits en vrac (p. ex. céréales), produits liquides (p. ex. lait) en sachets, en bouteilles, en cuves, etc. ou sans emballage primaire (p. ex. meule de fromage).

Étiquette TU : il s'agit de l'étiquette apposée sur l'unité de transport (transport unit), c'est-à-dire les conteneurs à usage unique, les conteneurs réutilisables (par exemple les caisses IFCO), les harasses, les bigbags, les cuves, les fûts, l'emballage extérieur en carton, etc.

Extrait : matière soluble qu'on a extraite d'une matière végétale à l'aide d'un solvant tel que l'alcool ou l'eau.

Extraits d'arômes : arômes naturels mélangés ou purs, obtenus à partir de matières premières alimentaires brutes (par exemple à partir de fruits, d'herbes aromatiques, de légumes ou de levure) par des moyens physiques, enzymatiques ou microbiologiques.

Extrusion : l'extrusion de matières premières ou de denrées alimentaires est un procédé par lequel les matières premières ou les ingrédients sont amenés à s'écouler à l'intérieur d'une matrice dans une ou plusieurs conditions de mélange, de chauffage et de cisaillement, ce qui façonne et/ou fait mousser les ingrédients.

Lorsqu'on parle d'extrusion, on peut distinguer entre « l'extrusion de façonnage », qui consiste en un pressage doux et à froid de substances à travers une matrice pour les mettre en forme, et l'« extrusion modifiante ». Dans de nombreux procédés, les hautes pressions et/ou les hautes températures affectent non seulement la forme physique du produit, mais aussi les spécifications et les propriétés du matériau de départ. Plus les températures et les pressions sont élevées, plus l'impact sur l'intégrité et les propriétés originales du produit est important.

Fédération biodynamique Demeter International (BFDI) : association qui collabore dans l'esprit de la Confédération internationale selon des principes démocratiques. Elle a pour objet la coopération internationale dans le domaine des droits et devoirs du mouvement biodynamique, notamment en ce qui concerne la protection et la préservation des marques Biodynamique et Demeter. Elle soutient la fondation de fédérations biodynamiques et d'organisations Demeter dans les pays où il n'en existe pas. Elle se base sur la méthode de la biodynamie développée par Rudolf Steiner à Koberwitz dans son « Cours aux agriculteurs » en 1924 et perfectionnée depuis lors dans la pratique et la recherche.

Fermentation : processus enzymatique qui se déroule grâce à l'activité des micro-organismes.

Ferments d'ensemencement (cultures starter/cultures d'ensemencement) : microorganismes spécialisés, sélectionnés pour leurs propriétés spécifiques, capables de se reproduire et utilisés pour lancer des processus de fermentation dans la transformation des denrées alimentaires. Les ferments d'ensemencement sont commercialisés sous forme de suspensions ou de poudre lyophilisée avec ou sans substances de support. Environ un tiers des aliments transformés destinés à la consommation humaine, tels que le fromage, les pâtisseries, les yoghourts, les saucisses, la bière et le vin, sont produits à l'aide de ferments d'ensemencement. La classification des ferments d'ensemencement et de leur conformité n'est souvent pas une tâche facile. Étant donné qu'il n'existe actuellement qu'une petite sélection de ferments d'ensemencement biologiques aux fonctionnalités limitées, il faut tenir compte de l'absence d'OGM, de l'utilisation de conservateurs dans les suspensions et de la conformité des substances de support en ce qui concerne la conformité aux normes biologiques et à la norme Demeter. En outre, cette directive prévoit certaines restrictions pour certains groupes de produits tels que le vin.

Fleur Demeter : la fleur Demeter est une des marques de la BFDI. Elle n'est utilisée que dans certains pays pour étiqueter les produits Demeter et est en partie limitée à certains types de produits. Comme pour toutes les marques, l'utilisation sur les produits Demeter suit certaines règles formulées dans la partie consacré à l'étiquetage de ce cahier des charges.

Homogénéisation : l'homogénéisation en général décrit l'augmentation de l'homogénéité au sein d'un système. Dans le domaine alimentaire, la répartition homogène des différents ingrédients ou substances est souvent appelée homogénéisation. L'utilisation de l'homogénéisation dans la production de denrées alimentaires n'est pas seulement, mais principalement, associée à la transformation du lait. L'objectif premier est de réduire le diamètre des globules gras présents dans le lait au diamètre moyen et donc de réduire la crémabilité. L'homogénéisation du lait peut être obtenue par des forces de cisaillement, des flux par impact et la cavitation. Ces forces peuvent déjà être à l'œuvre lorsque le lait est transporté de la vache à l'étape finale de la transformation sous l'influence des pompes et des vibrations. Afin de distinguer l'homogénéisation ciblée de l'homogénéisation aléatoire liée au processus, la présente directive définit certaines limites de degrés d'homogénéisation pour le lait.

Huiles essentielles : huile non aqueuse obtenue à partir d'une matière végétale.

Hydratation : adjonction d'eau.

Hydrolats/hydrosols : matière volatile hydrosoluble d'origine végétale qui est séparée sous forme de condensat aqueux lors de la distillation à la vapeur d'eau d'une huile essentielle.

Hydrolyse : toute réaction au cours de laquelle il y a rupture de liaison d'une molécule par l'eau.

Ingrédient : toute substance ou produit – y compris les matières premières, les produits semi-finis, les enzymes, les arômes et les additifs – utilisé·e dans l'élaboration des produits commercialisés sous la marque Demeter, qui reste dans le produit final sous sa forme originale ou modifiée.

Ingrédient agricole : une matière première crue ou transformée issue de l'agriculture ou de l'aquaculture. Les ingrédients issus de cueillettes effectuées dans la nature ne sont pas à l'origine des ingrédients issus de la production agricole primaire, mais sont souvent traités dans le même sens lors du calcul des parts, par exemple. Par contraste, les ingrédients non agricoles tels que l'eau, le sel ou les vitamines.

Irradiation par rayonnement ionisant : décrit tout type de rayonnement qui possède suffisamment d'énergie cinétique pour arracher des électrons aux atomes ou aux molécules, généralement l'énergie du rayonnement s'élève au moins à 5 électronvolts (eV). Dans le spectre électromagnétique, cela correspond

à une longueur d'onde inférieure à 250 nm. En général, l'irradiation par rayonnement ionisant d'aliments bio est tout aussi interdite que l'irradiation par rayonnement ionisant de produits Demeter. Les rayonnements électromagnétiques artificiels/techniques (d'une longueur d'onde dépassant 250 nm) ne sont généralement pas autorisés pour le traitement des produits et matières premières Demeter, hormis les exceptions formulées pour les rayonnements UV.

Jus à base de concentré : cf. aussi Jus de fruits obtenus à partir de concentré. Pour réduire les coûts de transport, le jus de fruits est parfois réduit à un concentré avec récupération séparée des composants aromatiques. Avant le conditionnement final en emballages de consommation, le concentré est reconstitué avec de l'eau et de l'arôme. Ce procédé n'est pas autorisé pour le jus Demeter.

Levure naturelle : également appelée levure indigène ; en opposition à l'élevage pur de levures sélectionnées. Décrit les souches de levure naturelles qui ont déjà été cultivées sur la surface de la matière première, par opposition à l'ensemencement précis de souches de levure cultivées avec une certaine fonctionnalité souhaitée.

Lyophilisation : procédé de dessiccation à basse température permettant de retirer l'eau contenue dans un produit, basé sur la déshydratation par un processus physique de sublimation. La lyophilisation est autorisée uniquement pour les fruits, les légumes, les herbes aromatiques, les épices, les produits laitiers et les compléments alimentaires. Pour tous les autres groupes de produits, elle n'est autorisée qu'avec une dérogation délivrée par la CDT.

Marques Demeter : les marques (déposées/enregistrées) et/ou les logos de la BFDI. La marque Demeter est une marque protégée par le droit privé. La BFDI est propriétaire de la marque Demeter, des marques associées, des logos et des logos associés, dont l'association indépendante International Biodynamic Association est le titulaire. Les marques sont déposées auprès de l'Organisation mondiale de la propriété intellectuelle (OMPI) dont le siège se situe en Suisse sous le numéro IRN/248829 pour le nom Demeter et sous le numéro IRN/786315 pour le logo au nom du « Forschungsringes für Biologisch-Dynamische Wirtschaftsweise e.V. ».

Mélanges de condiments : mélanges d'assaisonnement, également arômes d'épices, avec d'autres ingrédients rehaussant le goût tels que le sel, le sucre et les substances technologiquement nécessaires. Ils contiennent au moins 60 % d'épices. Les préparations d'épices ne sont pas autorisées si elles contiennent des arômes et/ou d'autres substances technologiquement nécessaires qui ne sont pas conformes au présent cahier des charges.

Microencapsulation : technologie permettant l'enrobage ou le piégeage de principes actifs sous forme solide, liquide ou gazeuse à l'aide de l'enrobage d'au moins une seconde substance. La microencapsulation offre, par exemple, la possibilité de transformer des substances liquides en poudre, de réduire la réactivité avec d'autres ingrédients ou de fixer une certaine durée de libération pour un composant particulier. Dans le domaine alimentaire, la microencapsulation est principalement utilisée pour les aliments fonctionnels, les compléments alimentaires ou les additifs/arômes. La microencapsulation n'est pas autorisée pour les produits Demeter.

Minéraux : matières premières formées par des processus géologiques, mais à l'exclusion des matières fossiles.

Nanoparticules : les nanoparticules ou nanomatériaux en général sont définis de manière similaire, mais avec des spécifications de taille différentes. La législation européenne définit les nanomatériaux en fonction de leur taille : il s'agit de nano-objets d'une taille comprise entre 1 nm et 100 nm dans un état désordonné ou sous forme d'agrégats/agglomérats, et si au moins 50 % des nano-objets correspondent à

la taille de particule formulée. Une autre catégorie d'approximation est la distinction entre les nanoparticules d'origine naturelle (farine, poudre de roche, etc.) et les nanoparticules de synthèse produites artificiellement. Une exigence d'étiquetage pour les particules de taille nanométrique dans les aliments, du moins dans l'Union européenne, est en cours d'élaboration. Une obligation d'étiquetage des particules de taille nanométrique pour les emballages est encore en discussion. De plus amples informations sur les nanoparticules et les produits Demeter peuvent être consultées à la section 6.2.2.

Neutralisation : le pH est ajusté à une valeur qui se situe dans la plage de pH neutre.

Normes juridiques de l'agriculture biologique et de la transformation en aval : réglementations nationales concernant l'agriculture biologique et les produits qui en sont issus. Il convient de souligner le Règlement de l'UE sur l'agriculture biologique/la directive de l'UE sur l'agriculture biologique et le National Organic Programme (NOP) de l'USDA.

Organisme génétiquement modifié : organisme dont le génome a été modifié par des méthodes du génie génétique. Dans le contexte alimentaire et agricole, c'est en particulier trois types de catégories qui jouent un rôle. Matière première qui est elle-même un organisme génétiquement modifié, par exemple des plantes ou des produits végétaux. Les matières premières et les produits fabriqués à l'aide d'OGM ne doivent pas nécessairement contenir eux-mêmes des OGM, par exemple la viande provenant d'animaux nourris aux OGM. Les matières premières et les produits fabriqués à partir d'OGM ne doivent pas contenir d'OGM en raison du processus de nettoyage ultérieur. Les exemples du troisième type en relation avec les denrées alimentaires sont principalement des vitamines, des enzymes ou des additifs produits par des micro-organismes génétiquement modifiés tels que des levures ou des moisissures. Tous ces trois types ne sont pas autorisés par les normes légales ni pour l'agriculture biologique, ni pour les produits Demeter.

Pasteurisation : (voir également *HTST*) fait référence à un chauffage court (40 secondes à quelques minutes) d'aliments liquides ou pâteux dans une plage comprise entre au moins 60 °C et un maximum de 100 °C. Le procédé réduit la contamination microbienne tout en protégeant la valeur nutritionnelle, le goût et la texture des produits alimentaires. La pasteurisation réduit la plupart des micro-organismes pathogènes qui altèrent les aliments, mais les produits alimentaires pasteurisés ne peuvent pas être considérés comme exempts de germes (voir *Stérilisation*). En particulier, les bactéries sporulantes ne sont pas suffisamment supprimées. Généralement, les produits alimentaires pasteurisés doivent être conservés dans un endroit frais (+ 5/- 3 °C).

Pasteurisation à ultra-haute température (UHT) : cf. HTST.

Pasteurisation courte durée à haute température (high temperature short time/HTST) : le terme générique « pasteurisation » en rapport avec les aliments et les différents types d'aliments peut être subdivisé en différents niveaux de température, durées d'exposition à la chaleur et combinaisons de température et de pression. En général, « basse température pendant une longue durée » décrit un processus de réduction de la contamination microbienne avec les paramètres 65 °C pendant 30 min. « Bref réchauffement » renvoie à une température comprise entre 71 °C et 78 °C pendant moins d'une minute (par exemple, du lait pendant 40 secondes) jusqu'à 10 minutes. Pour la « pasteurisation courte durée à haute température » ou « high temperature short time » (HTST), une plage de température de 85 °C à 90 °C est utilisée pendant quelques secondes seulement.

Un traitement thermique supplémentaire, non pas pour les aliments pasteurisés, mais pour les aliments stérilisés, est le procédé UHT. Le terme UHT signifie ultra-haute température et peut être distingué en UHT direct (à 150 °C pendant 2 secondes) et UHT indirect (à 135 °C pendant quelques secondes seulement). En général, les exigences de traitement thermique de la norme Demeter pour tous les produits suivent le principe de nécessité antimicrobienne et de sécurité alimentaire. En tenant compte de cette norme, le transformateur doit toujours envisager la sécurité alimentaire la plus élevée possible tout en maintenant le degré de transformation le plus bas possible, afin de pouvoir laisser à la matière première toutes ses caractéristiques. Il faut noter que malgré la règle générale évoquée ci-dessus, certaines températures et certains procédés ne sont pas autorisés pour certains produits comme le lait.

Porteur/substance de support : substance qui est physiquement liée au composant effectif réel pour augmenter la durée de conservation, l'efficacité, la stabilité microbiologique ou pour compenser les variations de volume. Les substances de support sont considérées comme auxiliaires technologiques bien qu'elles demeurent essentiellement dans le produit, de sorte qu'elles ne nécessitent pas de déclaration du point de vue de la législation sur les denrées alimentaires. Dans le chapitre 8.1.2 : Déclaration complète, le cahier des charges Demeter recommande de mentionner les substances de support afin d'assurer une transparence totale vis-à-vis de la clientèle.

Produit Demeter : produit certifié issu de la biodynamie ou produits transformés à partir de celle-ci, commercialisé avec la marque Demeter ou la référence à Demeter ou Biodynamique.

Produits semi-finis, de production biologique certifiée : produits qui sont généralement élaborés et vendus comme ingrédients pré-élaborés pour des biens de consommation transformés ultérieurement. Les produits semi-finis typiques des produits Demeter sont, par exemple, les mélanges de condiments destinés à relever la saveur de la charcuterie. Les produits semi-finis biologiques sont produits par des entreprises biologiques non certifiées Demeter, mais ne peuvent pas contenir d'auxiliaires technologiques ou d'additifs qui s'écartent de cette norme. En cas de doute, cela doit être prouvé par l'entreprise de transformation du produit final Demeter.

Reconversion : on entend par reconversion la période de transition entre un mode de production non-biodynamique et l'obtention de la certification Demeter entièrement reconnue. Seuls les domaines agricoles passent par une période de reconversion ; pour les entreprises de transformation, il n'y a pas de phase de préparation comparable. Les détails sur la reconnaissance de la reconversion et sur les produits portant la mention « Demeter en reconversion » se retrouvent dans la partie générale des Directives pour la production et des Directives d'étiquetage.

Rectification : opération destinée à améliorer la qualité par une première ou seconde distillation permettant d'éliminer les produits indésirables.

Remplissage/conditionnement aseptique : remplissage de produits principalement utilisés pour les boissons et les produits laitiers dans des conditions aseptiques afin de réduire ou d'éviter le traitement thermique du produit et donc la perte de micronutriments et d'arômes.

Sanctionnement : en fonction de leur gravité, les infractions à ces directives peuvent entraîner des sanctions si elles sont constatées lors d'une inspection ou par une déclaration volontaire. La procédure normale pour les non-conformités mineures ou moyennes est un système de conditions, d'avertissement écrit et de dé-certification. En cas de non-conformités graves tels que la fraude, un ou plusieurs niveaux de sanction peuvent être sautés.

Saponification : hydrolyse qui consiste à produire du savon par action d'un alcali caustique sur un corps gras, ce qui libère le glycérol et donne un sel alcalin ou savon.

Science nutritionnelle d'orientation anthroposophique : la science nutritionnelle d'orientation anthroposophique tient compte non seulement des substances qui composent un produit mais aussi des forces qui l'habitent. Une transformation qui vise à développer la qualité doit donc avoir pour but de conserver ces forces, mais aussi de les valoriser et de les rendre disponibles chaque fois que c'est possible. Dans l'état actuel des connaissances, en plus de l'importance physiologico-nutritionnelle généralement reconnue de l'alimentation intégrale, un aliment est particulièrement nourrissant quand sa qualité interne s'est développée de manière typique et harmonieuse.

Séchage par atomisation : également appelé séchage par pulvérisation ; un processus technique pour le séchage des solvants, des suspensions et des émulsions sous forme de poudre. Les matières à sécher sont dégagées par une méthode d'atomisation dans un flux d'air chaud et sèchent en un produit pulvérulent en quelques fractions de seconde à quelques secondes, selon la taille des particules. Le procédé de séchage par atomisation est autorisé pour les produits Demeter.

Solvant : une substance qui se dissout ou provoque une dispersion.

Stérilisation : cf. également Autoclavage et Conserves complètes. Décrit l'utilisation de divers procédés technologiques tels que la stérilisation à la vapeur dans le but d'éliminer complètement la contamination microbienne du produit traité. Contrairement aux autres méthodes de conservation des aliments, la stérilisation élimine également les microorganismes sporulants et les prions. En pratique et selon la cinétique des organismes mourants, les chances de survie ne peuvent jamais tomber à zéro. Par conséquent, certains niveaux de probabilité tels que les valeurs D 12 (concept 12D) et les valeurs Z sont utilisés dans la production alimentaire pour minimiser le risque de contamination résiduelle et pour trouver le niveau de température et de temps le plus approprié pour la matrice alimentaire respective.

Sulfatation : procédé pour obtenir un ester de sulfate à partir d'un acide gras.

Teintures : une substance cosmétique ou une composition cosmétique sous forme liquide, notamment une dissolution alcoolique.

Tensioactif : une substance qui réduit la tension superficielle d'un liquide ou la tension superficielle entre deux liquides ou entre un liquide et une matière solide.

Transestérification : transformation d'un ester en un autre ester.