

# Agriculture Biologique: Les Nouvelles Règles pour 2026

Vue d'ensemble sur les principales modifications  
des ordonnances et labels bio



# Agriculture Biologique: Les Nouvelles Règles



## Ordonnance bio (OBio)

### Production végétale

|                 |  |  |
|-----------------|--|--|
| <b>Semences</b> | Les marchand-e-s de semences ne doivent plus introduire les quantités disponibles de semences et de matériel de multiplication végétative dans <a href="http://www.organicxseeds.ch">www.organicxseeds.ch</a> .<br>L'obligation de prouver régulièrement les quantités de semences disponibles engendre beaucoup de travail administratif et, selon le Service des semences du FiBL, n'apporte aucun avantage.<br>Les marchand-e-s de semences mentionnent sur OrganicXseeds que les variétés épuisées sont «non disponibles». | WBF Bio-OBio<br>DEFR<br>art. 16h, let. g |
|-----------------|--|--|

### Production animale

|                      |  |  |
|----------------------|--|--|
| <b>Affouragement</b> | Il n'y a plus de restrictions pour la manière de produire le sel autorisé pour la transformation d'aliments fourragers biologiques et pour son affouragement aux animaux.<br>La Suisse ne dispose ni de sel marin ni de sel gemme. Les gisements de sel sont exploités comme sel de saline à l'aide de la «Solution Mining», un procédé très peu invasif. Les termes utilisés correspondent à ceux du droit sur les denrées alimentaires et de l'ordonnance bio de l'UE (Règlement UE 2018/848). | OBio DEFR<br>art. 4b, al. 1,<br>let. c |
|----------------------|--|--|

### Transformation

|  |   |                                      |
|--|---|--------------------------------------|
| <b>Production de levures</b>                               | Le délai transitoire pour la règle suivante est prolongé jusqu'au 31 décembre 2026: La production de levures non biologiques peut utiliser jusqu'à 5 % d'extrait de levure ou d'autolysat non biologiques calculés par rapport à la matière sèche. La condition est de pouvoir prouver qu'il n'y a pas d'extrait de levure ou d'autolysat de production bio disponible.   | OBio DEFR<br>Disposition transitoire |
| <b>Procédés œnologiques</b>                                | La désalcoolisation des vins bio peut recourir à l'évaporation partielle sous vide et à la distillation.<br>Avec l'actualisation, les modifications du Règlement (UE) 2018/848 entrent en vigueur aussi en Suisse par le biais du Règlement délégué (UE) 2025/405.  | OBio DEFR<br>Annexe 3b               |
| <b>Procédés pour les denrées alimentaires transformées</b> | Les procédés à base d'échange d'ions et de résines adsorbantes sont autorisés:<br>a. pour la préparation de denrées alimentaires pour des personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers selon l'OBNP, art. 2 let. a à c;<br>b. pour la désacidification partielle du jus de poire pour la fabrication de concentré de poire avec 6–12 g d'acide malique/kg et 80–82 °C Brix qui est destiné exclusivement pour le marché suisse. | OBio DEFR<br>art. 3d                 |
| <b>Additifs</b>  | De la gomme gellane (E 418) de production non biologique peut être utilisée jusqu'au 31 décembre 2026 pour la fabrication de denrées alimentaires transformées.<br>Vu que les matières premières ne sont toujours pas disponibles en qualité bio, la disposition transitoire correspondante est prolongée d'une année.  | OBio DEFR<br>Disposition transitoire |



## Bio Suisse – Agriculture

### Principe de la globalité

|                    |   |                           |
|--------------------|---|---------------------------|
| <b>Viticulture</b> | Les personnes privées qui cultivent des petites et très petites parcelles de vigne peuvent maintenant se regrouper et se faire contrôler et certifier comme groupements de petits producteurs-trices.<br>Cette nouvelle forme de gestion a pour but de favoriser le regroupement des très petites structures viticoles en des zones viticoles bio plus grandes. | Partie II<br>art. 1.2.1.4 |
|--------------------|---|---------------------------|

### Production végétale

|                                  |   |  |
|----------------------------------|---|--|
| <b>Cultures non liées au sol</b> | Les plantes mères et parentales ne peuvent être cultivées en pots que pour la production de plantes d'ornement et de plantes aromatiques commercialisées avec leurs pots.<br>L'article doit être adapté aux dispositions valables de l'OBio art. 10 al. 4.  | Partie II<br>art. 2.1.2.1                |
| <b>Efficience énergétique</b>    | La restriction du chauffage peut être déplacée à la période du 1 <sup>er</sup> novembre au 31 janvier pour autant que les fermes remplissent les exigences pour les sources d'énergie et les bâtiments.<br>Il faut à l'avenir tenir compte du fait que le marché a changé ces dernières années et que des produits sont demandés plus tôt dans l'année.   | Partie II<br>art. 2.7.3, 2.7.2,<br>2.7.1 |
| <b>Éléments nutritifs</b>        | Pour l'utilisation des oligoéléments et des engrais foliaires, il faut maintenant documenter l'utilisation et plus l'efficacité. La fenêtre de contrôle n'est plus obligatoire. L'analyse de la sève des plantes est aussi valable comme preuve du besoin. Il est permis d'utiliser des produits contenant plusieurs oligoéléments. Les sels d'Epsom ne nécessitent plus de preuve de carence ou de besoin.<br>Cela diminue le travail administratif et définit l'épandage de manière plus proche de la pratique. | Partie II<br>art. 2.4.4.2                |

# Agriculture Biologique: Les Nouvelles Règles



## Bio Suisse – Agriculture Suite

|                                    |  |                            |
|------------------------------------|--|----------------------------|
| <b>Commercialisation parallèle</b> | En ce qui concerne la date de l'annonce des cultures annuelles existantes, il est précisé qu'elle doit être faite au moment de la reprise des nouvelles parcelles.<br><i>Il est possible qu'une culture annuelle soit déjà en place lors de la reprise de la surface.</i>  | Partie II<br>art. 1.2.7.3  |
| <b>Protection des plantes</b>      | <i>Régulation des adventices</i> La régulation des adventices peut maintenant aussi recourir à des technologies lasers et à la solarisation. Pour l'utilisation d'eau chaude, on différencie maintenant entre procédés sélectifs et non ou partiellement sélectifs.<br><i>L'autorisation est octroyée sur la base de l'évolution technologique des procédés physiques qui intéressent les producteurs bio en complément des procédés mécaniques.</i> | Partie II<br>art. 2.6.4    |
|                                    | <i>Fruits à pépins</i> Il est maintenant possible d'utiliser sur l'ensemble de la surface dédiées aux fruits à pépins et sur une période 5 ans au total au maximum 2 kg de cuivre par hectare de surface traitée et par année. Il ne faut pas dépasser 3 kg de cuivre par hectare et par année.<br><i>La flexibilisation de l'utilisation du cuivre sur 5 ans permet de l'adapter en fonction de la pression fongique de l'année en cours.</i>       | Partie II<br>art. 2.6.3.2  |
| <b>Matériel de multiplication</b>  | <i>OrganicXseeds</i> Pour le niveau 3, la disponibilité de matériel de multiplication biologique doit être vérifiée sur <a href="http://www.organicxseeds.ch">www.organicxseeds.ch</a> et une attestation doit être générée en cas de non disponibilité (exceptions: cf. OBio art. 39o).<br><i>L'article doit être adapté aux dispositions valables de l'OBio art. 13a al. 4.</i>  | Partie II<br>art. 2.6.4    |
|                                    | <i>OrganicXseeds, arbres fruitiers haute-tige</i> Pour les arbres fruitiers haute-tige, les niveaux de disponibilité en vigueur sont définis dans OrganicXseeds. Ils ne sont plus exemptés de l'autorisation exceptionnelle obligatoire.<br><i>L'OBio ne prévoit pas la dérogation actuelle.</i>   | Partie II<br>art. 2.2.3.4  |
|                                    | <i>Période de reconversion</i> Il n'est plus possible de raccourcir la reconversion pour la production de matériel de multiplication en tablant sur une analyse de résidus ou une multiplication intermédiaire.<br><i>L'article doit être adapté aux dispositions valables de l'OBio art. 13.</i>  | Partie II<br>art. 2.2.12.1 |
|                                    | <i>Production de plantes sauvages</i> Pour la provenance géographique du matériel de multiplication des plantes sauvages, ce sont maintenant les informations de la «Liste verte» d'InfoFlora qui font foi.<br><i>La «Liste verte» remplace les anciennes recommandations de la Commission suisse pour la conservation des plantes sauvages (CPS) qui n'existe plus.</i>   | Partie II<br>art. 3.6.5    |
| <b>Plantes ornementales</b>        | Lors de la vente de plantes ornementales, de jeunes plantes et de plantes aromatiques en pots à des revendeurs-euses sans licence Bourgeon, il ne faut maintenant plus se référer qu'au mémo de Bio Suisse suivant: «Mémo pour la vente de plantes et de fleurs bio avec le Bourgeon».<br><i>Le mémo a été révisé et fortement simplifié.</i>  | Partie II<br>art. 3.6.9.1  |
| <b>Production animale</b>          |  |                            |
| <b>Abeilles</b>                    | <i>Insémination</i> Il ne faut maintenant plus d'autorisation exceptionnelle pour l'insémination artificielle si on peut prouver son affiliation à une association qui participe à un projet de VSH (hygiène varroasensitive).<br><i>La sélection VSH est une stratégie de lutte qui a pour but de réduire l'utilisation des acides. L'attestation garantit que l'insémination artificielle n'est utilisée que pour la sélection VSH.</i>            | Partie II<br>art. 5.8.9    |
|                                    | <i>Plastique</i> Il y a maintenant une liste exhaustive des éléments des ruches qui peuvent être en plastique de qualité alimentaire.<br><i>Il s'agit d'éléments qui n'entrent pas en contact avec la cire ou le miel.</i>   | Partie II<br>art. 5.8.10   |
| <b>Affouragement</b>               | Dans les aliments Bourgeon Intrants pour les ruminants, la proportion d'aliments Bourgeon suisses pourra être obtenue par un bilan de masse.<br><i>Sinon les moulins fourragers devraient faire des investissements disproportionnés pour des nouveaux silos pour le stockage séparé des céréales Bourgeon suisses et étrangères.</i>  | Partie II<br>art. 4.2.4.1  |
| <b>Volailles</b>                   | <i>Banque de données Volailles</i> La banque de données sur les poulettes devient la banque de données Volailles, dans laquelle toutes les volailles (poussins, poulettes, poules pondeuses et coqs) doivent être enregistrées, confirmées puis ressorties.<br><i>Le respect de la promesse «Tous les poussins vivent» nécessite de pouvoir suivre les déplacements des volailles.</i>   | Partie II<br>art. 5.5.2.4  |
|                                    | <i>Poulailler d'élevage</i> Il y aura désormais la possibilité de mettre en place pendant les 6 premières semaines jusqu'à 8000 poussins en préélevage, aussi pour les poussins d'autres producteurs.<br><i>Les prescriptions sont flexibilisées pour amortir les pics d'éclosions de poussins. Les prescriptions du Cahier des charges de Bio Suisse pour les surfaces doivent toujours être respectées.</i>  | Partie II<br>art. 5.5.3.3  |
|                                    | <i>Hybrides de ponte</i> Les hybrides de ponte autorisés figurent maintenant sur une liste exhaustive.<br><i>La limite inférieure de 17 g d'accroissement journalier s'est avérée impraticable. La liste exhaustive offre une sécurité de planification analogue à celle des poules à deux fins et des hybrides d'engraissement.</i>   | Partie II<br>art. 5.5.3.1  |

# Agriculture Biologique: Les Nouvelles Règles



## Bio Suisse – Agriculture Suite

|                                       |  |                           |
|---------------------------------------|--|---------------------------|
| <b>Volailles (suite)</b>              | <i>Troupeaux de poules pondeuses</i> À partir de 250 poulettes mises en place, les troupeaux de pondeuses doivent être abattus après leur utilisation et de préférence commercialisés comme denrées alimentaires.<br><i>Il faut en effet garantir que, malgré l'engraissement des coqs, la viande de poule continue d'être transformée en denrées alimentaires.</i>  | Partie II<br>art. 5.5.4   |
|                                       | <i>Poulets en préengraissement</i> Pour le préengraissement des poulets, il est maintenant possible d'avoir par unité avicole 3 troupeaux de 2000 têtes au lieu de 2 comme jusqu'à présent.<br><i>La modification correspond au maximum de poulets en fin d'engraissement autorisé par ferme (6000).</i>   | Partie II<br>art. 5.5.6.3 |
| <b>Santé animale</b>                  | Dans les élevages bovins, l'Improvac peut être utilisé pour des bêtes individuelles pour empêcher l'abattage de bêtes portantes. L'Improvac est interdit pour toutes les autres espèces animales.<br><i>L'utilisation de l'Improvac pour éviter des gestations non désirées peut servir à ce que moins de bêtes doivent être séparées du troupeau.</i>   | Partie II<br>art. 4.5.1   |
| <b>Cueillette de plantes sauvages</b> |  |                           |
| <b>Procédure de contrôle</b>          | Les plantes sauvages issues de cueillette dans la nature certifiée Bio Suisse qui sont mises sur le marché doivent figurer sur les listes de produits des producteurs-trices Bourgeon et des preneurs-euses de licences Bourgeon. Font exception les plantes sauvages qui sont transformées et commercialisées dans la ferme Bourgeon.<br><i>Cela permet de garantir une concession de licence et une déclaration compréhensibles.</i> | Partie IV<br>chap. 9      |

## Bio Suisse – Transformation et commerce

### Exigences générales

|   |   |  |
|---|---|--|
| <b>Exclusion des OGM</b>                                    | Les attestations équivalentes sont acceptées.<br><i>Il y a déjà dans la pratique une attestation équivalente qui est acceptée en plus de la déclaration officielle de garantie.</i>   | Partie III<br>art. 1.6                     |
| <b>Commerce de produits Bio Suisse Organic à l'étranger</b> | Les termes qui sont utilisés pour les entreprises qui font du commerce à l'étranger et pour l'emballage de la marchandise étrangère sont précisés.<br><i>Le cas où des preneurs de licences Bourgeon commercialisent à l'étranger de la marchandise provenant d'exploitations certifiées selon le Cahier des charges de Bio Suisse (exploitations BIOSUISSE-ORGANIC) est décrit.</i>  | Partie III<br>art. 1.4.3,<br>1.4.3.2       |
| <b>Commerce avec des plantes</b>                            | Le mémo auquel le nouveau texte du Cahier des charges se réfère a été fortement simplifié et adapté aux processus actuels: «Mémo pour la vente de plantes et de fleurs bio avec le Bourgeon: Informations pour les points de vente sans licence Bourgeon».<br><i>Les plantes ornementales, jeunes plantes et plantes aromatiques en pots peuvent à certaines conditions être vendues sans avoir de licence Bourgeon. Ce mémo est une aide pour les points de vente sans licence Bourgeon.</i> | Partie III<br>art. 1.14, 1.14.1,<br>1.14.2 |
| <b>Apiculture</b>   | L'apiculture est maintenant toujours considérée comme activité agricole.<br><i>Un contrat de production est établi au lieu d'un contrat de licences.</i>  | Partie III<br>art. 1.12.1.1, 13            |
| <b>Attestation Bourgeon</b>                                 | Au lieu de l'attestation Bourgeon, le certificat de l'organisme de certification avec liste de produits suffit comme preuve pour les partenaires commerciaux. La liste mentionne clairement quels produits peuvent être commercialisés avec le Bourgeon et lesquels pas.<br><i>Cette directive diminue considérablement le travail administratif des preneurs de licences, des organismes de certification et de Bio Suisse.</i>  | Partie III<br>art. 1.4.2,<br>21.1.2        |
| <b>Durabilité</b>   | Bio Suisse renonce désormais au dépôt d'un check-up de durabilité séparé.<br><i>Le thème de la durabilité est aujourd'hui omniprésent dans l'industrie alimentaire ainsi que dans la consommation. Il faut respecter le principe «Développement durable» du chap. 6 de la Partie I.</i>   | Partie III<br>art. 1.13, 1.13.1,<br>1.13.2 |
| <b>Emballages</b>   | Il y a une nouvelle structure et de nouveaux outils pour l'évaluation des emballages.<br><i>Le texte sur les emballages qui se trouve dans le Cahier des charges a été révisé. Le calculateur d'emballage est un outil qui permet une évaluation standardisée des emballages des produits Bourgeon. Cette évaluation est facultative.</i>   | Partie III<br>art. 1.9 ss                  |
| <b>Restauration</b>   |   |  |
| <b>Formation continue</b>                                   | Le chapitre 16.2.6 est supprimé.<br><i>Son contenu est déjà mentionné plusieurs fois.</i>   | Partie III<br>art. 17.2                    |
| <b>Délai transitoire</b>                                    | Le délai transitoire pour que les entreprises participantes passent de la Cuisine avec produits Bourgeon à Bio Cuisine est écoulé fin 2025.   | Partie III<br>chap. 17                     |

# Agriculture Biologique: Les Nouvelles Règles



## Bio Suisse – Transformation et commerce Suite

|   |  |                               |
|---|--|-------------------------------|
| <b>Contrat</b>                            | La première visite qui est faite dans les trois premiers mois n'est plus obligatoire, la nécessité d'apporter la preuve sur trois mois consécutifs est supprimée.<br><i>Bio Cuisine doit devenir plus rapide et plus flexible. La qualité est assurée par la vérification préalable du site web et des documents comme les cartes des mets. Des visites sont toujours proposées.</i>   | Partie III<br>art. 17.2.2     |
| <b>Bourgeon Intrants</b>                  |  |                               |
| <b>Dispositions générales</b>             | Les dispositions générales pour le Bourgeon Intrants sont supprimées.<br><i>Ces exigences figurent déjà dans l'article 1.10.2.7.</i>   | Partie III<br>chap. 22        |
| <b>Engrais de ferme</b>                   | Les engrais de ferme qui ont le Bourgeon Intrants sont réglementés dans un point séparé.<br><i>Le contenu correspondant venant des dispositions générales du chap. 22 est déplacé.</i>   | Partie III<br>art. 22.3.8     |
| <b>Sulfate de potassium et patentkali</b> | Le sulfate de potassium et le patentkali peuvent être utilisés pour équilibrer.<br><i>En vue de pouvoir fabriquer des produits durables avec un spectre d'éléments nutritifs équilibré.</i>  | Partie III<br>art. 22.3.2     |
| <b>Exigences pour les produits</b>        | Les auxiliaires, les produits microbiens de biocontrôle et les substances de base sont autorisés.<br><i>Il s'agit d'une précision et de l'autorisation de nouveaux produits.</i>   | Partie III<br>art. 22.2       |
| <b>Catégories de produits</b>             | Il y a une modification pour les composants non fermenté et un déplacement des produits critiques pour l'image vers l'article 22.2 h).<br><i>Des produits durables et pertinents sont ajoutés et la structure des exigences est clarifiée.</i>   | Partie III<br>art. 22.1, 22.2 |
| <b>Produits spécifiques</b>               |  |                               |
| <b>Produits de l'aquaculture</b>          | Un nouveau chapitre est introduit pour les produits de l'aquaculture.<br><i>L'OBio réglemente aussi depuis 2025 les produits aquacoles non transformés et transformés, ce qui impose de compléter le Cahier des charges de Bio Suisse.</i>   | Partie III<br>chap. 5         |
| <b>Articles de boulangerie</b>            | L'algue spiruline est maintenant acceptée comme ingrédient.  | Partie III<br>art. 8.3        |
| <b>Œufs</b>                               | Le texte est précisé pour éviter les malentendus et les mauvaises interprétations au sujet du tamponnage des œufs.<br><i>Cela est nécessaire car des œufs Bourgeon aboutissent dans le commerce / la commercialisation sans licence et ne peuvent alors pas arborer le tampon Bourgeon.</i>  | Partie III<br>art. 9.1.3      |
| <b>Produits carnés</b>                    | <i>Nitrite de potassium et de sodium</i> Ces deux substances ne sont autorisées que séparément. Les prescriptions pour la salaison sont précisées. On ne peut toujours utiliser que du nitrite de potassium ou du nitrite de sodium.   | Partie III<br>art. 4.2        |
|   | <i>Fumaison</i> La formulation actuelle de la directive n'était pas claire. La filtration et le nettoyage à l'eau ne s'effectuent pas pendant la fumaison mais avant.<br><i>Les prescriptions pour la fumaison sont précisées.</i>   | Partie III<br>art. 4.2        |
| <b>Produits laitiers</b>                  | <i>Composition</i> Des procédés visant à compenser des fluctuations saisonnières peuvent être autorisés par la Commission de labellisation de la transformation et du commerce (CLTC) pour des produits spécifiques.<br><i>Des procédés comme la surgélation ou le stockage sous feuille plastique peuvent être autorisés pour compenser des fluctuations saisonnières à condition de tenir compte des principes pour les produits spécifiques.</i>  | Partie III<br>art. 2.8.1      |
|   | <i>Milieux nutritifs</i> Le lait non biologique est autorisé pour les cultures.<br><i>Les milieux nutritifs pour les cultures produites dans l'entreprise de transformation peuvent être de provenance non biologique jusqu'à un taux de mélange de 1% de la quantité de lait en cours de fabrication. C'est pourquoi l'autorisation du lait maigre et du petit-lait non bio de la même entreprise de transformation est cohérente pour la production de cultures d'exploitation et cycliques.</i> | Partie III<br>art. 2.4.5      |
|   | <i>Beurre de transformation</i> La fonte et le refroidissement du beurre de transformation sont autorisés. L'étape de la fonte (fondre le beurre et le refroidir) est nécessaire pour le beurre de transformation pour répartir plus régulièrement les molécules de graisse. Cela améliore la consistance ainsi que les propriétés de transformation comme l'aptitude au tourage.  | Partie III<br>art. 2.10.1     |
| <b>Fruits et légumes</b>                  | <i>Produits à base de pommes de terre</i> La technologie PEF est autorisée pour le prétraitement des pommes de terre.<br><i>La technologie Pulsed Electric Field (PEF) est une possibilité durable de prétraitement de produits à base de pommes de terre. Cela permet d'économiser énormément d'eau et d'énergie thermique, mais aussi de diminuer la teneur en graisse et en acrylamide dans les produits frits.</i>   | Partie III<br>art. 7.2.1      |
|   | <i>Produits pour éviter la formation de mousse</i> Les huiles végétales ajoutées dans l'eau de processus agissent comme anti-moussants.<br><i>Il peut se former beaucoup de mousse lors de la transformation de légumes protéagineux et de légumineuses ainsi que lors de la fabrication de levures et de produits à base de levures.</i>  | Partie III<br>art. 7.2.5      |



# Agriculture Biologique: Les Nouvelles Règles



## Bio Suisse – Transformation et commerce Suite

|                                  |   |  |
|----------------------------------|---|--|
| <b>Fruits et légumes (suite)</b> | <b>Fruits moelleux</b> La limitation de la réhydratation (seulement pour les pruneaux) est abrogée. La limitation est supprimée pour que d'autres fruits que les pruneaux puissent être proposés comme fruits moelleux.   | Partie III art. 7.2.1                        |
|                                  | <b>Raisins secs</b> Le carbonate de potassium est autorisé pour la fabrication de raisins secs. Un bain d'eau, d'huile d'olive et de potasse (carbonate de potassium) diminue la protection naturelle des raisins contre l'évaporation et permet de les faire sécher plus rapidement.   | Partie III art. 7.2.1                        |
| <b>Huiles végétales</b>          | <b>Huile d'avocat</b> Le kieselgur est autorisé comme auxiliaire de filtration. Dans le cas de l'huile d'avocat, il faut du kieselgur pour obtenir un produit fini clarifié et stable.  | Partie III art. 11.1                         |
|                                  | <b>Mayonnaise allégée</b> Pour la mayonnaise light, l'utilisation d'huiles et graisses végétales pour rôtissage, boulangerie et transformation ultérieure à plus de 100 °C est autorisée. Même si la quantité d'huile utilisée dans une mayonnaise light se situe en dessous de 70 % de masse, l'amertume de l'huile non vaporisée est dominante dans la mayonnaise.  | Partie III art. 11.4                         |
| <b>Vins et vins mousseux</b>     | <b>Adjonction de moût de raisin</b> Il est permis d'ajouter au moût de raisin du sucre, du moût de raisin ou du moût de raisin concentré rectifié. L'augmentation autorisée de la teneur en alcool est de 1,5 % en volume au lieu de 1,25 (ce qui correspond à 3 kg de saccharose par hectolitre de moût). Les changements climatiques nécessitent plus de flexibilité dans la vinification.                          | Teil III Art. 12.2                           |
|                                  | <b>Jus de raisin</b> Le jus de raisin est supprimé dans l'article 12.2.2 comme ingrédient pour la vinification. Le jus de raisin utilisé à l'étranger doit aussi être de qualité Bio Suisse.  | Partie III art. 12.2                         |
|                                  | <b>Concentré de jus de raisin</b> Le moût de raisin concentré rectifié est autorisé en qualité bio. Vu qu'il n'y a pas de moût de raisin concentré rectifié de qualité Bourgeon, il faut pouvoir en utiliser aussi en Suisse comme ingrédient bio   | Partie III art. 12.2                         |
|                                  | <b>Sulfitage</b> Le sulfitage selon les prescriptions de l'OBio UE (valeurs limites pour le dioxyde soufre) n'est possible que pour les vins mousseux Bourgeon. C'est le Cahier des charges de Bio Suisse qui fait foi pour l'utilisation de tous les autres additifs et auxiliaires technologiques pour la vinification des vins mousseux et de tous les autres vins.  | Partie III art. 12.2                         |
| <b>Produits à base de sucres</b> | Le carbonate de sodium (E 500) est autorisé pour la fabrication du sirop de sucre inverti et du sirop de caramel. Le carbonate de sodium permet d'augmenter le pH du sirop de caramel pour le rendre utilisable p. ex. pour les produits laitiers (additif). Pour le sirop de sucre inverti et le sucre liquide inverti, le carbonate de sodium est autorisé comme auxiliaire technologique pour stopper l'inversion. | Partie III art. 15.1                         |
| <b>Ingrédients et additifs</b>   |   |  |
| <b>Pays d'origine</b>            | À cause des provenances changeantes, il n'y a jusqu'ici souvent pas eu de déclaration du pays d'origine dans la liste des ingrédients. L'origine peut maintenant être déclarée sous forme de désignation géographique générale. Il s'agit d'une adaptation selon le droit sur les denrées alimentaires (OIDA).  | Partie III art. 1.10.3.4                     |
| <b>Provenance de l'amidon</b>    | La déclaration de la provenance de l'amidon est maintenant clairement réglementée. Il y a un délai transitoire de 2 ans pour finir d'utiliser le matériel d'emballage existant.   | Partie III art.1.10.3.2                      |
| <b>Pectine</b>                   | La pectine (E 440) est classée parmi les ingrédients agricoles. Cela est imposé par le législateur (RS 910.181, Annexe 3 Partie A).   | Partie III art. 2.8.6, 7.5.4, 15.1.4, 15.2.4 |
| <b>Antiagglomérants</b>          | La réglementation sur les antiagglomérants contenus dans le sel est rassemblée à l'art. 1.3 et supprimée dans les chapitres actuels. Les exceptions pour des produits spécifiques sont listées dans les chapitres correspondants.   | Partie III art. 1.3                          |



**KAGfreiland**

Pas de modifications



**Natura Beef Bio**

Pas de modifications



**Migros Bio**

Pas de modifications



**Bœuf de pâturage**

Transmission du règlement à Vache mère Suisse

# Agriculture Biologique: Les Nouvelles Règles



## Demeter – Agriculture

### Organisation

|                     |   |          |
|---------------------|---|----------|
| <b>Taxes</b>        | La taxe administrative pour les autorisations exceptionnelles se situe maintenant entre 80 et 150 Fr.<br><i>Cette taxe se situait jusqu'à maintenant entre 50 et 100 francs.</i>  | Art. 2.2 |
| <b>Reconversion</b> | À partir de 2026, les personnes qui reconvertissent ou reprennent une ferme doivent suivre une formation continue chaque année pendant les cinq premières années. L'offre sera à l'avenir publiée sur le site web. L'Annexe 11 est supprimée.<br><i>Jusqu'à présent, tous les chef-fe-s d'exploitation devaient suivre deux journées de formation continue par année.</i> | Art. 4.3 |

### Champignons

|   |   |                      |
|---|---|----------------------|
| <b>Exigences</b>                                  | Les exigences pour la culture, le substrat et les préparations sont précisées et complétées.<br><i>Les différentes espèces de champignons ont des exigences différentes.</i>  | Art. 4.7.8 à 4.7.8.7 |
| <b>Utilisation des préparations biodynamiques</b> | Après une stérilisation du substrat, il faut utiliser une préparation complexe / compost de bouse ou bouse de corne préparée (500P). Il faut en outre appliquer de la bouse de cornes (500) au moins une fois par cycle de croissance et de la silice de corne (501) au moins une fois par période de récolte sur les champignons. Les substrats à base de bois et de granulés de paille ne sont pas concernés.<br><i>Jusqu'à maintenant les préparations additionnelles pour les engrais devaient être épandues après une stérilisation et la bouse de corne (500) au moins une fois par période de récolte.</i> | Art. 4.7.8.4         |
| <b>Maladies</b>                                   | Le sel ne peut plus être utilisé contre les maladies des champignons.   | Art. 4.7.8.6         |
| <b>Substrats</b>                                  | Le substrat utilisé doit être cédé à un producteurs Demeter ou bio. La cession à des jardiniers-ères amateurs est aussi autorisée.  | Art. 4.7.8.3 S       |
| <b>Reconversion</b>                               | Les producteurs-trices de champignons Demeter peuvent demander une reconversion plus courte.  | Art. 4.7.8.1         |

### Production animale

|                      |  |              |
|----------------------|--|--------------|
| <b>Volailles</b>     | <i>Alimentation</i> Le 50 % des aliments doivent provenir de sa propre ferme à partir de 2026.<br><i>La proportion des aliments de sa propre ferme a été augmentée progressivement jusqu'à fin 2025.</i>   | Art. 4.9.5.9 |
|                      | <i>Provenance, achat et commercialisation des animaux</i> À partir de 2027, les fermes qui ont plus de 100 poules pondeuses devront utiliser des poulettes Demeter. Une taxe d'incitation sera due et il faudra une autorisation exceptionnelle si à leur place on installe des poulettes Bio Suisse.  | Art. 4.9.7.7 |
|                      | <i>Le pâturage</i> peut être imputé de la manière suivante à la proportion des aliments de la ferme: poulaillers fixes 5%, poulaillers mobiles 10% du besoin alimentaire total. La culture «bouchons d'herbe» peut maintenant être comptée.  | Annexe 13    |
| <b>Porcs</b>         | Le 50 % des aliments doit provenir de sa propre ferme à partir de 2026.<br><i>La proportion des aliments de sa propre ferme a été augmentée progressivement jusqu'à fin 2025.</i>  | Art. 4.9.5.8 |
| <b>Santé animale</b> | Le recensement de l'utilisation d'antibiotiques dans le Journal des traitements pour un seul animal et dans le Formulaire d'aperçu de l'exploitation est supprimé.<br><i>Depuis deux ans tous les vétérinaires sont tenus de saisir les traitements antibiotiques sur agate.ch. Le formulaire supplémentaire pour les antibiotiques n'est plus nécessaire.</i> | Art. 4.9.8.2 |

## Demeter – Transformation et commerce

### Désignation

|                                    |  |                     |
|------------------------------------|--|---------------------|
| <b>Miel</b>                        | Le miel de la reconversion à l'apiculture Demeter peut maintenant être désigné comme tel.  | Art. 8.4.2          |
| <b>Amidon</b>                      | L'origine végétale de l'amidon (p. ex. blé, pomme de terre) doit toujours être déclarée.<br><i>Il s'agit d'une mise en conformité avec les directives de Bio Suisse.</i>   | Art. 6.3            |
| <b>Déclaration des ingrédients</b> | Pour les produits dont les ingrédients Demeter font l'objet d'une déclaration supplémentaire dans la typographie du texte courant sans le logo de la marque Demeter, il ne faut maintenant plus respecter que les directives de Bio Suisse pour la transformation.<br><i>Il arrive que des produits soient demandés mais ne peuvent pas être fabriqués selon les directives de transformation Demeter bien que les fabricants utilisent des matières premières Demeter et aimeraient le mentionner. L'obligation de la certification Demeter reste en vigueur.</i> | Art. 8.3.1, 8.3.1.4 |
| <b>Import</b>                      |  |                     |
| <b>Taxes</b>                       | Les importateurs-trices qui agissent au nom de preneurs de licence de l'étranger (comme représentation fiscale) et ne commercialisent pas eux-mêmes la marchandise paient depuis 2027 la taxe de licence en se basant sur la valeur de vente des marchandises à leur premier acheteur-euse.  | Annexe IV           |

# Agriculture Biologique: Les Nouvelles Règles



## Demeter – Transformation et commerce Suite

### Produits spécifiques

|                                   |  |                   |
|-----------------------------------|--|-------------------|
| <b>Vinaigres / vins de fruits</b> | Pour la production de vin de fruits ou de légumes comme base pour du vinaigre, la teneur en alcool peut être relevée jusqu'à 12% vol. au maximum. Du sucre Demeter peut être utilisé pour les vinaigres de fruits et de légumes. Il faut obligatoirement déclarer tous les ingrédients.  | Art. 7.14.3       |
| <b>Viande</b>                     | La directive pour l'abattage et le transport des animaux a été révisée. Le but que les abattoirs Demeter doivent aussi accepter des animaux saignés est supprimé. L'autodéclaration n'est plus obligatoire pour les producteurs-trices qui font abattre en sous-traitance. Quelques autres points sont assouplis. Il y a pour les fermes qui font abattre à partir de 100 animaux Demeter par année un contrôle obligatoire basé sur les risques, et pour celles avec à partir de 1000 animaux Demeter abattus par année un contrôle de la SPA au moins tous les trois ans.<br><i>Certains points de la directive actuelle se sont avérés difficiles à mettre en œuvre dans la pratique, et il y avait beaucoup de travail administratif pour remplir l'autodéclaration.</i> | Art. 7.6.1        |
| <b>Produits céréaliers</b>        | La pression d'extrusion ne peut être augmenté de 20 à max. 140 bars que pour la fabrication de pâtes. La température d'extrusion doit dans ce cas être inférieure à 50°C.<br><i>La fabrication des pâtes avec des matrices de cuivre et de bronze nécessite une haute pression.</i>  | Art. 7.3.5, 6.2.1 |
| <b>Fines herbes, épices</b>       | Les antiagglomérants utilisés pour des sels aux épices et aux fines herbes doivent être déclarés.  | Art. 7.5.3        |
| <b>Vin</b>                        | <i>Chaptalisation</i> L'adjonction de moût de raisin rectifié de qualité bio doit être possible. Il s'agit d'un assouplissement de l'exigence minimale actuelle de la qualité bio Bourgeon.<br><i>Il n'y a actuellement pas de moût de raisin rectifié en qualité Demeter ou bio Bourgeon.</i>   | Art. 7.13.4       |
|                                   | <i>Filtration</i> La filtration crossflow est autorisée si la grandeur des pores n'est pas inférieure à 0,2 micromètres et si la pression ne dépasse pas 2 bars.<br><i>Il s'agit d'une mise en conformité avec les directives Demeter internationales.</i>   | Art. 7.13.4       |

### Produits de nettoyage

|                     |  |              |
|---------------------|--|--------------|
| <b>Chlore actif</b> | L'interdiction prévue du chlore actif n'entre que partiellement en vigueur. Le chlore actif reste autorisé pour les entreprises qui transforment du lait et de la viande. Une autorisation exceptionnelle peut être demandée pour d'autres cas qui font courir un grand risque de sécurité alimentaire. L'interdiction de l'eau électrolytique entre en vigueur comme prévu.<br><i>Les doutes concernant le chlore actif demeurent, mais dans certains domaines d'utilisation c'est le risque de sécurité alimentaire qui prédomine.</i> | Art. 6.6.2.5 |
|---------------------|--|--------------|

### Sanctions

|                                |   |                                       |
|--------------------------------|---|---------------------------------------|
| <b>Règlement des sanctions</b> | Le règlement des sanctions montre maintenant clairement quelles divergences peuvent mener à quelles sanctions. Les facteurs qui influencent l'importance des sanctions et le but d'utilisation sont définis.<br><i>Le nouveau règlement des sanctions informe clairement les entreprises de production, de transformation et de commerce sur la manière dont elles sont jugées en cas de sanctions.</i> | Annexe III<br>Règlement des sanctions |
|--------------------------------|---|---------------------------------------|

### Emballages

|                          |  |                    |
|--------------------------|--|--------------------|
| <b>Fruits et légumes</b> | L'interdiction prévue des emballages en plastique pour les fruits et légumes frais et délicats n'entre pas en vigueur. L'interdiction reste en vigueur pour les fruits et légumes frais mais pas délicats.<br><i>Le but devrait être de ne pas emballer les fruits et légumes frais dans du plastique. Dans certains cas cela provoquerait toutefois des dépréciations et du gaspillage alimentaire.</i> | Art. 6.5.4, 7.1.5. |
| <b>PET</b>               | L'utilisation du PET comme matériau d'emballage est autorisée pour la plupart des catégories de produits. La nécessité technique doit être démontrée lors de l'annonce des produits.   | Art. 6.5.4         |

## Impressum

**Éditeurs:** Bio Suisse, 4052 Bâle, et FiBL, 5070 Frick

**Rédaction:** Simona Moosmann, FiBL

**Photo de couverture:** Amarante Vitra

**Mise en page:** Simone Bissig, FiBL

**Traduction:** Manuel Perret

**Téléchargement gratuit:**

[boutique.fibl.org](http://boutique.fibl.org) > Nr. 1358

**Collaboration:** OFAG: Louisa Bühler, Luana Cresta / Bio Suisse: Beatrice Scheurer, Simon Woschnik, Heidi Hosp, Judith Köller, Paul Assmus, Sara Gomez, Sarah Bulliard / Demeter: Patricia Durán, Marc Meli / Bio-Weide-Beef: Nina Ellenbroek / Migros: Janina Storjohann / KAG Freiland: Chiara Augsburg / Natura-Beef Bio: Esther Manser-Ammann

### Réglementation bio 2026

«La Réglementation bio 2026» sera disponible en trois langues (FR, DE, IT) depuis février 2026. Elle peut être utilisée en ligne ou téléchargée gratuitement:

[reglementationbio.bioactualites.ch](http://reglementationbio.bioactualites.ch)

FiBL +41 62 865 72 72

[info.suisse@fibl.org](mailto:info.suisse@fibl.org)