



BIOSUISSE

RÈGLEMENTS
COMPLÉTANT LE
CAHIER DES CHARGES
PRENEURS DE LICENCE
ET TRANSFORMATEURS
FERMIERS

Version du 1^{er} janvier 2012

Introduction

Les chapitres 5 et 6 du Cahier des charges de Bio Suisse contiennent les directives de base de l'agriculture biologique (label Bourgeon). Pour les préciser et les compléter, des règlements peuvent être édictés par certains organes de Bio Suisse (les Commissions de labellisation « agricole » (CLA), « de la transformation et du commerce » (CLTC) et « des importations » (CLI)). Ces règlements sont « subordonnés » au Cahier des charges. Cela signifie qu'en cas de doute ou de contradiction entre un règlement et une directive du Cahier des charges, c'est le Cahier des charges qui fait foi.

Les règlements sont conçus pour être consultés et utilisés avec le Cahier des charges.

La présente collection des règlements édictés jusqu'en janvier 2012 correspond aux besoins exprimés par les services de conseil et de contrôle. Elle doit donc régulièrement être complétée et mise à jour, et même revue et corrigée en cas de besoin.

Les propositions d'amélioration faites par les praticiens sont bien sûr toujours les bienvenues! C'est à cette condition seulement que nous pourrons mettre à votre disposition un instrument de travail optimal.

Table des matières

Abréviations, remarques et conventions		7
Exigences générales		8
1	Principes	8
2	Cahier des charges de Bio Suisse	8
3	Règlements de la CLTC pour la transformation	9
4	Contrat de licence	9
5	Achat des matières premières et contrôle des flux des marchandises	10
6	Réception des marchandises	11
7	Mesures permettant de garantir l'absence d'OGM	11
8	Procédés de transformation	11
9	Séparation	12
10	Désignation	12
11	Emballages	12
12	Ingrédients, additifs et auxiliaires technologiques	13
Exigences posées à l'utilisation du Bourgeon pour les produits et pour les moyens publicitaires		14
1	Introduction	14
2	Les produits Bourgeon	14
3	Les produits Bourgeon de déclaration	14
4	Les produits Bourgeon de reconversion	15
5	Liste des ingrédients et des additifs	17
6	Déclaration de l'origine des matières premières	18
7	Informations sur les procédés de transformation	19
8	Adresses du fabricant ou du distributeur et organisme de certification	19
9	Étiquetage des emballages et des produits	21
10	Bulletins de livraison et factures	21
11	Utilisation du nom de Bio Suisse	22
12	Utilisation graphique du Bourgeon sur les emballages et les étiquettes	22
13	Exemple de graphismes pour les emballages et les étiquettes	23
Lait et produits laitiers		26
1	Exigences générales posées aux produits laitiers en général	26
2	Conditions supplémentaires pour certains produits laitiers	28
3	Annexes	36
Viande et produits carnés		38
1	Produits carnés en général	38
2	Produits carnés transformés	39
Fruits, légumes, plantes aromatiques, champignons et graines germées		41
1	Tous les produits à base de fruits et de légumes (y. c. champignons, graines germées et plantes aromatiques fraîches)	41
2	Produits particuliers à base de fruits et de légumes	43

3	Boissons froides à base de thé, de plantes aromatiques, de fruits et de légumes (thés froids et limonades)	47
Produits apicoles		49
1	Principes	49
2	Miel	49
3	Propolis	50
Céréales et produits céréaliers		51
1	Produits céréaliers en général	51
2	Produits céréaliers particuliers	51
Boissons alcoolisées et vinaigre		55
1	Bière	55
2	Vins et vins mousseux	56
3	Cidres et vins de fruits	58
4	Spiritueux et eaux-de-vie	59
5	Vinaigre	60
Huiles et graisses végétales		62
1	Huiles et graisses végétales en général	62
2	Huiles et graisses végétales particulières	62
Oeufs et ovoproduits		66
1	Ovoproduits en général	66
2	Ovoproduits particuliers	66
3	Ovoproduits cuits	68
Épices, condiments, bouillons, soupes et sauces		70
1	Épices	70
2	Moutarde	73
3	Sauces au soja et condiments liquides	74
4	Bouillons, soupes et sauces en général	75
Restauration		77
1	Exigences pour toutes les entreprises de restauration	77
2	Cuisine avec produits Bourgeon	79
3	Cuisine avec composants Bourgeon	80
4	Cuisine Bourgeon	81
Lutte contre les parasites pendant le stockage et la transformation		84
1	Introduction et but	84
2	Principes	84
3	Concept général de lutte contre les parasites	85
4	Mesures contre les infestations de parasites – prophylaxie (prévention) et monitoring (surveillance)	86
5	Procédure en cas de problème aigu de parasites	87
6	Documentation	90

Aliments fourragers	92	
1	Champ d'application et définitions	92
2	Objectifs à long terme	92
3	Séparation	92
4	Procédés de transformation	92
5	Ingrédients et composition des aliments fourragers	93
6	Désignation et déclaration	95
Alimentation animale sans utilisation d'OGM	97	
1	Introduction et but	97
2	Définitions	97
3	Attestation	98
4	Application	98
Transformation fermière et en sous-traitance, commerce et vente directe	99	
1	Transformation	99
2	Vente directe et commerce	102
3	Restauration commerciale à la ferme	103
4	Licence obligatoire	103
Engrais et amendements avec le Bourgeon Intrants	104	
1	Champ d'application	104
2	But	104
3	Éxigences pour les produits	104
4	Éxigences spéciales pour certaines catégories de produits	106
5	Désignation	107
6	Annexes	107

Abréviations, remarques et conventions

▼	Ingrédient présentant un risque OGM: il faut une déclaration d'engagement à respecter l'exclusion des manipulations génétiques conforme à l'→ OBio et à l'→ OBio UE.
◦	Aussi bien pour les preneurs de licence que pour la transformation fermière, l'utilisation de ce procédé ou produit doit être préalablement autorisée par le secrétariat de Bio Suisse.
ALP	Station de recherche Agroscope Liebefeld-Posieux ALP
Bio CH	Certifié bio aux normes de la Confédération Helvétique (OBio)
Bio UE	Certifié bio aux normes de l'Union Européenne (OBio UE)
CDC	Cahier des charges pour la production, la transformation et le commerce des produits Bourgeon de Bio Suisse. Le Cahier des charges est cité de la manière suivante: (art. 6.1.2 CDC) ou (CDC 6.1.2).
Citation en allemand	Si un titre est cité en allemand, cela veut dire que le document n'existe qu'en allemand.
CLA	Commission de labellisation agricole de Bio Suisse
CLI	Commission de labellisation des importations de Bio Suisse
CLTC	Commission de labellisation de la transformation et du commerce de Bio Suisse
DFE	Département fédéral de l'économie
DFI	Département fédéral de l'intérieur
FiBL	Institut de recherche de l'agriculture biologique, 5070 Frick
HMF	Hydroxyméthylfurfural
Liste des intrants	Liste des intrants pour l'agriculture biologique en Suisse, éditée par l'Institut de recherche de l'agriculture biologique (FiBL)
MO	Matière organique
MS	Matière sèche
Non bio	Non biologique, c.-à-d. conventionnel ou PI. On utilise librement la forme longue ou la forme abrégée. Souvent (p. ex. dans la déclaration des denrées alimentaires) on utilise seulement l'expression «conventionnel».
OAdd	Ordonnance sur les additifs (RS 817.022.31)
OBio	Ordonnance bio: Ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique (RS 910.18)
OBio DFE	Ordonnance du DFE sur l'agriculture biologique (RS 910.181)
OBio UE	Règlement (CE) n° 834/2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et abrogeant le règlement (CEE) n° 2092/91
ODAIOUs	Ordonnance fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels (RS 817.02)
OFAG	Office fédéral de l'agriculture
OFSP	Office fédéral de la santé publique
OGM	Organisme génétiquement modifié
OHyg	Ordonnance sur l'hygiène (RS 817.024.1)
OLAIA	Ordonnance sur le Livre des aliments pour animaux (RS 916.307.1)
ORRChim	Ordonnance sur la réduction des risques liés aux produits chimiques (814.81)
OSEC	Ordonnance sur les substances étrangères et les composants (RS 817.021.23)
OVF	Office vétérinaire fédéral
PI	Production intégrée
UHT	Ultra High Temperature. Bref chauffage à très haute température du lait et des produits laitiers
UV	Ultraviolet (au-delà du violet): rayonnement invisible dont la longueur d'onde est comprise entre 1 et 380 nm

Toutes les lois et ordonnances fédérales peuvent être soit commandées à l'OFCL, Office fédéral des constructions et de la logistique (anciennement OFCIM), 3003 Berne, tél. 031 325 50 50, soit téléchargées depuis internet à l'adresse suivante: www.admin.ch/ch/f/rs/rs.html.

EXIGENCES GÉNÉRALES

1 Principes

La fabrication et la commercialisation des produits Bourgeon doivent respecter les prescriptions suivantes:

1.1 Bases légales

Les bases légales suivantes sont particulièrement importantes pour la transformation¹:

- Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIU) (RS 817.02);
- Ordonnance sur l'hygiène (OHyg) (RS 817.024);
- Ordonnance sur les substances étrangères et les composants dans les denrées alimentaires (OSEC) (RS 817.021.23);
- Ordonnance sur les additifs admis dans les denrées alimentaires (OAdd) (RS 817.021.22);
- Ordonnance sur l'agriculture biologique et la désignation des produits et des denrées alimentaires biologiques (Ordonnance sur l'agriculture biologique) (RS 910.18);
- Ordonnance du DFE sur l'agriculture biologique (RS 910.181);
- Autres dispositions légales spécifiques aux divers produits.

2 Cahier des charges de Bio Suisse

Les chapitres suivants du Cahier des charges de Bio Suisse sont particulièrement importants pour la transformation et les entreprises commerciales:

Chapitre	Titre du chapitre	N° articles
	Préambule	
5	Transformation et commerce	
5.1	Prescriptions générales	5.1.1
5.2	Origine des ingrédients	5.2.1–5.2.4
5.3	Méthodes et procédés de transformation	5.3.1–5.3.5
5.4	Additifs et auxiliaires technologiques	5.4.1–5.4.5
5.5	Vinification	5.5.1–5.5.4
5.6	Produits de nettoyage	5.6.1
5.7	Régulation des organismes parasites	5.7.1–5.7.6
5.8	Bâtiments et installations	5.8.1–5.8.4
5.9	Matériaux d'emballage	5.9.1–5.9.2
5.10	Produits Bourgeon importés	5.10.1–5.10.9
6	Présentation des produits Bourgeon	
6.1	Désignation	6.1.1–6.1.11
6.2	Commercialisation des produits Bourgeon	6.2.1–6.2.5
7	Contrôle et certification	
7.1	Contrôle obligatoire	7.1.1
7.3	Contrôle de la transformation et du commerce	7.3.1–7.3.3
7.4	Certification selon les directives de Bio Suisse	7.4.1–7.4.2
7.5	Octroi du Bourgeon	7.5.1–7.5.2
7.6	Transgressions et sanctions	7.6.1–7.6.2

¹ À commander à l'OFCL, 3003 Berne, tél. 031 325 50 50, ou à télécharger depuis internet à l'adresse suivante: www.admin.ch/ch/f/rs/rs.html.

3 Règlements de la CLTC pour la transformation

Ces règlements sont subdivisés en deux parties: les exigences générales et les règlements spécifiques pour les divers groupes de produits.

Le principe de base est le suivant: les méthodes de transformation, les ingrédients ou les matériaux d'emballage non cités et donc non explicitement autorisés sont interdits² ou doivent, de cas en cas, être autorisés par la CLTC.

Les listes des procédés, des ingrédients et des additifs etc. autorisés sont des «instantanés», dans le sens qu'elles sont conformes à l'état actuel des connaissances basées sur les produits Bourgeon existants et déjà autorisés. Le but avoué est de recourir à la collaboration des transformateurs fermiers et des preneurs de licence pour développer et améliorer continuellement les présents règlements. Ils peuvent en tout temps adresser des demandes en ce sens à la CLTC.

À quelques exceptions près, les règlements spécifiques sont aussi valables pour la transformation fermière.

4 Contrat de licence

En signant le contrat de licence, les preneurs de licence s'engagent à respecter, dès le début, les exigences générales et spécifiques pour la transformation selon le Cahier des charges de Bio Suisse. De plus, le contrat de licence définit le droit d'utilisation de la marque protégée du Bourgeon. En annexe du contrat de licence se trouvent répertoriés les produits et catégories de produits qui peuvent avoir le Bourgeon.

Les nouveaux produits ou catégories de produits devant être mis en circulation avec le Bourgeon doivent au préalable être autorisés par Bio Suisse. Cette autorisation une fois reçue, ces produits sont ajoutés à l'annexe du contrat de licence.

Il faut adresser à Bio Suisse une demande écrite de licence. Elle doit décrire de façon détaillée le produit en fournissant la recette, la liste des fournisseurs, la description de la fabrication, les spécifications du matériel d'emballage et les projets d'étiquetage. Les formulaires de demande de licence peuvent être demandés au secrétariat de Bio Suisse ou téléchargés depuis son site internet (www.bio-suisse.ch).

Si le preneur de licence veut changer de site de production ou prévoit d'importantes modifications aux bâtiments, il doit en demander l'autorisation à Bio Suisse en lui adressant une demande de licence.

Les modifications apportées aux produits autorisés qui débordent du cadre fixé par les règlements spécifiques (p. ex. une nouvelle formulation comprenant des ingrédients, des additifs ou des auxiliaires technologiques non répertoriés, un nouveau processus de fabrication, une nouvelle méthode d'emballage etc.) sont soumises à l'autorisation de Bio Suisse. Dans ce cas, une nouvelle demande de licence doit être déposée auprès de Bio Suisse.

Bio Suisse remercie d'avance tous les preneurs de licence de l'informer spontanément de tout changement d'adresse, de téléphone, de télécopie, d'email ou d'interlocuteur.

² Remarque: les règlements spécifiques mentionnent à titre d'exemple en italique des procédés, ingrédients et matériaux importants interdits par les directives de Bio Suisse. Ces énumérations négatives ne sont pas exhaustives. Le principe ci-dessus reste valable.

5 Achat des matières premières et contrôle des flux des marchandises

5.1 Acquisition des matières premières

La fabrication des produits Bourgeon présuppose l'utilisation de matières premières et de produits semi-finis Bourgeon. L'autorisation de produits semi-finis Bourgeon ne doit pas être confondue avec une autorisation générale de transformation en produits complexes. Leur utilisation est réévaluée pour chaque produit en fonction des règlements spécifiques et en tenant compte des critères de transformation douce, de tromperie du consommateur et de reconstitution des produits de base.

Pour qu'une matière première puisse être utilisée dans la fabrication d'un produit Bourgeon, le fournisseur doit fournir, selon les cas, les documents cités dans les articles 5.1.1 à 5.1.3.

5.1.1 Achat directement à un producteur Bourgeon

Document: Copie du «Certificat pour produits biologiques» (ci-après: «Certificat») du producteur.

Il faut exiger avant ou lors de la première livraison une copie du Certificat actuel. Une copie du Certificat doit rester dans l'entreprise pour les contrôles. Le Certificat doit être redemandé au moins chaque année. Pour toutes les catégories de produits, il faut en plus exiger du producteur la «Reconnaissance Bourgeon». C'est là qu'il est indiqué si l'exploitation est autorisée ou non à vendre avec le Bourgeon telle ou telle catégorie de produits.

Document: bulletin de livraison

Chaque livraison doit être accompagnée d'un bulletin de livraison faisant clairement ressortir la qualité Bourgeon de la marchandise livrée.

5.1.2 Achat à un autre preneur de licence Bio Suisse

Document: Copie de l'Attestation Bourgeon et du «Certificat pour produits biologiques» (ci-après: «Certificat») du fournisseur.

Exiger, avant la première livraison, une copie de l'actuelle Attestation Bourgeon et de l'actuel Certificat de l'entreprise. L'Attestation Bourgeon mentionne les produits sous licence, et le Certificat mentionne les catégories de produits. L'Attestation Bourgeon et le Certificat doivent être exigés au moins chaque année.

Documents: bulletin de livraison, facture.

La qualité Bourgeon d'un produit doit toujours figurer sur le bulletin de livraison et la facture. Pour chaque livraison, les papiers accompagnant le produit doivent indiquer:

- le Bourgeon ou Bio Suisse (p. ex. «Tutti-Frutti-Müesli Bourgeon»);
- le cas échéant, quelles sont les marchandises de reconversion; ceci est valable également pour les marchandises importées, qui doivent indiquer le pays de provenance ou, au moins, la mention «import»;
- les droits de licence payés par le fournisseur doivent être mentionnés sur toutes les factures pour que l'acquéreur puisse les déduire comme charge préalable (pour les exceptions à ce sujet, cf. chap. 10 Bulletins de livraison et factures et 10.2 Déclaration des droits de licence);
- l'indication de la qualité Bourgeon est particulièrement importante pour les produits livrés, car de nombreux preneurs de licence transforment ou distribuent des produits d'autres qualités biologiques qui ne peuvent pas être utilisés pour la fabrication de produits Bourgeon.

5.1.3 Importation directe

Condition: l'importateur est en possession d'un contrat de licence. Le droit d'importer figure à l'annexe du contrat de licence.

Document: Attestation de reconnaissance Bourgeon.

Les produits importés doivent également remplir les exigences du Bourgeon. La reconnaissance des produits importés par le Bourgeon est du ressort de la CLI de Bio Suisse.

Chaque lot importé doit être muni par l'importateur d'une Attestation de reconnaissance Bourgeon.

Les documents décrivant la procédure détaillée pour l'importation des produits Bourgeon peuvent être demandés au secrétariat de Bio Suisse ou téléchargés depuis son site internet (www.bio-suisse.ch).

6 Réception des marchandises

Principe: chaque emballage ou unité de livraison doit être étiquetée clairement comme produit Bourgeon par le fournisseur. En cas d'importation directe, cette règle doit être appliquée par analogie par l'organisme de certification étranger compétent.

Lors de l'arrivage de la marchandise, il faut vérifier si elle est clairement désignée comme produit Bourgeon et si toutes les données énumérées ci-dessus figurent sur les documents d'accompagnement. Si la désignation ou les données manquent ou sont déficientes, il faut retourner la marchandise ou l'utiliser de manière non biologique.

6.1 Contrôle des flux des marchandises

A l'occasion des contrôles qui ont lieu au moins une fois par année, le preneur de licence doit démontrer qu'il respecte et qu'il a respecté les directives de Bio Suisse. Le contrôle des flux des marchandises est un point capital de ce contrôle. Le preneur de licence doit prouver qu'il a acheté suffisamment de matières premières Bourgeon pour pouvoir fabriquer les produits Bourgeon qu'il a vendus, et cela en tenant compte des proportions des ingrédients, des rendements et des inventaires des stocks. Ce décompte doit être équilibré pour permettre la certification des produits sous licence.

La condition primordiale permettant un bon contrôle des flux des marchandises est d'avoir à disposition la totalité des documents précités.

Une gestion informatique des stocks ou même une présentation synoptique manuelle présentant les achats de matières premières et les ventes de produits peut réduire considérablement le travail nécessaire pour le contrôle des flux des marchandises.

7 Mesures permettant de garantir l'absence d'OGM

Conformément au Cahier des charges de Bio Suisse, l'utilisation d'organismes transgéniques (OGM, organismes génétiquement modifiés) et/ou de produits obtenus à l'aide d'OGM est interdite.

Pour exclure avec certitude les OGM et leurs produits dérivés de la fabrication des produits Bourgeon, il faut prendre les mesures suivantes:

- Pour les ingrédients agricoles susceptibles de contenir des variétés transgéniques, seuls les produits biologiques certifiés sont utilisables pour les produits Bourgeon. La même règle est valable pour les additifs extraits de ces produits agricoles (p. ex. lécithine de soja).
- Pour les additifs, les auxiliaires technologiques et les cultures à risque OGM (p. ex. acides organiques, cultures de yogourt, présure, enzymes), il faut exiger du fabricant du produit une attestation d'absence d'OGM. Le formulaire ad hoc «Déclaration d'accord au sujet du respect de l'interdiction d'utilisation des organismes génétiquement modifiés conformément à la version actuelle de la réglementation européenne (CEE) n° 2092/91 et de l'Ordonnance sur l'agriculture biologique suisse» peut être commandé au secrétariat de Bio Suisse ou téléchargé depuis son site internet (www.bio-suisse.ch).
- Dans les règlements spécifiques, les additifs, les auxiliaires technologiques et les cultures à risque OGM sont signalés par un ▼.

8 Procédés de transformation

Le Cahier des charges de Bio Suisse précise que tous les produits Bourgeon doivent être transformés avec ménagement. La transformation ne peut utiliser que des procédés mécaniques, physiques, de cuisson ou de fermentation. Il est possible de combiner entre eux les procédés autorisés.

Ne sont autorisées ni les transformations inutiles des produits Bourgeon ni leur fabrication à partir de substances nutritives isolées.

Les procédés et traitements utilisant des rayonnements ionisants et/ou des micro-ondes sont interdits.

Les principes énoncés par les directives de Bio Suisse sont interprétés par la CLTC de cas en cas pour chaque catégorie de produits. Un énoncé général des procédés autorisés n'est donc pas possible, et les règlements spécifiques énumèrent pour chaque catégorie de produits les procédés autorisés.

9 Séparation

Les entreprises qui travaillent aussi bien avec des matières premières et des produits Bourgeon qu'avec des produits bio CH, bio UE, de qualité équivalente ou non biologique doivent garantir une séparation suffisante des différentes qualités tout au long de la fabrication. Le fonctionnement à vide des installations n'est pas toujours suffisant. Il faut si possible nettoyer les installations entre les lots, sinon il faut déterminer les quantités tampons qui permettront d'éliminer les restes de produits non bio et/ou bio CH, bio UE et analogues. Les quantités tampons doivent être déterminées en accord avec l'organisme de certification compétent.


10 Désignation

En principe, les produits suivants peuvent être désignés avec le Bourgeon pour autant qu'ils aient été produits conformément au Cahier des charges de Bio Suisse et qu'il existe un contrat de licence valable:

- Produits alimentaires (de base et de luxe);
- Ingrédients de denrées alimentaires (p. ex. cultures, huiles essentielles, essences, extraits de plantes);
- Aliments pour animaux de compagnie;
- Produits agricoles non transformés (p. ex. plantes d'ornement, fleurs coupées, graines, plants, jeunes animaux, laine, peaux, cire d'abeille).

Dans les cas suivants, le Bourgeon peut aussi être utilisé pour d'autres produits si les contraintes suivantes sont respectées et à condition de conclure un contrat de licence:

- Bourgeon de déclaration: La désignation individuelle d'une matière première dans la liste des ingrédients avec le mot «Bourgeon» ou avec un petit logo Bourgeon sans les mots «BIO» et «SUISSE» placé avant la dénomination de la matière première en question est possible dans le cas des produits suivants:
 - cosmétiques;
 - médicaments naturels et teintures;
 - textiles, produits à base de laine, peaux, articles de maroquinerie;
 - produits à base de cire d'abeille;
 - produits qui ne respectent pas entièrement les principes du Bourgeon à cause de certaines dispositions légales, p. ex. les aliments vitaminés pour les nourrissons.

La déclaration se présente comme suit: «Médicament homéopathe à base de  Thymus vulgaris». L'utilisation du Bourgeon dans la dénomination du produit n'est pas autorisée. On ne doit pas créer de relation entre l'efficacité du produit et la qualité Bourgeon. Pour les préparations à base de plantes fraîches, l'utilisation du Bourgeon dans la dénomination du produit est possible.

- Intrants agricoles (engrais et amendements, substrats du commerce etc.): les produits autorisés et recommandés pour l'agriculture biologique peuvent avoir le Bourgeon Intrants.
- Aliments pour le bétail: Les aliments dont les matières premières Bourgeon représentent au moins 90 % de la matière organique (MO) peuvent avoir le Bourgeon Intrants.

Pour les emballages et la publicité, les exigences précises concernant l'utilisation des différents labels Bourgeon et du nom de la fédération Bio Suisse figurent dans le règlement «Exigences posées à l'utilisation du Bourgeon pour les produits et pour les moyens publicitaires».

11 Emballages

Les mêmes principes que pour la transformation sont applicables ici. Il faut choisir pour chaque produit le type d'emballage le plus écologique possible:

- les systèmes et emballages réutilisables doivent être préférés aussi bien pour la vente au détail que pour la distribution et le commerce de gros;
- il faut utiliser si possible des matériaux à base de matières premières recyclables ou renouvelables (p. ex. verre, carton, PET recyclable);
- les emballages superflus (overpackaging) doivent être évités;
- tous les emballages contenant du chlore (p. ex. PVC) sont interdits;
- les matériaux métallisés (recouvert d'une couche de métal vaporisé) sont autorisés;
- les emballages composites métallisés et les feuilles d'aluminium pur ne sont autorisés que dans certains cas justifiés.

12 **Ingrédients, additifs et auxiliaires technologiques**

En principe, les produits Bourgeon doivent être fabriqués à 100 % avec des matières premières Bourgeon et des ingrédients Bourgeon.

L'utilisation des ingrédients bio CH, bio UE, de qualités équivalentes ou non biologiques est réglée dans les règlements spécifiques pour les différents produits.

Qualité non biologique: La part des ingrédients de qualité non biologique ne doit pas dépasser 5 % du total des ingrédients agricoles au moment de la fabrication du produit, et les ingrédients non biologiques doivent être autorisés par l'OFAG.

Les ingrédients agricoles non Bourgeon utilisables sans autorisation de Bio Suisse sont répertoriés dans les règlements spécifiques pour chaque catégorie de produits.

L'utilisation d'ingrédients d'origine non agricole, d'additifs et d'auxiliaires technologiques doit respecter les règlements spécifiques, et, si le produit en question n'y est pas mentionné, faire l'objet d'une demande d'autorisation auprès de la CLTC.


Bio Suisse interdit l'utilisation de colorants.

Les bulletins de livraison des matières premières utilisées pour la fabrication de produits Bourgeon doivent toujours être à disposition dans l'entreprise (voir également le § 5 sur le contrôle de l'acquisition des matières premières et des flux des marchandises).

EXIGENCES POSÉES À L'UTILISATION DU BOURGEON POUR LES PRODUITS ET POUR LES MOYENS PUBLICITAIRES

1 Introduction

Ce règlement se fonde sur la version actuellement en vigueur du «Cahier des charges pour la production, la transformation et le commerce des produits Bourgeon» de Bio Suisse.

Les emballages et les moyens publicitaires qui utilisent le logo  doivent être soumis à Bio Suisse assez tôt pour qu'elle puisse donner son approbation (son «bon à tirer») avant leur utilisation. Le Bourgeon ne peut être utilisé que par des entreprises (membres de la fédération, preneurs de licence ou utilisateurs de la marque) qui ont conclu avec Bio Suisse un contrat en bonne et due forme pour l'utilisation de son label et marque protégée, le Bourgeon. La condition préalable de base est le respect des prescriptions légales en vigueur pour la désignation (p. ex. l'Ordonnance sur les denrées alimentaires).

La conception des emballages et des supports publicitaires utilisant le Bourgeon doit respecter certains principes graphiques. Ces principes et les prescriptions du présent règlement sont résumés dans le «Manuel du Corporate Design: Le Bourgeon» (à commander à Bio Suisse ou à télécharger depuis le site internet de Bio Suisse).

2 Les produits Bourgeon



Pour les produits composés d'au moins 90 % de matières premières suisses*, le Bourgeon sera utilisé avec la mention «BIO SUISSE» (CDC 6.1.2).



Pour les produits composés de moins de 90 % de matières premières suisses*, le Bourgeon sera utilisé avec la mention «BIO» (CDC 6.1.3).

* Les matières premières venant du Liechtenstein (FL) sont équivalentes (aussi du point de vue de la provenance) à celles de Suisse.

2.1 Précisions

Le calcul des pour-cent se base sur les ingrédients agricoles au moment de la transformation. Si l'origine de certains ingrédients agricoles non biologiques n'est pas clairement établie, ils sont automatiquement considérés comme étrangers.

2.2 Exemple d'utilisation du Bourgeon



3 Les produits Bourgeon de déclaration

L'utilisation du Bourgeon de déclaration est décrite au CDC 6.1.4.

4 Les produits Bourgeon de reconversion

4.1 Agriculture

Les produits provenant d'exploitations en reconversion peuvent être commercialisés avec le Bourgeon de reconversion (CDC 6.1.5).



Pour les produits contenant au moins 90 % de matières premières cultivées en Suisse*.



Pour les produits contenant moins de 90 % de matières premières cultivées en Suisse*.

* Les matières premières venant du Liechtenstein (FL) sont équivalentes (aussi du point de vue de la provenance) à celles de Suisse.

4.1.1 Prescriptions de l'Ordonnance bio et du Cahier des charges de Bio Suisse

a) Déclaration de la reconversion

L'emballage de tous les produits de reconversion doit comporter la phrase suivante (Selon l'OBio, art. 20):

Français:	Produit dans le cadre de la reconversion à l'agriculture biologique
Allemand:	Hergestellt im Rahmen der Umstellung auf die biologische Landwirtschaft
Italien:	Prodotto nel quadro della conversione all'agricoltura biologica
Anglais:	Produced under the terms of conversion to organic farming
Le texte littéral de cette phrase est obligatoire.	

b) Autres prescriptions

La typographie (type, grandeur et couleur des caractères) de la remarque sur la reconversion (déclaration obligatoire) et des indications sur l'agriculture biologique ne doivent pas les rendre plus frappantes que la dénomination du produit (CDC 6.1.5).

Les mots «l'agriculture biologique» ne doivent pas ressortir davantage que les mots «produit dans le cadre de reconversion à» (CDC 6.1.5).

4.1.2 Précisions

Le Bourgeon de reconversion ne doit pas être plus frappant que la déclaration obligatoire. L'idéal est de rassembler le Bourgeon de reconversion et la déclaration obligatoire en une seule unité (des modèles de maquettes peuvent être demandés à Bio Suisse). La dénomination du produit ne peut contenir une référence à l'agriculture biologique que si le produit ne contient pas plus d'un ingrédient d'origine agricole.

Lors de l'exportation vers l'UE, les produits avec le Bourgeon de reconversion sont considérés comme des produits non bio (CDC 6.1.5).

4.1.3 Exemples de désignation des produits Bourgeon de reconversion

Produit indigène Bourgeon de reconversion avec un seul ingrédient agricole (produit simple):
Déclaration de la reconversion à proximité de la dénomination du produit.



Produit importé Bourgeon de reconversion contenant plusieurs ingrédients agricoles (produit complexe):



4.2 Transformation

Les produits transformés qui respectent l'Ordonnance bio mais qui ne correspondent pas encore complètement au Cahier des charges de Bio Suisse, peuvent être commercialisés avec le Bourgeon de reconversion. Les matières premières provenant d'exploitations en reconversion à l'agriculture biologique (cf. chap. 4.1) ne peuvent pas être désignées par le Bourgeon de reconversion pour la transformation.



4.2.1 Prescriptions des directives de Bio Suisse

a) Mention de la reconversion

Allemand:	Hergestellt im Rahmen der Umstellung auf die Bio Suisse Richtlinien
Français:	Produit dans le cadre de la reconversion aux directives de Bio Suisse
Italien:	Prodotto nel quadro della conversione alle direttive Bio Suisse
Anglais:	Produced under the terms of conversion to Bio Suisse standards
Le texte littéral de cette phrase est obligatoire.	

b) Autres prescriptions

L'utilisation du Bourgeon de reconversion pour la transformation est soumise à autorisation. Une autorisation peut être octroyée pour au maximum deux ans. Après l'échéance de ce délai, soit le produit est complètement conforme aux règlements soit il doit abandonner toute référence au Bourgeon.

5 Liste des ingrédients et des additifs

En plus de la liste des ingrédients, la désignation d'un produit doit absolument déclarer tous les additifs en indiquant le nom de la catégorie et, en plus, soit les numéros E correspondants, soit les noms de tous les additifs (CDC 6.1.8).

Les ingrédients biologiques d'origine agricole doivent être expressément déclarés comme tels³ (CDC 6.1.8). Il est interdit de contourner l'obligation de déclarer en utilisant un ou plusieurs effets démultiplicateurs (p. ex. lorsqu'une liste comporte des ingrédients ou des additifs eux-mêmes composés de plusieurs composants) (CDC 6.1.8).

Lorsque les épices et/ou les plantes aromatiques et médicinales représentent moins de 2 % du poids total du produit, elles peuvent être regroupées sous le terme générique «Épices» et/ou «Plantes aromatiques» (CDC 6.1.9).

Les ingrédients condimentaires complexes (p. ex. bouillons, préparations condimentaires) qui représentent moins de 2 % du poids total peuvent être regroupés sous une dénomination commune. Les ingrédients critiques (p. ex. levures, lécithines) et les additifs doivent toujours être déclarés.

5.1 Précisions

Les additifs qui ne font partie d'aucune catégorie doivent être déclarés individuellement avec leur nom et leur numéro E.

Il y a plusieurs manières de déclarer les produits agricoles biologiques:

- Ingrédient biologique X⁴
- Ingrédients: ...
Tous les ingrédients d'origine agricole proviennent de l'agriculture biologique⁵ (remarque à la fin de la liste des ingrédients)
- Ingrédient X*
* issu de l'agriculture biologique⁶ (remarque à la fin de la liste des ingrédients).

La liste des ingrédients (composition) doit être rédigée avec une écriture semblable et de même grandeur que le reste du texte d'information.

Les textes des emballages qui mentionnent l'absence d'additifs interdits par nos règlements (p. ex. «sans colorants») ne sont autorisés que s'ils sont en relation directe et judicieuse avec les produits et qu'au moins une partie des produits conventionnels de ce type contiennent ces additifs. Une référence générale aux exigences de Bio Suisse est toujours possible dans le texte accompagnateur.

Les déclarations positives autorisées par l'OFAG et l'OFSP, qui correspondent à la vérité et qui n'induisent pas en erreur, peuvent aussi être apposées sur les emballages des produits Bourgeon. Il est aussi permis de mentionner des plus-values des produits Bourgeon par rapport à des produits qui ne respectent que l'OBio.

5.2 Exemples de liste des ingrédients

1. Produit simple: Tisane de menthe

Ingrédients:	Feuilles de menthe poivrée biologique (Allemagne)
--------------	---

2. Produit complexe: Müesli

Ingrédients:	Flocons d'avoine (CH), sultanines (Turquie), sucre (Paraguay), huile de sésame (Pérou), flocons de blé (CH), chips de banane (Panama), noisettes (Italie), flocons de noix de coco (Sri Lanka). Tous les ingrédients d'origine agricole proviennent de l'agriculture biologique.
Ingrédients:	Flocons d'avoine* (CH), sultanines* (Turquie), sucre* (Paraguay), huile de sésame* (Pérou), flocons de blé* (CH), chips de banane* (Panama), noisettes* (Italie), flocons de noix de coco* (Sri Lanka). *de l'agriculture biologique.

³ L'eau, le sel, les cultures et les additifs ne sont pas des ingrédients agricoles. Il n'est donc pas nécessaire de se référer à l'agriculture biologique ou conventionnelle.

⁴ A: Bio-Zutat; I: ingredienza bio; Ang.: organic ingredient

⁵ respectivement de l'élevage biologique ou de cueillette certifiée de plantes de suaves.

⁶ A: aus biologischem Anbau; I: proveniente dall'agricoltura biologica; Ang.: of organic agriculture

Au lieu de «de l'agriculture biologique», cette mention devient «de pisciculture biologique» pour les poissons d'élevage et «de cueillette certifiée de plantes sauvages» pour les produits cueillis dans la nature.

3. Pour un produit dont tous les ingrédients ne sont pas d'origine agricole, la déclaration ressemblera à ce qui suit (le sel marin et le kelp ne sont pas bio):

Sel aux herbes

Ingrédients:	Sel marin (85 %), céleri*, poireau*, oignon*, ail*, livèche*, marjolaine*, thym*, romarin*, poivre*, algue marine kelp. *de l'agriculture biologique
--------------	---

6 Déclaration de l'origine des matières premières

La provenance des matières premières doit être déclarée.

6.1 Produits avec le Bourgeon «BIO SUISSE»

Pour les produits Bourgeon «BIO SUISSE», il n'est pas nécessaire de faire d'autres déclarations d'origine. Font exception les ingrédients nominatifs, mis en évidence ou valorisants.

6.2 Produits avec le Bourgeon «BIO»

Pour les produits Bourgeon «BIO», la déclaration de l'origine des matières premières doit être faite sur la base des ingrédients d'origine agricole importants. Il n'est pas obligatoire de déclarer l'origine des ingrédients qui entrent pour moins de 10 % dans la composition du produit. La déclaration d'origine reste cependant obligatoire pour les ingrédients nominatifs, mis en évidence ou déterminants pour la valeur du produit. Il faut indiquer le pays d'origine de tous les ingrédients d'origine agricole importants.

Dans le cas des produits composés de plusieurs ingrédients, il faut déclarer le pays d'origine dans la liste des ingrédients dans une parenthèse suivant l'ingrédient concerné. Si cela n'est pas possible, on peut aussi déclarer par ordre décroissant d'importance quantitative les pays d'origine immédiatement après la liste des ingrédients. La déclaration des provenances peut aussi revêtir la forme d'un tableau.

Le pays d'origine peut être déclaré par son abréviation usuelle (p. ex. CH = Suisse, D = Allemagne).

Lorsque c'est justifié, on peut aussi utiliser des appellations collectives au lieu de déclarer individuellement chaque pays. Les appellations collectives autorisées sont les suivantes: Europe, Europe de l'Est, Asie, Afrique, Australie, Amérique du Nord, Amérique Centrale et Amérique du Sud. Éviter autant que possible l'utilisation de telles appellations collectives. L'utilisation des appellations collectives doit faire l'objet d'une demande écrite motivée adressée à Bio Suisse. Les caractères et la grandeur de l'écriture utilisée pour la déclaration de l'origine des matières premières doivent correspondre à ceux des autres informations de la liste des ingrédients.

6.3 Produits avec le Bourgeon de déclaration

Pour les produits Bourgeon de déclaration, la déclaration de l'origine des ingrédients doit suivre par analogie les mêmes règles que pour les produits Bourgeon «BIO».

6.4 Produits avec le Bourgeon de reconversion

Pour les produits Bourgeon de reconversion, la déclaration de l'origine des ingrédients doit suivre par analogie les mêmes règles que pour les produits Bourgeon «BIO SUISSE» ou Bourgeon «BIO».

6.5 Exemples de déclaration de l'origine des matières premières

Produit simple (tisane de menthe poivrée):

Ingrédients:	Feuilles de menthe poivrée biologique (Allemagne)
--------------	---

Produit complexe (müsli):

Ingrédients:	Flocons d'avoine (CH), sultanines (Turquie), sucre (Paraguay), huile de sésame (Pérou), flocons de blé (CH), chips de banane (Panama), noisettes (Italie), flocons de noix de coco (Sri Lanka) Tous les ingrédients d'origine agricole proviennent de l'agriculture biologique.
--------------	--

7 Informations sur les procédés de transformation

L'emballage des produits Bourgeon doit mentionner les procédés de transformation les plus importants (CDC 6.1.6).

Lorsque leur qualité a fortement baissé du fait de leur surgélation avant leur transformation, les matières premières surgelées doivent être expressément déclarées comme telles (CDC 5.8.3).

7.1 Précisions

Les procédés de transformation dont la déclaration est obligatoire sont énumérés pour chaque produit dans les présents règlements au chapitre «Désignation».

L'information sur les procédés de transformation doit être faite avec des caractères au moins aussi grands que ceux de la liste des ingrédients. Si seuls certains ingrédients d'un produit ont subi un procédé de transformation dont la déclaration est obligatoire, cette déclaration doit être faite dans la liste des ingrédients directement pour chaque ingrédient concerné.

La déclaration dans la liste des ingrédients n'est pas obligatoire si le produit fini doit déclarer un procédé de transformation plus important dont la déclaration est aussi obligatoire. En cas de doute, la CLTC décidera de cas en cas quels procédés de transformation doivent être déclarés.

7.2 Exemple de déclaration des procédés de transformation


 Yogourt aux pommes	
Ingrédients:	Lait entier homogénéisé et pasteurisé* (Suisse), pommes* (Suisse), sucre* (Paraguay) *de l'agriculture biologique

8 Adresse du fabricant ou du distributeur et organisme de certification

L'emballage des produits Bourgeon doit mentionner l'adresse du transformateur ou du distributeur ainsi que celle de l'organisme de certification (CDC 6.1.6).

8.1 Adresse du fabricant ou du distributeur

8.1.1 Preneurs de licence

Le fabricant ou le distributeur doit être déclaré en indiquant son nom, le NPA et la localité, et en ajoutant «preneur de licence  »⁷ ou «preneur de licence Bourgeon»⁸. Si c'est le fabricant qui est mentionné comme preneur de licence Bourgeon, le distributeur n'a pas besoin de conclure un contrat de licence avec Bio Suisse. Si c'est le distributeur qui est mentionné comme preneur de licence Bourgeon, le distributeur et le fabricant doivent tous les deux conclure un contrat de licence avec Bio Suisse.

S'il n'y a pas assez de place, on peut exceptionnellement omettre la remarque «preneur de licence Bourgeon:». Le nom, le NPA et la localité du preneur de licence doivent obligatoirement être déclarés. Si c'est le distributeur qui est mentionné comme preneur de licence Bourgeon, il est conseillé de déclarer aussi le fabricant.

Il n'est pas nécessaire de déclarer les autres entreprises (p. ex. les transformateurs à façon).

8.1.2 Transformateurs fermiers

L'étiquetage des produits fermiers doit déclarer le producteur agricole Bourgeon en indiquant son nom, le NPA et la localité. Si un produit est fabriqué à façon par une entreprise travaillant pour le producteur agricole, il est conseillé de déclarer aussi le transformateur à façon.

⁷ A: Lizenznehmer; I: Licenziatario; Ang.: Licensee

⁸ A: Knospe-Lizenznehmer; I: Licenziatario Gemma; Ang.: Bud Licensee

8.2 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 Bourgeon. Cette déclaration doit selon l'OBio contenir l'abréviation du pays selon la norme internationale⁹, la mention «Bio» et le numéro de référence de l'organisme de certification (cf. exemples 8.3).

L'organisme de certification doit aussi être déclaré de la manière suivante sur les engrais et composts labellisés Bourgeon Intrants: remarque «Certification:», sans mentionner le bio puisqu'il ne s'agit pas de produits biologiques mais de produits qui peuvent être utilisés en agriculture biologique.

8.2.1 Produits fabriqués et/ou préparés¹⁰ en Suisse*


Pour les produits Bourgeon fabriqués et/ou préparés en Suisse, l'organisme de certification doit être mentionné sur les emballages. Il doit s'agir d'un organisme de certification reconnu par Bio Suisse.

8.2.2 Produits fabriqués et/ou préparés à l'étranger*

Il faut déclarer l'organisme de certification étranger qui a certifié la conformité de la dernière étape de fabrication et/ou de préparation. Si le produit a subi une transformation finale en Suisse, c'est le chapitre «Produits fabriqués et/ou préparés en Suisse» qui doit être appliqué.

* Les matières premières venant du Liechtenstein (FL) sont équivalentes (aussi du point de vue de la provenance) à celles de Suisse.

8.3 Exemples de déclaration du fabricant ou du distributeur et de l'organisme de certification

Adresse du fabricant ou du distributeur:	Preneur de licence  : Exemple SA, 1304 Échantillon
ou	Preneur de licence Bourgeon: Exemple SA, 1304 Échantillon
Adresse du producteur agricole:	Pierre Pourlexemple, 1304 Échantillon
Déclaration de l'organisme de certification:	CH-Bio-XXX Le numéro de référence SAS de l'organisme de certification doit figurer à la place de XXX, c.-à-d.: 004 pour Institut für Marktökologie (IMO) 006 pour bio.inspecta SA 038 pour ProCert Safety SA 086 pour Bio Test Agro SA (BTA)
Déclaration de l'organisme de certification étranger:	Numéro de code de l'UE ou numéro de code international (à demander à l'organisme de contrôle)

⁹ ISO 3166


¹⁰ Selon l'Ordonnance bio, la préparation d'un produit comprend la transformation, la conservation et l'emballage.

9 Étiquetage des emballages et des produits

Chaque produit doit être identifiable jusqu'à son producteur agricole. Si des produits d'origines différentes sont mélangés dans les entrepôts ou lors des transformations, leur origine doit apparaître dans la comptabilité (CDC art. 7.3.2).

9.1 Étiquettes pour caisses à fruits et à légumes (caisses IFCO, caisses G), étiquettes pour les fruits et légumes préemballés

La traçabilité doit être garantie par les journaux (protocoles) de conditionnement. Chaque étape traversée physiquement par le produit (producteur, distributeur et conditionneur de la marchandise) doit être répertoriée de cette manière. L'étiquette de chaque caisse doit mentionner le producteur et le conditionneur. Les données peuvent être fournies sous forme soit de noms soit de codes. L'étiquette doit aussi déclarer l'organisme de certification.

	<h1>Carottes</h1>
Producteur: Pierre Pourlexemple, 1304 Échantillon	
Conditionneur et preneur de licence Bourgeon: Exemple SA, 1304 Échantillon	
Certification bio: CH-Bio-XXX	

10 Bulletins de livraison et factures

10.1 Déclaration du Bourgeon sur les factures et les bulletins de livraison

Les produits Bourgeon doivent être déclarés expressément comme tels sur les factures et les bulletins de livraison. La désignation de chaque article doit indiquer qu'il s'agit d'un produit Bourgeon. Si un bulletin de livraison comporte des produits de plusieurs qualités différentes (p. ex. «Bourgeon», «Bourgeon de reconversion», «bio» resp. «de culture biologique contrôlée», «PI», «non bio»), chaque article doit être désigné individuellement de manière à éviter toute confusion.

Pour chaque article, les bulletins de livraison et les factures doivent en outre déclarer l'origine du produit ou au moins mentionner «importation». L'utilisation du Bourgeon dans l'en-tête ou au début des bulletins de livraison et des factures n'est possible que si ces documents concernent exclusivement des produits Bourgeon. Avant leur impression, les maquettes doivent être soumises à Bio Suisse pour recevoir son «bon à tirer».

10.2 Déclaration des droits de licence

Les factures doivent mentionner les droits de licence¹¹. Elles doivent aussi indiquer clairement quels sont les produits sous licence. Il y a deux manières d'indiquer les droits de licence:

1. Si les droits de licence ne sont pas inclus dans le prix de vente, la facture comporte une rubrique à part pour les droits de licence: Droits de licence Bio Suisse CHF 75.–»;
2. Si les droits de licence sont inclus dans le prix de vente, ils figurent au bas de la page de la manière suivante: «y. c. 0,9 % de droits de licence Bio Suisse».

Les preneurs de licence dont le chiffre d'affaires Bourgeon atteint au maximum CHF 100'000.– ne sont pas autorisés, à cause de la facturation forfaitaire, de mentionner «y. c. 0,9 % de droits de licence Bio Suisse» dans leurs factures. Leurs acheteurs n'ont pas le droit de déduire la charge préalable. Ce n'est que sous ces conditions que nous pouvons accorder la licence de base à un tarif préférentiel. Si cette indication figure tout de même sur la facture, les droits de licences doivent être payés à Bio Suisse au taux unique de 0,9 %.

Les détails sur les droits de licence figurent dans le «Règlement des droits de licence Bourgeon».

¹¹ A: Lizenzgebühren; I: tasse di licenza; Ang.: fees for the licensing

11 Utilisation du nom de Bio Suisse

L'Association suisse des organisations d'agriculture biologique a été créée en 1981 et s'appelle Bio Suisse depuis 1998.¹²

11.1 Précisions

Bio Suisse s'écrit toujours sans trait d'union et avec les initiales seules en majuscules, sauf dans l'adresse d'expéditeur et dans le logo, où on l'écrit entièrement en majuscules. Il est recommandé de mentionner Bio Suisse en relation avec le Bourgeon chaque fois que cela est possible.

11.2 Exemples d'utilisation du nom de Bio Suisse

- Le Cahier des charges de Bio Suisse définit un haut standard strictement contrôlé pour l'octroi du label Bourgeon.
- En tant qu'organisation faîtière suisse des paysans et paysannes bio, Bio Suisse s'impose avec le label Bourgeon les normes de qualité les plus sévères.
- Le Bourgeon de Bio Suisse est le garant de produits bio strictement contrôlés.

12 Utilisation graphique du Bourgeon sur les emballages et les étiquettes

12.1 Le Bourgeon dans les textes

Le mot «Bourgeon» s'écrit toujours au singulier et avec la première lettre en majuscule, même lorsqu'il est utilisé comme adjectif (c'est donc dans ce cas bien entendu un adjectif invariable). Le mot «Bourgeon» ne doit pas être écrit entièrement en majuscules.

Le mot «bio» est toujours considéré comme un adjectif invariable et ne s'écrit normalement pas avec une majuscule.

Exemples:

- Le Bourgeon est un des labels bio les plus connus.
- Les producteurs et les productrices Bourgeon sont sévèrement contrôlés.
- Depuis X ans l'entreprise Y s'engage dans la production bio avec le Bourgeon.

12.2 Graphisme

12.2.1 Présentation graphique du Bourgeon

Le logo (dessin + textes) ne doit pas être modifié. Le label Bourgeon doit être aisément identifiable et il doit communiquer une impression d'harmonie. Le Bourgeon doit figurer seul et ne doit en aucun cas être intégré à un autre logo ou label. L'arrière-plan doit être «calme». Il faut toujours avoir un bon contraste (couleurs des emballages!).

Si un même produit est vendu en plusieurs qualités (p. ex. Bourgeon, PI, conventionnel), le graphisme des emballages doit permettre d'identifier clairement les différentes qualités. Les produits Bourgeon doivent arborer un gros Bourgeon.

12.2.2 Couleur

La couleur originale du Bourgeon et des compléments «BIO», «SUISSE», «Intrants» et «Reconversion» est le vert «Pantone 361» ou le noir. Le drapeau suisse est en rouge «Pantone 485». Dans certains cas justifiés, et surtout pour des tirages très limités, le secrétariat de Bio Suisse peut autoriser d'autres couleurs ou l'utilisation de l'image inversée (en négatif) du Bourgeon.

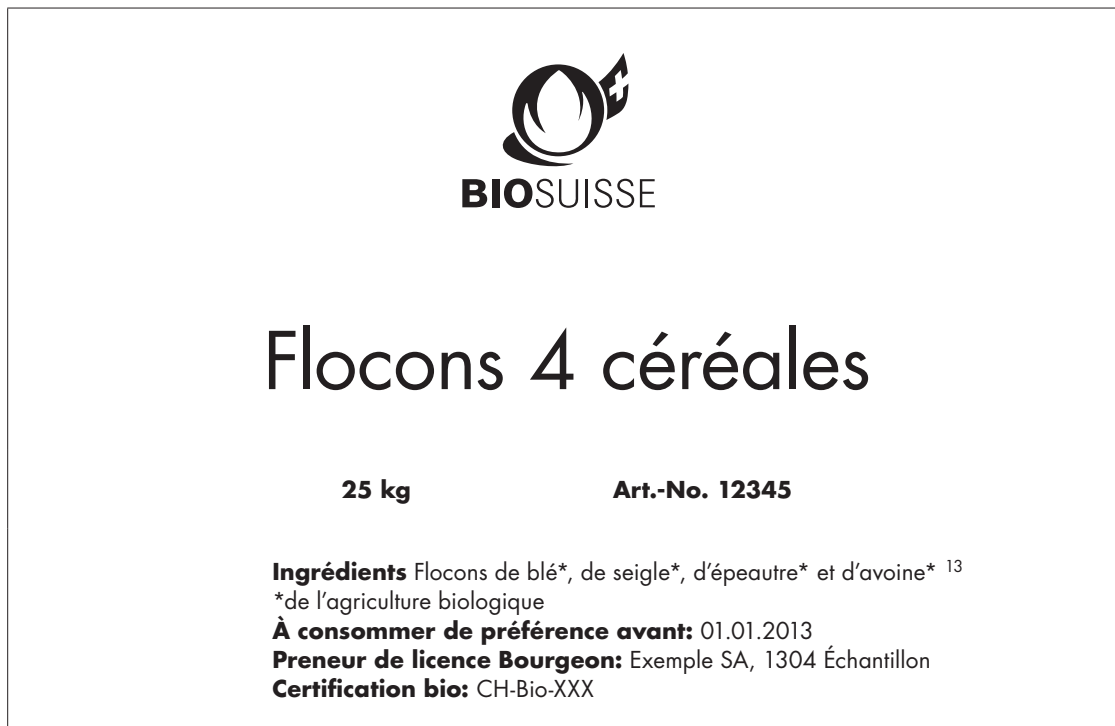
12.2.3 Types d'écriture

Les mentions complémentaires dans, au-dessus ou au-dessous du logo (p. ex. «BIO», «SUISSE», «Intrants» et «Reconversion», cf. art. 12.2.2) seront écrits en caractère de type Futura Heavy. La déclaration de la reconversion («produit dans le cadre de la reconversion à l'agriculture biologique»), sera imprimée en Frutiger Condensed.

¹² A: Bio Suisse (Vereinigung Schweizer Biolandbau-Organisationen);
I: Bio Suisse (Associazione svizzera delle organizzazioni per l'agricoltura biologica);
Ang.: Bio Suisse (Association of the swiss organic farmers organisations)

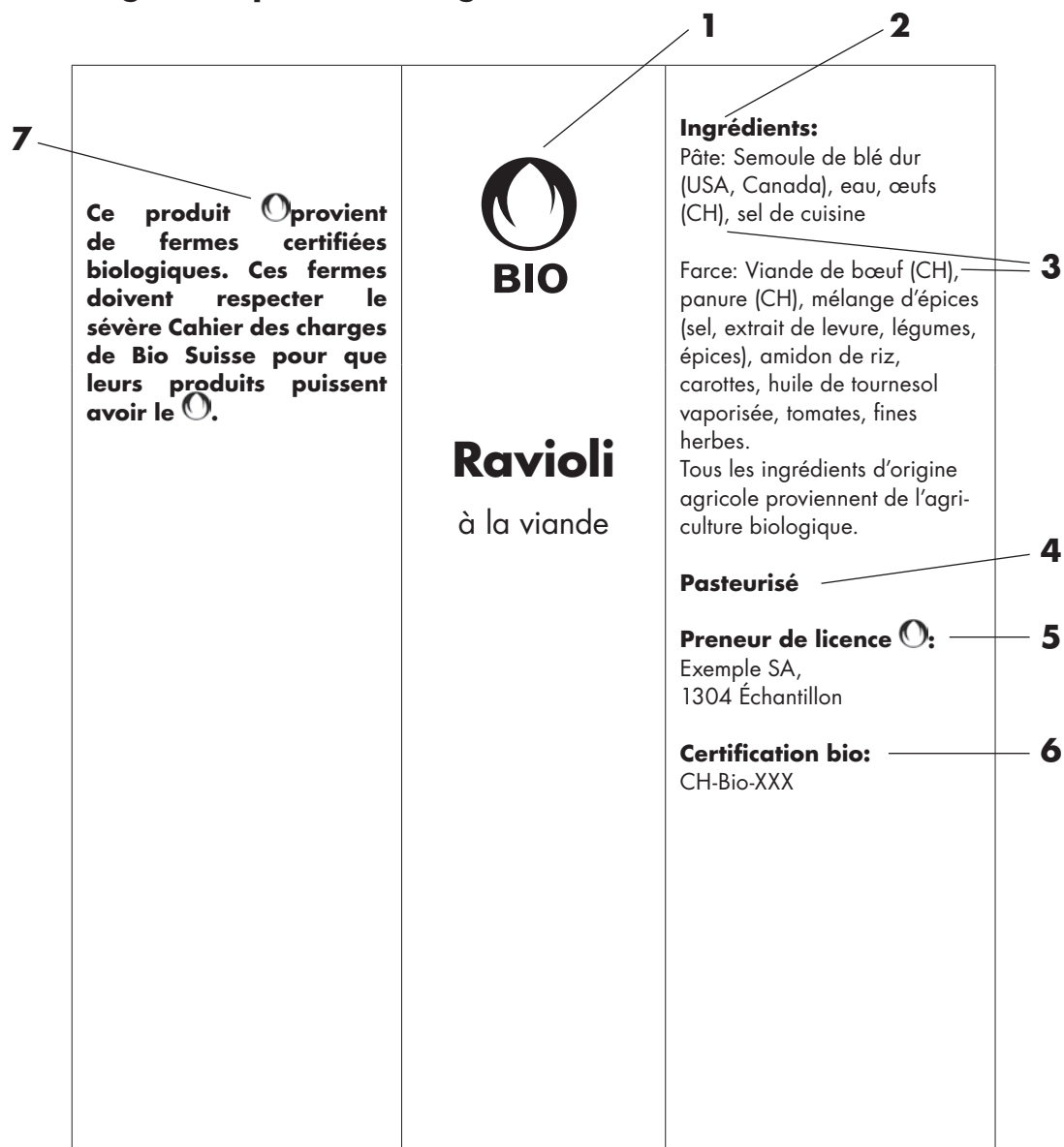
13 Exemple de graphismes pour les emballages et les étiquettes

13.1 Étiquette pour un produit Bourgeon



¹³ Comme il s'agit d'un produit Bourgeon suisse (Bourgeon «BIO SUISSE»), il n'y a pas besoin de déclarer la provenance des matières premières.

13.2 Emballage d'un produit Bourgeon



Remarques

1. Le bon type de Bourgeon pour la dénomination du produit
2. Liste des ingrédients et des additifs par ordre décroissant avec désignation des ingrédients biologiques
3. Déclaration de l'origine des ingrédients
4. Informations sur les procédés de transformation
5. Adresse du fabricant ou du distributeur
6. Organisme de certification
7. Utilisation du Bourgeon et du nom de Bio Suisse dans les autres informations

13.3 **Bulletin de livraison**

Exemple SA Rue des Primeurs 32 1000 Lausanne		No. TVA. 6676	
Tel. 061 611 11 11			
Bulletin de livraison pour			
Légumes SA Rue de la Fermette 59 1000 Lausanne		Date:	
Article	Unité	à CHF	Total CHF
Carottes BIO CH Bourgeon	100 kg	1.50	150.00/*
Chicorées BIO IMPORT Italie Bourgeon	100 pces.	1.60	160.00/*
Aubergines BIO IMPORT France Bourgeon de reconversion	100 kg	2.60	260.00/*
Oranges BIO IMPORT Israël Bio UE	10 kg	3.00	30.00
Tomates conventionnelles	50 kg	4.00	200.00
Total marchandises sans TVA			800.00
Total TVA 2,40 % (denrées alimentaires):		800.00	19.20
Total TVA comprise			819.20
* y. c. 0,9 % de droits de licence Bio Suisse			

LAIT ET PRODUITS LAITIERS

1 Exigences générales posées aux produits laitiers en général

1.1 Définitions

En cas de doute, les définitions de l'ordonnance sur les denrées alimentaires (ODAIU) font foi.

1.2 Durée de stockage du lait

Au moment du début de la transformation proprement dite, la traite la plus ancienne doit avoir 48 heures au maximum. L'âge du lait exerce une grande influence sur la qualité des produits laitiers. Les procédés suivants sont déjà considérés comme le début de la transformation proprement dite:

- thermisation: le résultat du test à la phosphatase doit être positif après la thermisation;
- centrifugation, si les paramètres d'une thermisation sont atteints;
- les autres procédés sont évalués de cas en cas par la CLTC.

1.3 Ramassage et réception du lait¹⁴

Pour garantir une assurance-qualité sans faille de la production agricole à la transformation finale, les centres de collecte qui reçoivent du lait Bourgeon doivent se soumettre au processus de contrôle. Ils n'ont alors pas l'obligation de conclure un contrat de licence.

Dès le moment où le centre de collecte est en possession du lait (il achète le lait) et qu'il le revend avec le Bourgeon, le centre de collecte doit conclure avec Bio Suisse un contrat de licence.

Si du lait Bourgeon est ramassé avec du lait non Bourgeon ou avec du lait Bourgeon de reconversion, il faut pouvoir garantir une séparation absolue de ces différentes qualités. Voici comment garantir que cette condition est respectée:

- Pour les tournées de ramassage du lait en boilles qui prennent aussi des boilles de lait non biologique, les boilles des producteurs Bourgeon doivent être séparées des autres et distinguées de manière voyante.
- Le ramassage de deux ou plusieurs qualités différentes de lait par le même camion citerne doit être autorisé par la CLTC et doit respecter certaines conditions, dont au moins les conditions ci-dessous:
 - identification électronique et protocole de la qualité et de la quantité du lait;
 - commande électronique de la réception du lait, de la séparation des citernes et de la commutation entre les différents compartiments;
 - protocole automatique des différentes étapes du processus;
 - les camions servant aux tournées mixtes doivent être contrôlés par l'organisme de certification mandaté par Bio Suisse. Les conditions détaillées pour les tournées mixtes de ramassage du lait figurent à l'annexe 1.
- Lors de la réception, le lait Bourgeon doit passer en premier dans une installation nettoyée, ou alors l'installation doit être rincée avec de l'eau ou avec du lait Bourgeon avant la réception du lait Bourgeon, et dans ce dernier cas la quantité utilisée pour le rinçage doit partir en fabrication non biologique. Il est aussi possible de réceptionner le lait Bourgeon à part, p. ex. en passant par une bascule à boilles.

1.4 Séparation du lait Bourgeon et des produits finis dans l'entreprise de transformation

La même entreprise peut transformer en parallèle du lait Bourgeon et du lait non biologique. Voici les mesures à prendre pour garantir une séparation suffisante de ces deux types de qualités:

- les citernes réservées au lait Bourgeon doivent porter une description claire de leur contenu ou se distinguer clairement des autres d'une quelconque manière;
- la fabrication des produits Bourgeon doit se faire soit comme première charge dans une installation propre, soit après avoir rincé l'installation avec de l'eau ou avec du lait Bourgeon, et dans ce dernier cas la quantité utilisée pour le rinçage doit partir en fabrication non biologique. Pendant la fabrication, il doit être possible de savoir à tout moment où se trouve la charge Bourgeon;
- pour les fromages Bourgeon, se référer au point fromages et produits à base de fromage.

¹⁴ Pour les transformateurs fermiers, le ramassage mixte du lait est interdit.

1.5 Procédés de transformation

Selon le Cahier des charges de Bio Suisse, les produits Bourgeon doivent être transformés avec ménagement. La transformation du lait peut utiliser les procédés suivants (les dispositions de la législation sur les denrées alimentaires demeurent réservées):

- thermisation: résultat positif au test à la phosphatase effectué après la thermisation
- bactofugation: au lieu d'être thermisé, le lait peut aussi être bactofugé
- pasteurisation: le résultat du test à la peroxydase doit être positif après la pasteurisation: les exceptions autorisées sont mentionnées individuellement pour chaque produit
- les pasteurisations multiples ne sont pas autorisées pour le lait pasteurisé, et le fromage (y. c. séré) et la crème de consommation
- dans les cas suivants, le lait peut être pasteurisé une fois pour le stockage intermédiaire: produits UHT, poudre de lait, beurre
- procédé UHT¹⁵: le résultat de la mesure de la β -Lactoglobuline doit être supérieur à 500 mg/l après la fin du procédé UHT (sauf pour la crème à café)
- homogénéisation pour la pasteurisation: 100 bar, maximum 120 bar; les exceptions autorisées sont mentionnées individuellement pour chaque produit
- homogénéisation pour le procédé UHT: 180 bar, maximum 200 bar. L'homogénéisation par étapes est autorisée
- ultrafiltration
- microfiltration (restrictions: cf. chapitre 2)
- osmose inverse

Interdits: pasteurisations répétées (multiples), pasteurisation haute, autres procédés de stérilisation.

1.6 Cultures, substrats et enzymes (surtout présure)

- La fabrication des produits laitiers fermentés et du fromage peut utiliser aussi bien des cultures brutes contrôlées que des cultures brutes, pures ou mixtes définies disponibles sur le marché.
- Les cultures brutes, pures ou mixtes disponibles sur le marché, la présure et les enzymes peuvent être utilisées si les conditions suivantes sont respectées et si le fabricant des cultures les atteste:
 - les produits ne contiennent pas de microorganismes transgéniques (OGM, organismes génétiquement modifiés,) et que leur fabrication ne fait appel à aucun OGM (y. c. virus) [▼];
 - la fabrication des cultures de microorganismes n'a utilisé que des matières autorisées pour les produits Bourgeon.

1.6.1 Substrats

Les substrats pour les cultures intermédiaires ou pour celles de l'entreprise ne doivent contenir que du lait ou des composants du lait. Le lait destiné à la fabrication des cultures doit être stérilisé. Si le taux de mélange avec le lait Bourgeon ne dépasse pas 1 % de la quantité de lait en cours de fabrication, le lait pour les cultures peut être du lait de provenance non biologique. Les laits stérilisés (même UHT) du commerce et les laits reconstitués à partir de poudre de lait tombent explicitement sous le coup de cette disposition. Pour les substrats des cultures, l'utilisation de substances ne provenant pas du lait est interdite à toutes les étapes. L'utilisation de tout auxiliaire technologique doit être autorisée par la CLTC.

Cultures qui ne peuvent pas être cultivées sur du lait: pour certaines recettes particulières, l'utilisation de cultures élevées sur des substrats non laitiers est possible (p. ex. moisissures), mais elle doit être autorisée par la CLTC.

1.6.2 Présure

La cailllette (forme originale de la présure) et les formes élaborées de présure que sont l'extrait liquide de présure et la poudre de présure sont toutes trois autorisées. L'utilisation d'auxiliaires technologiques doit être évaluée par la CLTC.

1.6.3 Présures artificielles °

En plus des présures d'origine animale, des présures artificielles sont autorisées si elles respectent l'interdiction des OGM.

¹⁵ Déminéralisation de l'eau de processus: seules méthodes physiques sont autorisées (la déminéralisation par osmose inverse est autorisée). Aucun additif autorisé pour la préparation de l'eau.

1.7 Nettoyage, eaux usées et élimination des sous-produits

- Le choix des produits et des méthodes de nettoyage doit tenir compte des recommandations de l'annexe 2.
- S'ils ne sont pas mis en valeur, le petit-lait et les déchets de lait doivent être éliminés sans polluer l'environnement.
- Si une entreprise mixte (qui travaille avec du bio et du non bio) comprend une production animale professionnelle (p. ex. une porcherie) qui met en valeur les sous-produits laitiers, il faut envoyer à Bio Suisse une attestation cantonale du respect des dispositions en matière de protection des animaux pour les stabulations concernées.

1.8 Directives de qualité et hygiène

Collaboration avec les instances externes: Après consultation du preneur de licence, Bio Suisse peut échanger des informations qui concernent les produits sous licence avec la station de recherche Agroscope Liebefeld-Posieux ou avec d'autres organisations de conseil de l'économie laitière.

1.9 Protocoles et contrôles

La fabrication de tous les produits Bourgeon doit pouvoir être vérifiée après-coup. Toutes les fabrications doivent donc être protocolées. Ces protocoles doivent répondre aux exigences suivantes:

1.9.1 Protocoles dans les entreprises travaillant exclusivement avec du lait Bourgeon

Pour les entreprises qui ne transforment que du lait Bourgeon, les contrôles se basent sur les documents des rapports officiels faits à la PSL ou aux fédérations laitières régionales.

1.9.2 Protocoles dans les entreprises mixtes

À condition que la réception du lait Bourgeon et la fabrication des produits Bourgeon soient protocolées séparément dans les rapports officiels, la même règle est aussi valable pour les entreprises qui transforment aussi bien du lait Bourgeon que du lait non Bourgeon. Pour toutes les autres entreprises, les conditions que ces rapports doivent remplir seront fixées individuellement lors de la procédure d'examen des demandes de licences. Les entreprises en question ont alors la possibilité de faire des propositions.

2 Conditions supplémentaires pour certains produits laitiers

2.1 Produits à base de lait d'autres mammifères que les bovins

2.1.1 Généralités

Il faut en principe appliquer les mêmes exigences de fabrication que pour les produits décrits dans les chapitres des règlements spécifiques.

2.1.2 Procédés de transformation

- Ils se trouvent dans les différents chapitres des règlements spécifiques.
- La surgélation du lait de brebis, chèvre et de bufflonne pour le stockage intermédiaire.

2.1.3 Désignation

- La surgélation doit être déclarée dans la dénomination du lait de consommation pasteurisé de brebis, de chèvre et de bufflonne.

2.2 Lait de vache

2.2.1 Procédés de transformation

- Centrifugation
- Bactofugation ou thermisation
- Pasteurisation
- Microfiltration: après la microfiltration et la pasteurisation, le taux de bêta-lactoglobuline doit être comparable à celui de la pasteurisation classique (valeur de référence: au minimum 3100 mg/l). Un deuxième échauffement est interdit et la phase crémeuse peut être chauffée au maximum à 90 °C.
- Procédé UHT
- Homogénéisation
- Standardisation du taux de graisse (p. ex. lait drink et lait maigre)

Interdits: Standardisation du taux de graisse du lait entier

2.2.2 Ingrédients Bourgeon

- Lait

2.2.3 Désignation

- La bactofugation, la thermisation, la pasteurisation, le procédé UHT, l'homogénéisation et la microfiltration doivent être déclarés.
- La standardisation de la teneur en graisse doit être déclarée et la teneur en graisse doit être mentionnée.
- Le lait standardisé à 3,5 % ne doit pas être désigné comme «Lait entier standardisé».

2.2.4 Emballage

- Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 11 des «Exigences générales».

2.3 Yogourt et autres sortes de lait fermenté (lait acidulé, kéfir)

2.3.1 Procédés de transformation

- Modification de la teneur en graisse (écrémage et adjonction de graisse): écrémage naturel, centrifugation, augmentation du taux de graisse par adjonction de crème Bourgeon
 - Pasteurisation: le résultat du test à la peroxydase peut être négatif
 - Évaporation pour augmenter le taux de MS
 - Homogénéisation du lait: 200 bar, max. 250 bar
 - Acidification par des bactéries lactiques
- Interdits: chauffage après la fermentation lactique*

2.3.2 Ingrédients Bourgeon

- De manière générale, tous les ingrédients nominatifs
- Lait
- Crème
- Sucre et autres sortes de sucre
- Concentré de jus de citron
- Poudre de lait (poudre de lait entier, de lait maigre et de crème)
- Poudre de babeurre
- Poudre de protéine du lait
- Fruits et légumes
- Café
- Chocolat et cacao
- Plantes aromatiques
- Masses de base aux fruits et autres masses de base
- Amidon pour la fabrication des masses de base

2.3.3 Ingrédients biologiques et additifs (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes)

- Miel
- Amidon de riz natif pour la fabrication des masses de base
- Amidon de tapioca pour la fabrication des masses de base

2.3.4 Ingrédients agricoles non biologiques et additifs (max. 5 %)

- Pectine (non amidée) [E 440]: pour la fabrication des masses de fruits pour les produits au lait acidifié sur confiture
- Interdits: stabilisateurs dans les masses pour yogourts, additifs comme p. ex. jus de betterave rouge ou concentré de jus de raisin pour colorer les yogourts*

2.3.5 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Cultures de yogourt, de lait acidulé et de kéfir[▼]
 - Levures: pour la fabrication de kéfir[▼]
- Interdits: acide lactique ou autres acides*

2.3.6 Désignation

- La pasteurisation (y. c. évaporation) et l'homogénéisation du lait doivent être déclarées dans la composition.

2.3.7 Emballage

- Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 11 des «Exigences générales».

2.4 Lait en poudre et produits à base de lait en poudre °

2.4.1 Produits Bourgeon

- Lait

2.4.2 Produits autorisés

- Lait en poudre (poudre de lait entier, de lait maigre, de lait appauvri en graisse ou partiellement écrémé, de lait enrichi en graisse, de crème)
- Poudre de protéine du lait
- Poudre de produits laitiers (poudre de petit-lait, de babeurre, de lait acidulé, etc.)
- Lactose

2.4.3 Procédés de transformation

- Bactofugation du lait pour la fabrication de poudre de lait et de produits laitiers
- Pasteurisation
- Épaississement sous vide d'air
- Séchage par atomisation et séchage sur rouleaux
- Isolation de certaines protéines (sans chaleur ni acides ou bases)
- Précipitation en milieu acide de la caséine et des caséinates

2.5 Babeurre, petit-lait (et lactosérum), boissons à base de lait et préparations à base de boissons à base de lait

2.5.1 Généralités

Les prescriptions des chapitres 2.1 à 2.4 doivent être appliquées par analogie. La recette de chaque produit devra être autorisée par la CLTC.¹⁶

2.6 Crème et produits à base de crème

2.6.1 Procédés de transformation

- Pasteurisation: Les températures supérieures à 90 °C ne sont autorisées que dans les cas justifiés
- Crème à café: les procédés UHT direct et indirect sont autorisés
- Acidification avec des bactéries lactiques ▼

Interdits: crème à fouetter UHT

2.6.2 Ingrédients Bourgeon

- Crème
- Pour stabiliser les produits UHT à base de crème, on peut ajouter 30 g de composants du lait par kilogramme.

2.6.3 Ingrédients biologiques et additifs (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes)

- Aucun

2.6.4 Ingrédients agricoles non biologiques et additifs (max. 5 %)

- Aucun

2.6.5 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Bactéries lactiques ▼
- Sels tampons: citrates pour la crème à café

Interdits: épaississants

2.6.6 Désignation

- La pasteurisation et le procédé UHT doivent être déclarés.

2.6.7 Emballages

- Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 11 des «Exigences générales».
- Les couvercles en aluminium ne sont autorisés que dans certains cas justifiés.

¹⁶ Sauf pour le babeurre nature et le petit-lait nature pour la transformation fermière.

2.7 Fromages (fromages frais et fromages affinés) et produits à base de fromage

2.7.1 Lait de fromagerie, fromages affinés

Procédés de transformation

- Thermisation
- Pasteurisation: un test à la peroxydase n'est pas obligatoire
- Bactofugation: dans les zones d'ensilage et seulement pour la fabrication des fromages à base de lait pasteurisé ou thermisé. Une fois traité par le procédé UHT, le bactofugat peut être remis en transformation Bourgeon °
- Modifications de la composition par écrémage, par adjonction de crème (crème Bourgeon), par dilution avec de l'eau et par ultrafiltration
- Stockage sous feuille plastique et maturation sous feuille plastique: seulement pour les spécialités et avec l'autorisation de la CLTC
- Désinfection du bain de sel: uniquement par des méthodes physiques
- Fumaison

2.7.2 Fromages frais, séré

On respectera par analogie les dispositions pour la fabrication des fromages affinés, à l'exception de l'adjonction d'eau. Dans ce cas la pasteurisation ne doit pas être positive à la peroxydase.

Interdits: régularisation de la teneur en matière sèche du séré en y ajoutant de l'eau

2.7.3 Ingrédients Bourgeon

- De manière générale, tous les ingrédients nominatifs
- Lait et crème
- Poudre de lait et protéine de lait
- Concentré de jus de citron
- Plantes aromatiques
- Épices
- Fruits et légumes
- Café
- Chocolat et cacao
- Sucre et autres sortes de sucre

2.7.4 Ingrédients biologiques et additifs (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes)

- Miel
- Farine de graines de caroube [E 410] (seulement pour le fromage fondu)

2.7.5 Ingrédients agricoles non biologiques et additifs (max. 5 %)

- Aucun

2.7.6 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Cultures usuelles pour la fabrication et les soins du fromage ▼
- Présure et présure artificielle ▼
- Chlorure de calcium [E 509]: adjonction au lait de fromagerie pasteurisé (déclaration pas obligatoire)
- Toutes les formes de sel comestible du marché si l'antiagglomérant (additif transféré) n'exerce plus cette fonction spécifique-là
- Si l'antiagglomérant contenu dans le sel y remplit encore cette fonction spécifique, il est permis d'utiliser seulement les antiagglomérants suivants: carbonate de calcium [E 170] et carbonate de magnésium [E 504]
- Pour la régulation de la saumure: acide lactique [E 270] ▼: seulement les formes fermentaires pures
- Cultures pour la morge ▼ y. c. levure de vin ▼: pour le traitement de la surface du fromage affiné
- Colles à base de denrées alimentaires (p. ex. gélatine, caséine): pour coller les étiquettes des meules de fromage (déclaration pas obligatoire)°
- Pectine (non amidée) [E 440]: pour la fabrication des masses de fruits pour le séré sur confiture
- Encres pour tamponner la croûte des fromages:
 - jus de fruits et de légumes naturellement colorants sous forme de liquides, de concentrés ou de poudres, épices colorantes et autres denrées alimentaires colorantes;
 - colorants naturellement présents dans les denrées alimentaires et qui en sont extraits par des procédés physiques (Curcumine [E 100], Riboflavine [E 101], Caroténoïdes [E 160], Xanthophylles [E 161], Rouge de betterave, Bétanine [E 162], Anthocyanes [E 163], Chlorophylles [E 140]). Les colorants chimiquement modifiés et les imitations des colorants naturels sont interdits. La régulation du pH est autorisée;
 - charbon végétal (*Carbo medicinalis vegetalis* [E 153]): charbon végétal possédant les propriétés du charbon médicinal.
- O₂, CO₂, N₂
- Bois, copeaux et sciure non traités provenant de bois d'espèces indigènes: pour les fumaisons

Interdits: Colorants pour fromages, ingrédients de synthèse utilisés comme colles ou comme revêtements

2.7.7 Séparation et possibilités d'identification

Tant qu'ils n'ont pas encore reçu leur emballage définitif ou leur étiquette avec le Bourgeon, les fromages à pâte molle doivent impérativement être stockés par ordre chronologique de fabrication et séparés de manière évidente des fromages à pâte molle non Bourgeon (étagères séparées).

Dès que les meules dépassent 500 grammes, tous les fromages affinés Bourgeon doivent être distingués par une marque de caséine Bourgeon 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). Les fromages doivent en plus porter le numéro de l'entreprise et la date de fabrication. Comme alternative, il est aussi possible d'utiliser les marques de fromagerie (p. ex. étiquette en papier pour sachets de thé, etc.). Poser la marque après avoir rempli le moule avec la masse de fromage. Si une traçabilité sans faille est garantie, il est possible de renoncer aux marques Bourgeon en caséine en cas d'utilisation de marques de fromagerie (étiquettes en papier pour sachets de thé). Dans certains cas justifiés, la CLTC peut aussi autoriser d'autres mesures.

2.7.8 Désignation

- La thermisation et la pasteurisation du lait de fromagerie doivent être déclarées.

2.7.9 Emballages

- Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 11 des «Exigences générales».
- Les couvercles en aluminium ne sont autorisés que dans certains cas justifiés.
- La vente du fromage à la coupe est souhaitée.

2.8 Fromage de petit-lait et mascarpone

2.8.1 Procédés de transformation

- Précipitation par l'action de la chaleur et de l'acidité

2.8.2 Ingrédients Bourgeon

- De manière générale, tous les ingrédients nominatifs
- Petit-lait (petit-lait et lactosérum)
- Crème
- Babeurre
- Plantes aromatiques
- Épices

2.8.3 Ingrédients biologiques et additifs (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes)

- Miel

2.8.4 **Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques**

- Acide lactique [E 270] ▼: seulement la forme fermentaire pure
- O₂, CO₂, N₂

2.8.5 **Ingrédients agricoles non biologiques et additifs (max. 5 %)**

- Aucun

2.9 **Beurre, produits à base de beurre et fractions de la matière grasse du lait**

2.9.1 **Procédés de transformation**

- Thermisation et pasteurisation
- Utilisation de cultures acidifiantes adéquates (starters) pour la maturation microbiologique de la crème
- Maturation (affinage) physique de la crème (p. ex. maturation froid-chaud-froid)
- Adjonction de sel (beurre salé)
- Adjonction de concentré d'acides lactiques obtenu par voie microbiologique à partir de lait pour la fabrication du beurre, du beurre de cuisine («Le Beurre») et de beurre pour l'industrie, mais pas pour la fabrication de beurre qui sera appelé beurre de choix ou beurre premium.
- Surgélation des stocks de beurre pour contrebalancer les variations de production et de la demande: maximum 9 mois. Le beurre surgelé peut être utilisé seulement comme beurre de fabrication, beurre de cuisine et beurre, mais pas comme beurre de choix ou beurre premium.
- Fondre, déshydrater (centrifugation) et traiter à la vapeur (désodorisation) pour le beurre fondu, le butteroil, la graisse butyrique, le beurre concentré, le beurre à rôtir.
- Cristallisation fractionnée (fractionnement thermique) pour la fabrication de fractions du beurre.

Interdits: Adjonction de distillats aromatiques, conservation du beurre avec des antioxydants

2.9.2 **Ingrédients Bourgeon**

- De manière générale, tous les ingrédients nominatifs
- Crème
- Plantes aromatiques
- Épices
- Légumes
- Huiles végétales pour les préparations à base de beurre
- Amidons pour les préparations à base de beurre

2.9.3 **Ingrédients biologiques et additifs (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes)**

- Miel

2.9.4 **Ingrédients agricoles non biologiques et additifs (max. 5 %)**

- Aucun

2.9.5 **Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques**

- Toutes les formes de sel comestible du marché si l'antiagglomérant (additif transféré) n'exerce plus cette fonction spécifique-là
- Si l'antiagglomérant contenu dans le sel y remplit encore cette fonction spécifique, il est permis d'utiliser seulement les antiagglomérants suivants: carbonate de calcium [E 170] et carbonate de magnésium [E 504]
- Cultures de bactéries lactiques ▼

2.9.6 **Désignation**

- Le type de traitement thermique (thermisation, pasteurisation) de la crème destinée à la fabrication du beurre doit être déclaré, de même qu'un traitement thermique ayant l'effet d'une thermisation (lors de la centrifugation).
- Si un beurre est fabriqué avec de la crème non pasteurisée, il faut le déclarer.
- Le beurre provenant des stocks de beurre surgelé doit être déclaré par la mention «contient du beurre surgelé», et il est interdit de faire référence à du beurre frais, du beurre de choix ou du beurre premium (sauf pour le beurre de fabrication).
- Mention spéciale de dénominations de produits et de procédés de fabrication: Un beurre (traditionnel) à la crème acidifiée doit être fabriqué avec de la crème acidifiée (l'adjonction de concentré d'acides lactiques est interdite dans ce cas). La fabrication «en baratte» peut être (si c'est vraiment le cas) mentionnée en plus.

2.9.7 **Emballages**

- Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 11 des «Exigences générales».

2.10 **Masses de base aux fruits et autres masses de base pour les yogourts et autres produits laitiers sur masse de base ou brassés ainsi que pour les glaces et les sorbets**

2.10.1 **Procédés de transformation**

- Mélange
- Surgélation
- Pasteurisation: max 105 °C pendant 10 minutes (exception: un traitement thermique plus fort est autorisé pour les masses de fruits faites avec des fruits que le Manuel des importations permet d'importer frais afin qu'elles puissent être transportées sans devoir être surgelées)

2.10.2 **Ingrédients Bourgeon**

- Sucre
- Fruits (frais, surgelés, jus, pulpes, concentrés)
- Noix
- Chocolat et cacao
- Café
- Vanille
- Épices
- Amidon

Interdits: Utilisation de pulpes de fruits stérilisées, coloration avec du jus concentré d'un fruit qui ne figure pas dans la liste des ingrédients.

2.10.3 **Ingrédients biologiques et additifs (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes)**

- Miel
- Amidon de riz natif
- Amidon de tapioca

2.10.4 **Ingrédients agricoles non biologiques et additifs (max. 5 %)**

- Aucun

2.10.5 **Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques**

- Pectine (non amidée) [E 440]: seulement dans les masses de base aux fruits pour les yogourts et autres produits laitiers sur confiture

2.10.6 **Emballage**

- Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 11 des «Exigences générales».

2.11 **Entremets et desserts (panna cotta, riz au lait, flans, crèmes)**

2.11.1 **Procédés de transformation**

- Modification de la teneur en graisse du lait (écrémage et augmentation du taux de graisse): écrémage naturel, centrifugation, augmentation du taux de graisse par adjonction de crème
- Bactofugation, thermisation du lait
- Homogénéisation du lait: 200 bar, max. 250 bar
- Pasteurisation du lait: Le résultat du test à la peroxydase doit être positif
- Traitement thermique ménageant dans l'emballage (seulement pasteurisation)

Interdit: Stérilisation

2.11.2 **Ingrédients Bourgeon**

- D'une manière générale, tous les ingrédients nominatifs
- Lait
- Crème
- Fruits, légumes, masses de base aux fruits
- Café
- Chocolat, cacao
- Riz, céréales
- Œufs et ovoproduits
- Plantes aromatiques, épices
- Sucre et autres sortes de sucres, sucre caramel (sucre caramélisé)
- Glacé
- Concentré de jus de citron
- Poudre de lait, protéine du lait
- Farine de riz
- Amidon comme épaississant

2.11.3 **Ingrédients biologiques et additifs (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes)**

- Miel
- Amidon de riz natif comme épaississant
- Farine de graines de guar [E 412]
- Farine de graines de caroube [E 410]

2.11.4 **Ingrédients agricoles non biologiques et additifs (max. 5 %)**

- Gélatine
- Pectine (non amidée) [E 440]

2.11.5 **Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques**

- Agar-agar [E 406]

2.11.6 **Désignation**

- Les procédés de transformation (bactofugation, thermisation, homogénéisation, pasteurisation) doivent être déclarés.

2.11.7 **Emballages**

- Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 11 des «Exigences générales».

2.12 **Glaces alimentaires et sorbets**

2.12.1 **Procédés de transformation**

- Mélange
- Homogénéisation
- Pasteurisation
- Surgélation
- La double pasteurisation est autorisée pour le lait et la crème.

2.12.2 **Ingrédients Bourgeon**

- Masses de base aux fruits et autres masses de base
- Lait
- Crème
- Poudre de lait maigre
- Protéine du lait
- Œufs
- Glucose
- Amidons (amidon de blé, amidon de pomme de terre)
- Épices

2.12.3 **Ingrédients biologiques et additifs (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes)**

- Miel
- Farine de graines de caroube [E 410]
- Farine de graines de guar [E 412] (seulement pour les sorbets)

2.12.4 **Ingrédients agricoles non biologiques et additifs (max. 5 %)**

- Pectine (non amidée) [E 440] (seulement pour les sorbets)

2.12.5 **Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques**

- aucun

2.11.6 **Désignation**

- La pasteurisation et l'homogénéisation doivent être déclarées dans la dénomination du produit ou dans la liste des ingrédients.

2.12.7 **Emballages**

- Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 11 des «Exigences générales».

3 Annexes

Annexe 1

Exigences minimales de Bio Suisse pour la séparation du lait cru dans les camions citernes

A) Systèmes à deux séparateurs d'air

Si cette condition est remplie, on peut permuter plusieurs fois entre les qualités de lait (ramassage du lait bourgeon entre deux autres lots).

Quantités tampons

- Passage du lait Bourgeon au lait non Bourgeon: sauf le dernier litre, le contenu des tuyauteries communes aux deux qualités de lait peut être dirigé vers la citerne du lait Bourgeon.
- Passage du lait non Bourgeon au lait Bourgeon: en y ajoutant le premier litre de lait Bourgeon, le contenu des tuyauteries communes aux deux qualités de lait doit être dirigé vers la citerne du lait non Bourgeon.

Tout ce processus doit faire l'objet d'un suivi électronique.

B) Systèmes à un seul séparateur d'air, qui sont automatiquement complètement vidangés lors du changement de qualité de lait

Si cette condition est remplie, on peut permuter plusieurs fois entre les qualités de lait (ramassage du lait bourgeon entre deux autres lots).

Quantités tampons

- Passage du lait Bourgeon au lait non Bourgeon: sauf le dernier litre, le volume de lait resté après la vidange dans les tuyauteries communes aux deux qualités de lait peut être dirigé vers la citerne du lait Bourgeon.
- Passage du lait non Bourgeon au lait Bourgeon: en y ajoutant le premier litre de lait Bourgeon, le volume de lait resté après la vidange dans les tuyauteries communes aux deux qualités de lait doit être dirigé vers la citerne du lait non Bourgeon.

Tout ce processus doit faire l'objet d'un suivi électronique.

C) Systèmes à un seul séparateur d'air, qui ne peuvent pas être automatiquement complètement vidangés

Si seule cette condition est remplie, on peut permuter une seule fois entre les qualités de lait (ramassage du lait bourgeon en premier ou en dernier).

Quantités tampons

- Lait Bourgeon en premier, lait non Bourgeon en deuxième: une quantité tampon supplémentaire n'est pas nécessaire. La permutation des vannes pour le lait non Bourgeon s'effectue en effet une fois que le pompage du lait Bourgeon est complètement terminé. Le lait Bourgeon restant dans le système doit être dirigé vers la citerne du lait non Bourgeon.
- Lait non Bourgeon en premier, lait Bourgeon en deuxième: le système reconnaît s'il s'agit d'un fournisseur Bourgeon. Une quantité tampon supplémentaire est nécessaire. En y ajoutant au minimum les 20 premiers litres de lait Bourgeon, le contenu des tuyauteries communes aux deux qualités de lait doit être dirigé vers la citerne du lait non Bourgeon. C'est seulement après cela que la permutation des vannes pour le lait Bourgeon peut avoir lieu.

L'identification électronique de la qualité de lait ainsi que le protocole incluant les quantités de chaque qualité transportées par le camion ne sont pas nécessaires si la quantité de lait est mesurée électroniquement lors du déchargement.

D) Commande électronique de tous les systèmes

La commutation des vannes et la lecture du code du fournisseur doivent s'effectuer automatiquement. Le fournisseur, l'heure, la quantité, la citerne, etc., doivent apparaître automatiquement sur le protocole de la tournée de ramassage.

Le système doit aussi fournir un rapport automatique sur le respect des quantités de séparation.

E) Remarques

- En cas de ramassage de lait de reconversion, que ce soit lors d'une tournée avec du lait Bourgeon ou avec du lait non Bourgeon, les directives des points A) à C) ci-dessus doivent être appliquées par analogie.
- La meilleure solution pour la séparation du lait Bourgeon est le ramassage sur une tournée séparée.

Annexe 2

Recommandations pour le nettoyage dans les entreprises de transformation laitière

À titre de recommandation, on peut commander à l'ALP sa «Liste des produits auxiliaires reconnus en économie laitière» ou la télécharger depuis le site internet www.alp.admin.ch.

A) Produits à éviter

- Produits combinés de nettoyage et de désinfection
- Produits contenant des tensides
- Produits contenant du chlore actif, de l'eau de Javel ou des liaisons ammoniacales quaternaires

B) Produits de nettoyage recommandés

- Produits de nettoyage alcalins contenant principalement de la soude (carbonate de sodium) ou de la soude caustique
- Produits de nettoyage acides contenant principalement de l'acide nitrique

C) Désinfectants recommandés

- Désinfection thermique: eau chaude (au moins 80 °C à la fin du nettoyage) ou vapeur d'eau
- Désinfection chimique: produits à base de peroxyde d'hydrogène et/ou d'acide peracétique

D) Mesures techniques permettant de réduire la pollution des eaux usées

- Les fabricants de lait et de produits laitiers Bourgeon doivent prendre des mesures pour retenir les matières solides (restes de fromage et de beurre) en suspension dans leurs eaux usées.

VIANDE ET PRODUITS CARNÉS

1 Produits carnés en général

1.1 Transport d'animaux

Le transport des animaux peut être effectué par un transporteur sans licence Bio Suisse. La responsabilité du transport (principalement en ce qui concerne le respect des dispositions sur la protection des animaux) incombe au preneur de licence. Le transporteur doit avoir suivi avec succès un cours sur les «transports d'animaux conforme à la protection des animaux». Lors du transport, les animaux à onglons doivent être clairement identifiables conformément à l'Ordonnance sur les épizooties (OFE, RS 916.401).

1.2 Vignettes Bourgeon annuelles pour les producteurs de bétail de boucherie et vignettes numérotées pour les marchands de bétail Bourgeon

Pour qu'il soit possible de commercialiser du bétail de boucherie avec le Bourgeon, le «Document d'accompagnement pour animaux à onglons» officiel de l'OVF doit être signé et muni d'une vignette Bourgeon de producteur et d'une vignette Bourgeon numérotée de marchand de bétail sous licence. Ce système de vignettes est un instrument d'assurance-qualité qui sert aussi à améliorer la transparence du marché et à garantir:

- que seuls des animaux satisfaisant aux exigences de Bio Suisse pour la vente avec le Bourgeon arrivent sur le marché en tant qu'animaux Bourgeon;
- qu'un animal ne remplissant pas les exigences de Bio Suisse ne puisse pas arriver sur le marché en tant qu'animal Bourgeon, que ce soit accidentellement ou intentionnellement;
- une identification uniforme des animaux Bourgeon sur le marché;
- la traçabilité du parcours suivi par les animaux depuis l'élevage jusqu'à l'abattoir;
- qu'aucun animal ne suive une filière qui n'a pas été licenciée par Bio Suisse (p. ex. marchands de bétail).

La fiche d'accompagnement ne remplace néanmoins ni le certificat pour produits biologiques ni la première page du formulaire d'évaluation de l'exploitation pour l'agriculture biologique, (voir règlement «Exigences générales»). Ces papiers doivent être exigés du producteur par le premier acquéreur (marchand sous licence) de l'animal avant sa prise en charge.

Les vignettes Bourgeon des producteurs, spécifiques pour chaque ferme, sont fournies chaque année par Bio Suisse aux producteurs, qui peuvent en recommander de nouvelles en fonction de leurs besoins. Les vignettes Bourgeon numérotées pour le commerce du bétail ne sont fournies qu'aux marchands de bétail sous licence Bio Suisse. En collant une vignette Bourgeon sur le document d'accompagnement de l'OVF, le producteur et le marchand attestent que les exigences de Bio Suisse pour la commercialisation du bétail sont respectées.

Des taxes peuvent être perçues sur la commercialisation du bétail de boucherie Bourgeon pour couvrir les frais engendrés par l'assurance-qualité et la prospection des marchés. Le montant de ces taxes est fixé par Bio Suisse. L'administration des vignettes Bourgeon peut être confiée à des tiers par Bio Suisse sous forme de mandat de prestations.

1.3 Abattage

Toutes les méthodes d'étourdissement admises en Suisse sont autorisées par Bio Suisse pour l'étourdissement des animaux Bourgeon. Il n'existe pas d'autres prescriptions.

1.3.1 Abattage à façon¹⁷

Il existe, en plus de l'abattage dans la propre entreprise ou auprès d'un preneur de licence, la possibilité de faire abattre à façon dans un abattoir. L'abattage à façon s'effectue sur mandat du boucher ou du producteur, c.-à-d. que la responsabilité de la conformité de l'abattage au Cahier des charges de Bio Suisse incombe respectivement au boucher ou au producteur. Puisque l'abattoir n'est jamais propriétaire ni de l'animal ni de la viande, il est exempté de l'obligation de conclure un contrat de licence.

¹⁷ L'abattage à façon mandaté par les producteurs est soumis au règlement «Transformation fermière et en sous-traitance, commerce et vente directe».

1.4 **Contrôle des flux des marchandises**

1.4.1 **Marchands de bétail et abattoirs (entreprises de dépeçage)**

Le contrôle des flux des marchandises se base sur les bulletins de livraison et les factures. La gestion informatique des marchandises est la solution idéale.

1.4.2 **Boucheries avec vente au détail**

Les ventes au détail de produits sous licence doivent être saisies sur des balances de type PLU. Pour ce faire, les produits sous licence doivent être répertoriés séparément. Les données seront présentées lors du contrôle annuel.

1.5 **Séparation**¹⁸

Les entreprises de transformation qui transforment et vendent à la fois des viandes de qualité Bourgeon et des viandes d'autres qualités doivent garantir la séparation entre les deux qualités dans tous les processus de l'exploitation. Cette exigence concerne plus précisément le stockage, la transformation et la vente. Les mesures nécessaires seront définies au cas par cas avec chaque entreprise.

2 **Produits carnés transformés**

2.1 **Procédés de transformation**

- Tous les procédés mécaniques habituels de dépeçage et de hachage de la viande
- Salaison
- Cuisson, échaudage
- Séchage
- Fumaison à la fumée
- Stérilisation pour conserves
- Surgélation pour produits surgelés
- Surgélation de la viande de transformation (lard, viande pour charcuterie, morceaux salés) mais pas de la viande fraîche
- Températures des entrepôts frigorifiques jusqu'à -2 °C (pas plus bas)

Interdits: Procédés à haute pression, le remplacement du nitrite par des poudres de légumes riches en nitrate, l'utilisation de matières premières colorantes.

2.2 **Ingrédients Bourgeon**

- De manière générale, tous les ingrédients nominatifs
- Viande (également lard de porc dans les saucisses), couenne, tripes, sang, plasma sanguin
- Ingrédients végétaux comme plantes aromatiques, épices, légumes, noix
- Vins et spiritueux
- Sucre
- Lait et produits laitiers
- Œufs et produits à base d'œufs
- Sirop de glucose (sirop d'amidon)

2.3 **Ingrédients biologiques et additifs (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes)**

- Sucre de raisin (glucose, dextrose)
- Maltodextrines
- Sucre de lait (lactose)
- Caséinates
- Malpighia (vitamine C naturelle)
- Miel
- Bouillon de bœuf
- Extrait de romarin

¹⁸ La transformation fermière et la transformation en sous-traitance doivent respecter le règlement «Transformation fermière et en sous-traitance, commerce et vente directe».

2.4 Ingrédients agricoles non biologiques et additifs (max. 5 %)

- Gélatine sans additifs

2.5 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques¹⁹

- Toutes les formes de sel comestible du marché si l'antiagglomérant (additif transféré) n'exerce plus cette fonction spécifique-là
- Acide lactique [E 270] ▼: pour la conservation des boyaux naturels
- Cultures starters ▼: pour la fabrication de saucisses crues
- Citrate de sodium [E 331] ▼: seulement la forme fermentaire pure
- Nitrite de sodium [E 250]: utilisation exclusive comme sel pour salaison²⁰
- Nitrate de potassium [E 252] (= salpêtre): uniquement pour salaisons et saucisses crues selon les prescriptions légales en vigueur
- Bois, copeaux et sciure non traités provenant de bois d'espèces indigènes: pour les fumaisons
- O₂, CO₂, N₂ à pression ambiante

Interdits: phosphate, glucono-delta-lactone, tous les exhausteurs de saveur [E 620–633] ou les protéines hydrolysées (HVP ou PVH), toutes les enzymes (y compris la trans-glutaminase), acide ascorbique synthétique et ascorbates (antioxydants), toutes les formes d'arômes (y compris arômes de fumaison et fumaison liquide).

2.6 Emballage

- Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 11 des «Exigences générales».
- Boyaux: Les boyaux naturels et artificiels sont autorisés.

¹⁹ La transformation fermière et la transformation en sous-traitance doivent respecter le règlement «Transformation fermière et en sous-traitance, commerce et vente directe».

²⁰ Attention: quantité maximale résiduelle tolérée par l'OBio DFE: 50 mg/kg exprimé en NaNO₂ respectivement en NaNO₃

FRUITS, LÉGUMES, PLANTES AROMATIQUES, CHAMPIGNONS ET GRAINES GERMÉES

1 **Tous les produits à base de fruits et de légumes (y. c. champignons, graines germées et plantes aromatiques fraîches)**

1.1 **Centre de collecte des légumes et des fruits**

Pour garantir une assurance-qualité sans faille depuis les producteurs agricoles jusqu'à la dernière transformation, les centres de collecte et d'entreposage qui reçoivent des fruits et des légumes Bourgeon doivent conclure un contrat de contrôle avec un organisme de certification agréé par Bio Suisse, mais ils sont exemptés de l'obligation de conclure un contrat de licence.

1.2 **Assurance-qualité et séparation des qualités dans les entreprises d'emballage et de distribution**

Lors des opérations internes (nettoyage, préparation, entreposage, emballage et transport), les produits Bourgeon ne doivent en aucun cas pouvoir être mélangés avec des produits d'autres modes de production. Les entreprises mixtes (preneurs de licence qui fabriquent des produits Bourgeon en parallèle avec d'autres qualités biologiques et/ou des produits non biologiques) doivent prendre les mesures suivantes pour la séparation des marchandises:

1.2.1 **Gestion informatique des stocks**

Les flux des marchandises (entrées et sorties de marchandises) doivent être clairement établis par ordinateur pour chaque produit et unité de temps. Il doit être en tout temps possible d'imprimer séparément de celles des autres produits les listes des entrées et sorties de marchandises par jour, par produit, par fournisseur ou par client.

1.2.2 **Numéros d'articles (codes) spécifiques pour les produits Bourgeon et Bourgeon de reconversion**

Il faut attribuer aux produits Bourgeon et aux produits Bourgeon de reconversion des catégories de produits (codes) différents.

1.2.3 **Certification ISO pour les entreprises mixtes d'emballage et de distribution**

Les entreprises qui distribuent des produits biologiques et des produits non biologiques doivent pouvoir présenter une certification ISO, EUREPGAP ou autre qui respecte la norme minimale GFSI (Global Food Safety Initiative, www.foodsafety.com). Cette certification doit être introduite au début de l'octroi de la licence et doit être terminée au plus tard une année après.

1.2.4 **Désignation dans les circuits internes**

Chaque unité (palloxe, harasse, caisse G etc.) d'emballage de produit Bourgeon ou de produit Bourgeon de reconversion doit être étiquetée clairement et de manière bien visible. Nous recommandons pour ces emballages des étiquettes de couleurs différentes.

1.2.5 **Chambres froides et entrepôts**

Des chambres froides ou des entrepôts séparés ne sont pas exigés mais recommandés.

1.2.6 **Risques de contamination**

Les pommes de terre Bourgeon ne doivent pas être entreposées dans la même cellule que des pommes de terre ayant été poudrées contre la germination. Remarque: les substances autorisées pour empêcher la germination des pommes de terre Bourgeon figurent dans la Liste des intrants du FiBL.

1.2.7 **Installations d'emballage**

Avant l'emballage de produits Bourgeon, les installations doivent être entièrement vidées. Même si elle n'est pas obligatoire, la séparation des lignes de conditionnement est recommandée.

1.2.8 Autocollants pour les fruits et les légumes vendus en vrac

Bio Suisse pose les exigences suivantes pour la colle des étiquettes apposées directement sur les fruits et les légumes:

- À base de caoutchouc
- Solvants: seulement de l'eau ou de l'alcool de bouche non dénaturé
- Les stabilisateurs sont autorisés.

Aucune colle ne peut être utilisée pour des autocollants Bourgeon sans l'autorisation de Bio Suisse. La composition exacte ainsi qu'une déclaration d'inoffensivité sont nécessaires pour cette autorisation. Une déclaration d'inoffensivité de la colle doit d'ailleurs être disponible à n'importe quel moment ultérieur.

Les autocollants pour les fruits et les légumes existent soit avec le logo pour les produits suisses soit avec le logo pour les produits qui contiennent moins de 90 % de matières premières suisses. Les matières premières venant du Liechtenstein (FL) sont équivalentes (aussi du point de vue de la provenance) à celles de Suisse. Il n'y a pas d'autocollants pour les produits de reconversion parce que les produits de reconversion ne doivent pas être vendus en vrac. Les autocollants qui ne sont pas réalisés par Bio Suisse doivent lui être soumis pour recevoir son bon à tirer. Des autocollants pour les fruits et les légumes peuvent être commandés directement à Bio Suisse.

1.3 Contamination des machines

Dans les entreprises où les couteaux de préparation sont lavés à l'eau de Javel, il faut prendre des mesures adéquates pour éviter une contamination au chlore. Il convient, entre autres, d'effectuer régulièrement des analyses de résidus.

1.4 Eau de lavage

- Pour éviter les contaminations, l'eau de lavage doit être changée avant le lavage des produits Bourgeon.
- L'eau de lavage doit être de qualité équivalente à l'eau potable.
- En cas d'utilisation d'eau chlorée, il faut effectuer régulièrement des analyses de résidus pour éviter une trop forte pollution au chlore (selon l'OSEC).
- L'adjonction d'acide ascorbique de synthèse à l'eau de lavage n'est pas autorisée. À la place, on peut utiliser de l'acide citrique [E 330] ▼, de l'acide lactique [E 270] ▼, du jus de citron biologique, du vinaigre biologique ou de l'extrait de romarin biologique.

2 Produits particuliers à base de fruits et de légumes

2.1 Produits et conserves à base de fruits et de légumes

2.1.1 Procédés de transformation

- Fermentation
- Surgélation
- Pasteurisation
- Stérilisation
- Conservation dans l'huile
- Blanchissage
- Épluchage et préparation mécaniques, épluchage à la vapeur
- Concentration
- Séchage
- Floconnage
- Torrification (p. ex. oignons)

Interdits: épluchage à la soude caustique, reconstitution à partir de produits concentrés ou séchés (p. ex. purée de pomme de terre fabriquée avec des flocons de pomme de terre et du liquide = processus de transformation inutile)

2.1.2 Ingrédients Bourgeon

- De manière générale, tous les ingrédients nominatifs
- Fruits et légumes
- Sucre
- Huile
- Vinaigre
- Petit-lait
- Plantes aromatiques
- Épices
- Jus de citron et concentré de jus de citron

2.1.3 Ingrédients biologiques et additifs (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes)

- Malpighia (vitamine C naturelle)
- Miel
- Extrait de romarin: comme additif pour l'eau de processus ou comme ingrédient dans les produits à base de légumes
- Jus de citron et concentré de jus de citron et vinaigre: comme auxiliaires technologiques dans l'eau de processus

2.1.4 Ingrédients agricoles non biologiques et additifs (max. 5 %)

- Aucun

2.1.5 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- N₂, CO₂, O₂
- Eau: eau potable ou eau déminéralisée par des méthodes purement physiques
- Toutes les formes de sel comestible du marché si l'antiagglomérant (additif transféré) n'exerce plus cette fonction spécifique-là
- Si l'antiagglomérant contenu dans le sel y remplit encore cette fonction spécifique, il est permis d'utiliser seulement les antiagglomérants suivants: carbonate de calcium [E 170] et carbonate de magnésium [E 504]
- Acide lactique [E 270] ▼: seulement la forme fermentaire pure
- Acide citrique [E 330] ▼: seulement la forme fermentaire pure
- Cultures acidifiantes ▼
- Éthylène (pour la maturation finale des bananes)

Interdits: stabilisateurs, colorants

2.1.6 Désignation

- La pasteurisation et la stérilisation doivent être déclarées.
- Le blanchissage doit être déclaré à la rubrique des ingrédients.
- La cueillette des produits sauvage doit être déclarée avec la dénomination du produit dans le cas des produits entièrement constitués de produits sauvages, et dans la liste des ingrédients dans le cas des produits mixtes (p. ex. «de cueillette certifiée de plantes sauvages»).

2.1.7 Emballage

- Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 11 des «Exigences générales».

2.2 Jus de fruits et de légumes, nectars, sirops

2.2.1 Généralités

Seuls les concentrés vendus comme tels peuvent être mis sur le marché avec le Bourgeon.

2.2.2 Procédés de transformation

- Pressage mécanique
- Filtration (y. c. ultrafiltration)
- Clarification
- Collage
- Pasteurisation
- Stérilisation
- Centrifugation

Interdits: épluchage à la soude caustique, fabrication de jus à partir de concentrés, c.-à-d. redilution (opération inutile)

2.2.3 Ingrédients Bourgeon

- De manière générale, tous les ingrédients nominatifs
- Fruits et légumes
- Plantes aromatiques
- Épices
- Petit-lait
- Sucre
- Sirop de glucose (sirop d'amidon)

2.2.4 Ingrédients biologiques et additifs (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes)

- Miel

2.2.5 Ingrédients agricoles non biologiques et additifs (max. 5 %)

- Pectine (non amidée) [E 440]

2.2.6 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- N₂, CO₂, O₂
- Eau: eau potable ou eau déminéralisée par des méthodes purement physiques
- Toutes les formes de sel comestible du marché si l'antiagglomérant (additif transféré) n'exerce plus cette fonction spécifique-là
- Si l'antiagglomérant contenu dans le sel n'y remplit plus cette fonction spécifique, il est permis d'utiliser les anti-agglomérants suivants: carbonate de calcium [E 170] et carbonate de magnésium [E 504]
- Cultures acidifiantes ▼
- Acide lactique [E 270] ▼: seulement la forme fermentaire pure
- Acide citrique [E 330] ▼, dans les sirops (seulement la forme fermentaire pure)
- Auxiliaires de filtration:
 - Filtres en cellulose, filtres textiles, membranes: exempts d'amiante et de chlore
 - Kieselgur
 - Bentonites
 - Charbon actif
 - Perlite
 - Dioxyde de silicium sous forme de gel ou de solution colloïdale (Kieselsohl)
- Produits pour le collage et la clarification:
 - Pektinases ▼, amylases ▼ et hémicellulases ▼ obtenues par voie microbiologique
 - Albumine de blanc d'œuf
 - Caséine
 - Gélatine

2.2.7 Désignation

- L'adjonction de sucre doit apparaître dans la dénomination du produit («sucré»).
- La pasteurisation et la stérilisation doivent être déclarées.
- La cueillette des produits sauvages doit être déclarée avec la dénomination du produit dans le cas des produits entièrement constitués de produits sauvages, et dans la liste des ingrédients dans le cas des produits mixtes (p. ex. «de cueillette sauvage certifiée»).

2.2.8 Emballage

- Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 11 des «Exigences générales».

2.3 Confitures et gelées

2.3.1 Procédés de transformation

- Cuisson

2.3.2 Ingrédients Bourgeon

- De manière générale, tous les ingrédients nominatifs
- Fruits
- Jus de fruits
- Sucre
- Concentré de poire
- Sirop d'érable
- Plantes aromatiques
- Épices
- Noix
- Sirop de glucose (sirop d'amidon)

2.3.3 Ingrédients biologiques et additifs (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes)

- Malpighia (Vitamine C naturelle)
- Miel

2.3.4 Ingrédients agricoles non biologiques et additifs (max. 5 %)

- Pectine (non amidée) [E 440]

2.3.5 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- N₂, CO₂, O₂
- Eau: eau potable ou eau déminéralisée par des méthodes purement physiques
- Acide citrique [E 330] ▼: seulement la forme fermentaire pure
- Acide (L+)-tartrique [E 334] ▼: seulement la forme fermentaire pure ou le produit issu du raisin
- Citrate de calcium [E 333] ▼: pour les marmelades de pâtisserie
- Agar-Agar [E 406]

2.3.6 Emballage

- Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 11 des «Exigences générales».

2.3.7 Désignation

- La cueillette des produits sauvage doit être déclarée avec la dénomination du produit dans le cas des produits entièrement constitués de produits sauvages, et dans la liste des ingrédients dans le cas des produits mixtes (p. ex. «de cueillette sauvage certifiée»).

2.4 Champignons comestibles

2.4.1 Généralités

La culture de champignons est considérée comme une production agricole. Les directives de Bio Suisse concernant les exploitations agricoles et plus spécialement celles du chapitre 2.8 «Culture des champignons» du Cahier des charges ainsi que celles des règlements correspondants de la CLA et de la CLTC doivent être appliquées.

2.4.2 Procédés de transformation

- Les exigences valables pour les fruits et légumes doivent être appliquées par analogie aux champignons.

2.5 Graines germées

2.5.1 Généralités

On distingue deux procédés différents de production des graines germées:

1) Production de graines germées en utilisant exclusivement des graines, de l'eau et de la lumière

Il s'agit d'une transformation. Il faut respecter les règlements de la CLTC pour la transformation conforme au Cahier des charges de Bio Suisse.

Voici les exigences techniques posées à la production «industrielle» des graines germées:

- les graines utilisées doivent être de qualité Bourgeon;
- l'eau utilisée pour la préparation des graines doit posséder toutes les caractéristiques de l'eau potable non chlorée. Si l'eau n'est pas fournie par la commune, cela doit être prouvé par des analyses annuelles;
- les graines peuvent être désinfectées avec de l'eau chaude ou avec une solution savonneuse avant leur germination.

2) Production de graines germées en utilisant des graines, de l'eau, de la lumière et d'autres matières (p. ex. de la terre)

- Il s'agit d'une production agricole. Il faut respecter le Cahier des charges de Bio Suisse pour les entreprises agricoles, et en particulier le chapitre 2.5 «Cultures maraîchères et plantes aromatiques» et les règlements correspondants.

2.5.2 Procédés de transformation

- Les exigences posées à la transformation des fruits et des légumes doivent être appliquées par analogie à celle des graines germées.

2.6 Plantes aromatiques fraîches

2.6.1 Généralités

La production de plantes aromatiques est régie dans le Cahier des charges et dans le règlement de la CLA.

Pour la cueillette des plantes aromatiques sauvages sont valables les exigences mentionnées dans le Cahier des charges et le règlement sur la cueillette de plantes sauvages.

La transformation des plantes aromatiques fraîches est soumise par analogie aux exigences posées à la transformation des fruits et des légumes. Les autres transformations des plantes aromatiques fraîches (p. ex. en plantes aromatiques séchées ou en épices) sont réglées par le règlement de la CLTC «Épices, bouillons, soupes et sauces».

3 **Boissons froides à base de thé, de plantes aromatiques, de fruits et de légumes (thés froids et limonades)**

3.1 **Généralités**

Ces produits ont ceci de spécial qu'ils ne recèlent qu'un faible potentiel de tromperie: Personne n'attendrait d'un thé froid à la pêche qu'il soit essentiellement constitué de jus de pêche. Le principe de l'exclusion de toute tromperie valable pour tous les produits Bourgeon est aussi valable ici, mais la faiblesse du potentiel de tromperie autorise certains assouplissements pour ce groupe de produits:

- L'aromatization peut recourir aux produits énumérés ci-après, mais les arômes «normaux» certifiés bio restent interdits. Entrent en ligne de compte aussi des produits issus de matières premières végétales Bourgeon comme les essences (huiles essentielles), les extraits et les distillats. On entend par essences des isolats obtenus par des méthodes physiques (pressage, distillation à la vapeur d'eau) à partir de matières végétales. Du point de vue de la législation sur les denrées alimentaires, les essences font partie des extraits d'arômes naturels (p. ex. essences d'agrumes). Les extractants qui entrent en ligne de compte sont l'eau, l'éthanol Bourgeon, l'huile Bourgeon et le CO₂. Les éventuels supports (maltodextrine, sirop de sucre inverti, sirop de glucose, sirop composé de glucose et de fructose) doivent être biologiques.
- Une boisson composée exclusivement d'eau et d'un extrait aromatisant (comme défini ci-dessus) autorisé pour les limonades – c.-à-d. une eau dite aromatisée (mais avec un extrait et non comme d'habitude avec un arôme) – peut avoir le Bourgeon car elle ne contient aucun arôme artificiel.
- Les concentrés de jus de légumes et de fruits sont autorisés dans les thés froids et les limonades, mais pas l'utilisation de poudres de légumes ou de fruits (sauf pour les thés froids et les limonades en poudre). Vu que la dessiccation des concentrés représente une transformation supplémentaire et vu que la fabrication de ces poudres nécessite le plus souvent d'importantes quantités de supports, les produits en poudre doivent faire l'objet d'une demande spéciale.
- Couleur: Même pour les limonades, les jus colorants ne sont autorisés que s'ils ne sont pas étrangers au produit, c.-à-d. si cet ingrédient fait partie de la dénomination du produit. Vu que les diverses sortes de sucre ne sont pas des produits étrangers dans les limonades, la coloration peut toujours recourir à du caramel ou à du malt colorant.
- Si une limonade éveille l'impression d'un fruit, elle doit contenir une certaine proportion de jus de fruit. Cette proportion dépend de la dénomination du produit (prescriptions légales) ainsi que du fruit. Aucune valeur concrète n'a été définie. Exemple: Une limonade qui a le goût de citron et qui ne contient que de l'eau, du sucre, de l'acide citrique et de l'arôme ne peut pas avoir le Bourgeon.
- Les édulcorants artificiels ne sont pas autorisés.
- Jus de fruits enrichis: Les jus de fruits peuvent être enrichis en vitamines et en minéraux avec des extraits naturels.

3.2 **Procédés de transformation**

- Tous les procédés habituellement utilisés pour la fabrication de ces produits.

3.3 **Ingrédients Bourgeon**

- D'une manière générale, tous les ingrédients nominatifs ou valorisants
- Sirop d'érable
- Concentré d'agave
- Concentré de poire
- Fleurs
- Caramel
- Éthanol pour la fabrication des extraits
- Extraits de plantes y. c. essences (huiles essentielles)
- Jus de fruits, jus de fruits concentrés, poudres de fruits, pulpes de fruits
- Jus de légumes, jus de légumes concentrés, poudres de légumes, pulpes de légumes
- Céréales et extraits de céréales
- Épices
- Sirop de glucose (sirop d'amidon)
- Houblon
- Café
- Plantes aromatiques
- Malt
- Thé, cacao, maté
- Essences (huiles essentielles) d'agrumes
- Sucre
- Autres ingrédients

3.4 **Ingrédients biologiques et additifs (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes)**

- Malpighia (vitamine C naturelle)
- Miel

3.5 **Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques**

- N₂, CO₂, O₂
- Eau: Eau minérale, eau potable
- Cultures pour boissons fermentées[▼]
- Acide lactique [E 270][▼]: seulement la forme fermentaire pure
- Acide citrique [E 330][▼]: seulement la forme fermentaire pure
- Carbonate de calcium [E 170] et carbonate de magnésium [E 504] comme régulateurs d'acidité
- Auxiliaires de filtration:
 - Filtres en cellulose, filtres textiles, membranes: exempts d'amiante et de chlore
 - Kieselgur
 - Bentonites
 - Charbon actif
 - Perlite
 - Dioxyde de silicium sous forme de gel ou de solution colloïdale (Kieselso)

3.6 **Désignation**

- La pasteurisation et la stérilisation doivent être déclarées.

3.7 **Emballages**

- Le Cahier des charges de Bio Suisse interdit les boîtes et cannettes en aluminium.

PRODUITS APICOLES

Exigences en matière de stockage, de transformation et de commercialisation des produits apicoles

1 Principes

Les directives détaillées pour l'apiculture se trouvent dans les règlements pour les producteurs de Bio Suisse. Les exigences de qualité pour le miel correspondent à une bonne pratique apicole. Sur certains points, elles vont plus loin que celles de l'Ordonnance sur les denrées alimentaires et que les directives apicoles de l'Ordonnance du DFE sur l'agriculture biologique. Le principe de base est de modifier le moins possible les composants qui font la valeur du miel lors de l'extraction, du stockage et de l'emballage du miel.

2 Miel

2.1 Procédés de transformation

- Les outils et récipients qui servent à la transformation du miel doivent être constitués de matériaux adéquats pour les denrées alimentaires. Pour l'extracteur, l'acier spécial et l'acier inox sont conseillés.
- Le miel peut être filtré pour le débarrasser des particules de cire, mais les mailles des tamis à plusieurs étages ne doivent pas être inférieures à 0,2 mm.
- Il faut si possible mettre le miel en bocal avant sa première cristallisation.
- Le miel cristallisé peut être chauffé au maximum à 40 °C pendant au maximum 72 heures selon le procédé Melitherm ou au bain-marie.
- Pour ménager les composants naturels, le miel doit être stocké au frais (entre 12 et 18 °C) et à l'abri de la lumière.

2.2 Critères mesurables de la qualité du miel et de la cire

- La limitation générale de la teneur en eau est plus sévère que dans les prescriptions légales en vigueur: max. 18 %.
- La teneur en HMF selon Winkler ne doit pas dépasser 15 mg/kg. L'invertase doit normalement atteindre au minimum 10 unités, mais 7 unités seulement pour les miels d'acacia et de phacélie (mesures effectuées conformément au «Manuel suisse des denrées alimentaires»). Ces conditions sont en général remplies s'il y a assez de rayons operculés lors de l'extraction du miel. Ce n'est qu'en cas de doute qu'il est nécessaire de faire analyser en même temps la teneur en HMF et l'invertase.
- Les miels qui ne satisfont pas à ces exigences ne peuvent être vendus que pour la transformation.
- Le miel ne doit contenir aucune trace de produits chimiques pouvant découler d'un traitement apicole interdit.
- Teneur maximale de thymol dans la cire: 5,0 mg/kg.

2.3 Ingrédients Bourgeon

- Aucun.

2.4 Ingrédients biologiques et additifs (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes)

- Aucun.

2.5 Ingrédients agricoles non biologiques et additifs (max. 5 %)

- Aucun.

2.6 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Aucun.

2.7 Désignation

- La déclaration doit respecter les dispositions légales.

2.8 **Emballage**

- Les matériaux suivants sont obligatoires pour le stockage et la vente en vrac: acier chromé, fer blanc (sans taches de rouille), aluminium, plastiques pour denrées alimentaires.
- Le miel de consommation doit être vendu dans des bocaux en verre munis d'une fermeture Twin/Twist off ou dans des bocaux en plastique pour denrées alimentaires.

3 **Propolis**

3.1 **Procédés de transformation**

- La propolis ne peut être récoltée qu'avec des outils en plastique pour denrées alimentaires.

3.2 **Ingrédients Bourgeon**

- Aucun.

3.3 **Ingrédients biologiques et additifs (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes)**

- Aucun.

3.4 **Ingrédients agricoles non biologiques et additifs (max. 5 %)**

- Aucun.

3.5 **Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques**

- Aucun.

3.6 **Désignation**

- La déclaration doit respecter les dispositions légales.

3.7 **Emballage**

- Seulement dans du verre.

CÉRÉALES ET PRODUITS CÉRÉALIERS

1 Produits céréaliers en général

1.1 Centres collecteurs de céréales

Afin de garantir une assurance-qualité sans faille depuis la production agricole jusqu'à la dernière transformation, les centres collecteurs qui réceptionnent des céréales Bourgeon et les centres de stockage doivent conclure un contrat de contrôle avec un organisme de certification agréé par Bio Suisse. Les centres collecteurs de céréales et les entrepôts qui réceptionnent, trient, sèchent et stockent des céréales brutes en sous-traitance ou sur mandat contractuel pour un preneur de licence Bourgeon n'ont pas besoin d'un contrat de licence. Dès qu'un centre collecteur ou un entrepôt effectue ces opérations à son propre compte et à ses propres risques puis commercialise les céréales avec le Bourgeon, ce centre collecteur ou entrepôt doit avoir un contrat de licence et doit s'acquitter des droits de licence prévus.

1.2 Lutte contre les parasites du stockage et de la transformation

Chaque entreprise doit posséder un système de lutte contre les parasites. Le système intégré de lutte contre les parasites doit être installé et supervisé par une entreprise de lutte contre les parasites reconnue par Bio Suisse.²¹

Les données détaillées concernant la lutte contre les parasites se trouvent au chapitre 5.7 «Régulation des organismes parasites» du Cahier des charges de Bio Suisse ainsi qu'au règlement «Lutte contre les parasites pendant le stockage et la transformation» de la CLTC.

2 Produits céréaliers particuliers

2.1 Céréales, légumineuses, produits de meunerie, mélanges de céréales, müsli

2.1.1 Procédés de transformation

- Toutes les méthodes mécaniques usuelles de nettoyage
- Séchage
- Toutes les méthodes mécaniques usuelles de mouture
- Floconnage
- Mélange
- Extrusion douce (peut être autorisée de cas en cas par la CLTC)
- Torrification
- Touraillage
- Traitement à la vapeur
- Soufflage

2.1.2 Ingrédients Bourgeon

- De manière générale, tous les ingrédients nominatifs
- Toutes les espèces de céréales, leurs farines, semoules, issues, flocons, céréales égrugées, son
- Autres grains (p. ex. sarrasin) et leurs farines etc.
- Sucre
- Fruits, fruits secs, noix, noisettes etc.
- Légumineuses et leurs farines etc.
- Jus de fruits concentrés
- Oléagineux
- Sirops de céréales
- Farines et extraits de malt
- Huiles et graisses
- Gluten de blé
- Épices

2.1.3 Ingrédients biologiques et additifs (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes)

- Malpighia (Vitamine C naturelle)
- Miel

²¹ Sauf pour la transformation fermière.

2.1.4 Ingrédients agricoles non biologiques et additifs (max. 5 %)

- Aucun

2.1.5 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Eau: eau potable ou eau déminéralisée par des méthodes purement physiques
- Toutes les formes de sel comestible du marché si l'antiagglomérant (additif transféré) n'exerce plus cette fonction spécifique-là
- Si l'antiagglomérant contenu dans le sel y remplit encore cette fonction spécifique, il est permis d'utiliser seulement les antiagglomérants suivants: carbonate de calcium [E 170] et carbonate de magnésium [E 504]
- CO₂, N₂, O₂

2.1.6 Emballage

- Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 11 des «Exigences générales».

2.1.7 Désignation

- Le traitement thermique (touraillage et/ou traitement à la vapeur) de grains de céréales entiers doit être déclaré.

2.2 Articles de boulangerie, de pâtisserie, de biscuiterie et de biscotterie, y. c. mélanges de farines prêts à l'emploi

2.2.1 Procédés de transformation

- Toutes les méthodes usuelles de préparation de la pâte
- Surgélation de pâtons crus ou précuits
- Surgélation de pains ou d'articles de boulangerie, de biscuiterie et de biscotterie pour stockage intermédiaire
- Cuisson
- Méthodes de cuisson sous vide (refroidissement sous vide)
- Extrusion douce (peut être autorisée de cas en cas par la CLTC)

2.2.2 Ingrédients Bourgeon

- De manière générale, tous les ingrédients nominatifs
- Céréales: farines, semoules, issues, flocons, céréales égrugées, sons et grains
- Farines pour fariner les plans de travail et les produits
- Farines de légumineuses
- Farines d'autres types de grains (p. ex. sarrasin, amarante, quinoa)
- Amidons de céréales
- Farines de gonflement
- Gluten de blé
- Spiritueux
- Confitures, marmelades et autres produits semi-finis
- Lait et produits laitiers, y. c. poudre de lait et beurre
- Œufs et ovoproduits
- Sucre et autres sortes de sucre
- Sirop d'agave
- Fruits, fruits secs, noix, noisettes etc.
- Épices
- Oléagineux
- Huiles et graisses
- Farines et extraits de malt
- Cacao
- Chocolat et couverture
- Levure de boulangerie

2.2.3 Ingrédients biologiques et additifs (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes)

- Malpighia (vitamine C naturelle)
- Miel
- Starters pour levains
- Ferment de boulangerie à base de céréales, de farine de légumineuses et de miel

2.2.4 Ingrédients agricoles non biologiques et additifs (max. 5 %)

- Aucun

2.2.5 **Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques**

- Eau: eau potable ou eau déminéralisée par des méthodes purement physiques
- Toutes les formes de sel comestible du marché si l'antiagglomérant (additif transféré) n'exerce plus cette fonction spécifique-là
- Enzymes décomposant les polysaccharides: Amylases ° ▼ et hémicellulases ° ▼
- CO₂, N₂, O₂
- Agents de démoulage:
 - Huiles et graisses exclusivement végétales ▼
 - Cire d'abeille
 - Cire de carnauba
- Poudres à lever contenant les matières actives suivantes:
 - Carbonates de sodium [E 500]
 - Carbonates de potassium [E 501]
 - Carbonates d'ammonium [E 503]
 - Carbonate de magnésium [E 504]Mélangées avec:
 - Acide citrique [E 330] ▼: seulement la forme fermentaire pure
 - Acide (L+)-tartrique [E 334] ▼: seulement la forme fermentaire pure ou le produit issu de raisin
 - Tartrates de sodium [E 335] et de potassium [336] ▼Les supports des poudres à lever ne doivent contenir aucun OGM ni dérivé d'OGM ▼.
- Hydroxyde de sodium [E 524] (soude caustique): seulement pour le surfacage des produits à la saumure.

2.2.6 **Désignation**

- La surgélation des pâtons crus ou précuits doit être déclarée. Les marchandises décongelées doivent être désignées comme telles, aussi pour la vente en vrac.
- L'adjonction d'enzymes doit être déclarée.

2.2.7 **Emballage**

- Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 11 des «Exigences générales».

2.3 **Pâtes et pâtes farcies**

2.3.1 **Procédés de transformation**

- Toutes les méthodes usuelles de préparation de la pâte
- Blanchissage
- Pasteurisation
- Séchage
- Surgélation
- Extrusion douce (peut être autorisée de cas en cas par la CLTC)

2.3.2 **Ingrédients Bourgeon**

- De manière générale, tous les ingrédients nominatifs
- Céréales et farines, semoules, issues
- Viande et produits carnés
- Œufs et ovoproduits
- Sucre
- Lait et produits laitiers y compris fromage
- Légumes et produits à base de légumes
- Huiles et graisses
- Plantes aromatiques
- Épices
- Amidons de céréales
- Gluten de blé

2.3.3 **Ingrédients biologiques et additifs (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes)**

- Malpighia (Vitamine C naturelle)
- Miel
- Amidon de riz natif

2.3.4 **Ingrédients agricoles non biologiques et additifs (max. 5 %)**

- Aucun

2.3.5 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Eau: eau potable ou eau déminéralisée par des méthodes purement physiques
- Toutes les formes de sel comestible du marché si l'antiagglomérant (additif transféré) n'exerce plus cette fonction spécifique-là

2.3.6 Désignation

- La pasteurisation doit être déclarée dans le cas des pâtes fraîches.

2.3.7 Emballage

- Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 11 des «Exigences générales».

2.4 Amidon, gluten, sirops de céréales, etc.

2.4.1 Généralités

Séparation: Pour garantir cette séparation, il faut préférer la fabrication de lots séparés.

2.4.2 Procédés de transformation

- Laver
- Filtrer
- Concentrer
- Moudre
- Sécher (séchage au tambour et par pulvérisation)
- Hydrolyse enzymatique
- Décoloration: avec un filtre à charbon actif ou un échangeur d'ions

2.4.3 Ingrédients Bourgeon

- Céréales et farines, semoules, issues
- Pommes de terre
- Amidons de céréales

2.4.4 Ingrédients biologiques et additifs (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes)

- Jus de citron et concentré de jus de citron: auxiliaires technologiques pour l'hydrolyse enzymatique

2.4.5 Ingrédients agricoles non biologiques et additifs (max. 5 %)

- Aucun

2.4.6 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Eau: eau potable ou eau déminéralisée par des méthodes purement physiques:
- Toutes les formes de sel comestible du marché si l'antiagglomérant (additif transféré) n'exerce plus cette fonction spécifique-là
- Si l'antiagglomérant contenu dans le sel y remplit encore cette fonction spécifique, il est permis d'utiliser seulement les antiagglomérants suivants: Carbonate de calcium [E 170] et carbonate de magnésium [E 504]
- Enzymes décomposant l'amidon: Amylases ° ▼
- Produits autorisés pour le réglage du pH en vue de la floculation de l'amidon puis de sa fluidification:
 - Acide citrique [E 330] ▼, acide lactique [E 270] ▼: seulement la forme fermentaire pure
 - Carbonate de sodium [E 500]

2.4.7 Emballage

- Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 11 des «Exigences générales».

BOISSONS ALCOOLISÉES ET VINAIGRE

1 Bière

1.1 Procédés de transformation

- Infusion, décoction
- Séchage: houblon
- Torrification, rôtissage: malts
- Filtration
- Refroidissement
- Centrifugation
- Pasteurisation (pasteurisation HTST)
- Corrections du pH avec des souches naturelles d'acide lactique ou avec du malt acide

Interdits: Traitement du houblon et du malt avec du soufre ou du SO₂, procédés de fermentation rapide en dessus de 12 °C pour les bières de fermentation basse, fermentation sous pression, fermentation agitée («Rührgärung»)

1.2 Ingrédients Bourgeon

- De manière générale, tous les ingrédients nominatifs (tous les ingrédients de la bière sont ajoutés dans la salle de brassage)
- Malt de brasserie à base de céréales
- La proportion des céréales nominatives doit atteindre au minimum 50 % au moment de la transformation
- Cônes de houblon et pellets de houblon (pas d'extrait de houblon, pas de houblon isomérisé)
- Fleurs de chanvre, extrait de chanvre (seulement en combinaison avec des fleurs de chanvre)

Interdits: Grain cru de blé et d'orge et sucre (sauf pour spécialités), malt colorant liquide, drêche de houblon et bière de levure.

La fabrication de bières spéciales (p. ex. bière de riz, bière à la framboise etc.) et de boissons mélangées à base de bière est possible mais doit être autorisée de cas en cas par la CLTC.

1.3 Ingrédients biologiques et additifs (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes)

- Aucun

1.4 Ingrédients agricoles non biologiques et additifs (max. 5 %)

- Aucun

1.5 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Eau: eau potable ou eau déminéralisée (distillation, osmose inverse, lait de chaux pour corriger la dureté de l'eau)
- Levures de fermentation haute ou basse ▼
- Auxiliaires de filtration:
 - Filtres en cellulose, filtres textiles, membranes: exempts d'amiante et de chlore
 - Kieselgur
 - Perlite (autorisée seulement pour la filtration)
 - Charbon actif (pour bières sans alcool)
- N₂ (peut être utilisé comme gaz propulseur)
- CO₂ (pas pour regazéifier la bière; exception: bière sans alcool)
- Eau, éthanol, CO₂: agent d'extraction pour la fabrication de l'extrait de chanvre

Interdits: PVPP, bentonites, oligo-éléments et vitamines pour améliorer la fermentation, acide ascorbique pour fixer l'oxygène de l'air dans les bouteilles et/ou tonneaux

1.6 Désignation

- La pasteurisation (pasteurisation HTST) doit être déclarée.

1.7 Emballage

- Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 11 des «Exigences générales».

2 Vins et vins mousseux²²

2.1 Généralités

Les entreprises de vinification (caves) qui achètent du raisin, du moût ou du vin pour fabriquer des produits Bourgeon doivent conclure un contrat de licence avec Bio Suisse.

La vinification doit être faite selon les règles de la bonne pratique de fabrication (BPF).

2.2 Procédés de transformation

- Procédés traditionnels de vinification
- Chauffage de la vendange jusqu'à 65 °C
- Collage
- Clarification
- Filtration (y. c. microfiltration, diamètre des pores 0,2 micromètre au minimum)
- Evaporation sous vide, osmose inverse (pour remplacer la chaptalisation normalement autorisée, il est permis de concentrer le moût de raisin en recourant à ces deux procédés, mais il n'est ensuite plus permis de rajouter du sucre, du moût de raisin ou du moût de raisin concentré rectifié).

Interdits: Nano- et ultrafiltration

2.3 Ingrédients Bourgeon

- De manière générale, tous les ingrédients nominatifs
- Raisin
- Vin
- Moût de raisin
- Moût de raisin concentré
- Moût de raisin concentré rectifié
- Sucre (Suisse: qualité Bourgeon; étranger: qualité bio)

Pour élever la teneur naturelle en alcool du vin, on peut ajouter au moût soit du sucre, soit du moût concentré, soit du moût concentré rectifié. La teneur en alcool peut être augmentée au maximum de 1,25 % volume (ce qui correspond à 2,5 kg de saccharose par hl de moût). Font exception les vins issus des cépages labrusca et les vins mousseux, dont la teneur naturelle en alcool peut être augmentée au maximum de 2 % volume (correspond à 4 kg/hl).

2.4 Ingrédients biologiques et additifs (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes)

- Caséine
- Gélatine alimentaire

2.5 Ingrédients agricoles non biologiques et additifs (max. 5 %)

- Aucun

²² Selon le Cahier des charges Bio Suisse, la fabrication du vin est obligatoirement soumise à un contrôle de cave.

2.6 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Cultures de microorganismes:
 - Levures sélectionnées ▼
 - Cultures starters ▼: pour lancer la fermentation malolactique
 - Additifs:
 - SO₂ [E 220] pur ou en solution aqueuse
 - Métabisulfite de potassium [E 224]

SO ₂ total:	Teneur en sucre résiduel < 5 g/l:	120 mg/l
	Teneur en sucre résiduel > 5 g/l:	170 mg/l
 - Acide (L+)-tartrique [E 334] ▼: issu du raisin
 - Gaz techniques: N₂, CO₂, O₂, Ar
 - Auxiliaires technologiques (additifs pour le moût et auxiliaires technologiques pour le collage et les traitements du vin):
 - Carbonate de calcium
 - Bitartrate de potassium (tartre pur)
 - Sulfate de cuivre
 - Pectinases ▼
 - Blanc d'œuf (suisse: qualité Bourgeon; étrangère: qualité bio)
 - Colle de poisson (ichthyocolle) solide
 - Lies: provenant d'exploitations Bio Suisse
 - Lait maigre (suisse: qualité Bourgeon; étrangère: qualité bio)
 - Soufre: seulement pour le traitement des cuves
 - Auxiliaires de filtration:
 - Filtres en cellulose, filtres textiles, membranes: exempts d'amiante et de chlore
 - Kieselgur
 - Bentonites
 - Charbon actif (seulement pour le moût)
 - Perlite
 - Dioxyde de silicium sous forme de gel ou de solution colloïdale (Kieselso)
 - Phosphate d'ammonium (Hydrogénophosphate d'ammonium) pour les vins mousseux, max. 0,3 g/l
 - Phosphate d'ammonium (Hydrogénophosphate d'ammonium): si indice de formol < 14, dosage max. 0,5 g/l
 - Pour les vins spéciaux, c'est l'OBio/l'OBio UE qui fait foi
- Interdits: Tanins ne provenant pas de sa propre exploitation*

2.7 Emballage

- Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 11 des «Exigences générales».

3 Cidres et vins de fruits

3.1 Procédés de transformation

- Pressage mécanique
- Clarification
- Collage
- Filtration (y. c. microfiltration, diamètre des pores 0,2 micromètre au minimum)
- Pasteurisation

Interdits: Vinification à partir de moûts concentrés redilués, nano- et ultrafiltration

3.2 Ingrédients Bourgeon

- De manière générale, tous les ingrédients nominatifs
- Fruits et petits fruits ainsi que leur jus
- Sucre (Suisse: qualité Bourgeon; étranger: qualité bio)

3.3 Ingrédients biologiques et additifs (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes)

- Caséine
- Gélatine alimentaire

3.4 Ingrédients agricoles non biologiques et additifs (max. 5 %)

- Aucun

3.5 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Eau: eau potable ou eau déminéralisée par des méthodes purement physiques
- Levures sélectionnées ▼
- Gaz techniques: N₂, CO₂, O₂, Ar
- Auxiliaires de filtration:
 - Filtres en cellulose, filtres textiles, membranes: exempts d'amiante et de chlore
 - Kieselgur
 - Bentonites
 - Charbon actif (seulement pour le moût)
 - Perlite
 - Dioxyde de silicium sous forme de gel ou de solution colloïdale (Kieselsool)
- Phosphate d'ammonium pour les vins mousseux, max. 0,3 g/l
- Auxiliaires technologiques:
 - Pectinases ▼
 - Blanc d'œuf (suisse: qualité Bourgeon; étrangère: qualité bio)
 - Colle de poisson (ichthyocolle) solide
 - Lait maigre (suisse: qualité Bourgeon; étrangère: qualité bio)
- Additifs:
 - SO₂ [E 220] pur ou en solution aqueuse
 - Métabisulfite de potassium [E 224]

SO ₂ total	Vins de fruits sans adjonction de sucre (y. c. cidres de pommes et de poires), ainsi qu'hydromel	50 mg/l
SO ₂ total	Cidres de pommes et de poires avec adjonction de sucre ou de jus de fruits concentrés après la fermentation	100 mg/l

3.6 Désignation

- La pasteurisation doit être déclarée.

3.7 Emballage

- Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 11 des «Exigences générales».

4 Spiritueux et eaux-de-vie

4.1 Généralités

Bio Suisse doit non seulement s'assurer que les produits vendus avec le Bourgeon sont biologiques, mais aussi qu'ils sont d'excellente qualité organoleptique.

La fabrication des eaux-de-vie et autres spiritueux doit être faite selon les règles de la bonne pratique de fabrication (BPF);

- utiliser uniquement des matières premières propres, mûres et saines;
- acidifier la masse de fruits à un pH de 3,0-3,2;
- fermenter avec de la levure pure en fermant le fermenteur;
- distiller rapidement, conserver la masse fermentée au maximum 2 mois.

4.2 Exigences particulières

- Les coings doivent être lavés et débarrassés de leur duvet avant le broyage.
- Cerises: pas de noyaux abîmés.
- Les prunes, les abricots et les pêches peuvent être fermentés avec ou sans noyau.
- Le marc de raisin rouge et les lies doivent être immédiatement distillés.
- L'amidon des pommes de terre et des céréales peut être transformé en sucre avec du malt ou des enzymes. Ce genre de masses fermentées doivent être distillées immédiatement après la fin de la fermentation.

4.3 Ingrédients Bourgeon

- De manière générale, tous les ingrédients nominatifs
- Fruits et petits fruits
- Plantes aromatiques
- Racines
- Céréales
- Alcool de bouche pour macérations et liqueurs
- Malt d'orge pour transformer l'amidon en sucre
- Sucre
- Œufs pour les liqueurs

4.4 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Eau: eau potable ou eau déminéralisée par des méthodes purement physiques
- Levures sélectionnées ▼
- Acide lactique [E 270] ▼: seulement la forme fermentaire pure
- Enzymes ▼
- Auxiliaires de filtration:
 - Filtres en cellulose, filtres textiles, membranes: exempts d'amiante et de chlore
 - Kieselgur
 - Bentonites
 - Charbon actif
 - Perlite
 - Dioxyde de silicium sous forme de gel ou de solution colloïdale (Kieselso)

5 Vinaigre

5.1 Généralités

Bio Suisse considère le vinaigre comme un produit naturel fabriqué à partir de jus de fruits qui a subi d'abord une fermentation alcoolique puis une oxydation. Ce processus naturel ne doit être influencé par des mesures technologiques que dans les limites du strict nécessaire.

5.2 Procédés de transformation

- Collage
- Clarification
- Filtration
- Pasteurisation
- Standardisation: la standardisation avec de l'eau n'est pas souhaitée. Si elle est quand même nécessaire, les teneurs minimales suivantes doivent être respectées:
 - vinaigre de fruits: acide total calculé comme acide acétique: 50 g/l;
 - vinaigre de vin: acide total calculé comme acide acétique: 60 g/l;
 - les méthodes alternatives de standardisation (p. ex. alcool résiduel non oxydé, sucre résiduel non fermenté, vieillissement) sont autorisées.

Interdits: Fabrication de vinaigre Bourgeon à partir de concentré redilué (transformation inutile), sulfitage (le cas échéant, le sulfitage doit être effectué pendant la phase de la vinification en respectant le chap. 2.4)

5.3 Ingrédients Bourgeon

- De manière générale, tous les ingrédients nominatifs
- Vin (raisin)
- Cidre (fruits)
- Vin de petits fruits (petits fruits)
- Petit-lait
- Malt
- Bière
- Plantes aromatiques
- Épices
- Champignons

5.4 Ingrédients biologiques et additifs (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes)

- Miel

5.5 Ingrédients agricoles non biologiques et additifs (max. 5 %)

- Aucun

5.6 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Eau: eau potable ou eau déminéralisée par des méthodes purement physiques
- Bactéries acétiques ▼
- Pectinases ▼
- Blanc d'œuf
- Colle de poisson (ichtyocolle) (solide)
- Gélatine alimentaire
- Lait maigre
- Caséine
- Auxiliaires de filtration:
 - Filtres en cellulose, filtres textiles, membranes: exempts d'amiante et de chlore
 - Kieselgur
 - Bentonites
 - Charbon actif
 - Perlite
 - Dioxyde de silicium sous forme de gel ou de solution colloïdale (Kieselsohl)

5.7 **Désignation**

- La pasteurisation doit être déclarée.

5.8 **Emballage**

- Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 11 des «Exigences générales»

HUILES ET GRAISSES VÉGÉTALES

1 Huiles et graisses végétales en général

1.1 Champ d'application et définitions

Ce règlement s'applique à la fabrication des huiles et des graisses végétales et à leur utilisation dans d'autres produits. Les exigences pour la fabrication des graisses animales, y. c. la graisse du lait, se trouvent dans les règlements «Lait et produits laitiers» et «Viande et produits carnés».

1.2 Fabrication

La fabrication des huiles et graisses comestibles végétales doit chercher à conserver aussi intacts que possible les composants nutritionnellement précieux et à atteindre une haute qualité sensorielle, ce qui devrait être garanti par une fabrication aussi soigneuse (douce, ménagante) que possible.

1.3 Séparation

Les entreprises qui transforment aussi bien des matières premières reconnues par le Bourgeon que des matières premières non biologiques doivent garantir une séparation suffisante lors de la fabrication.

Il ne suffit pas de laisser les installations tourner à vide, il faut si possible les nettoyer. Si c'est impossible, il faut fixer des quantités tampons suffisantes pour éliminer les restes d'huiles et de graisses non biologiques. Les quantités tampons doivent être fixées avec l'organisme de certification compétent.

2 Huiles et graisses végétales particulières

2.1 Huiles végétales pour la consommation directe

Les huiles végétales pour la consommation directe doivent satisfaire aux exigences de la législation sur les denrées alimentaires pour «l'huile comestible pressé à froid».

2.1.1 Procédés de transformation

- Tous les procédés mécaniques habituels de nettoyage, d'épluchage et de préparation des matières premières, mais ces dernières ne doivent pas être chauffées à plus de 50 °C
- Presses mécaniques dont la température d'écoulement ne dépasse pas 50 °C
- Torrification (la torrification des graines de courge et des noix est autorisée, respecter la déclaration exigée par la législation sur les denrées alimentaires)
- Centrifugation
- Décantation
- Filtration

Interdits: Vaporisation/désodorisation (même avec ménagement), raffinage, neutralisation, blanchiment

2.1.2 Ingrédients Bourgeon

- De manière générale, tous les ingrédients nominatifs
- Graines oléagineuses, huiles non raffinées
- Plantes aromatiques
- Épices

2.1.3 Ingrédients biologiques et additifs (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes)

- Aucun

2.1.4 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Auxiliaires de filtration sans amiante

Interdits: Acide citrique, charbon actif, hydroxyde de sodium, argile, adsorbants

2.1.5 Emballage

- Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 11 des «Exigences générales».
- Les boîtes en fer blanc sont autorisées.

2.2 Huiles et graisses végétales pour rôtissage, boulangerie et transformation ultérieure °

2.2.1 Procédés de transformation

- Tous les procédés mécaniques habituels de nettoyage, d'épluchage et de préparation des matières premières
- Pressage mécanique
- Centrifugation
- Décantation
- Filtration
- Démucilage
- Désacidification (physique)
- Lavage
- Séchage sous vide
- Blanchiment/décoloration
- Fractionnement thermique (recristallisation/fractionnement à sec)
- Vaporisation/désodorisation:
 - Huiles et graisses destinées à une transformation ultérieure en dessous de 100 °C (p. ex. huiles pour la fabrication des margarines ou des mayonnaises): Vaporiser (désodoriser) avec ménagement sans dépasser 130 °C (une fois).
 - Huiles et graisses destinées à une transformation ultérieure à plus de 100 °C et celles pour le rôtissage et la boulangerie (p. ex. huiles pour friture): Vaporiser (désodoriser) sans limite de température.

Interdits: Extraction avec des solvants organiques, transformations chimiques (hydrogénation (durcissement), transestérification), neutralisation avec NaOH (exception: fabrication d'huile de colza)

2.2.2 Ingrédients Bourgeon

- De manière générale, tous les ingrédients nominatifs
- Oléagineux, graisses et huiles végétales
- Plantes aromatiques
- Épices

2.2.3 Ingrédients biologiques et additifs (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes)

- Aucun

2.2.4 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Acide citrique [E 330] ▼: seulement la forme fermentaire pure; pour le démucilage
- Eau: seulement pour le démucilage et le lavage
- Sel: seulement pour le lavage
- Charbon actif: seulement pour le blanchiment
- Bentonites: seulement pour le blanchiment
- Perlite: seulement pour la filtration
- Kieselgur: seulement pour la filtration
- Auxiliaires de filtration sans amiante
- O₂, CO₂, N₂

Interdits: Acide phosphorique, argiles activées, nickel et autres catalyseurs d'hydrogénation (durcissement) et de transestérification

2.2.5 Emballage

- Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 11 des «Exigences générales».
- Les boîtes en fer blanc sont autorisées.

2.3 Margarines °

2.3.1 Procédés de transformation

- Émulsion
- Pasteurisation
- Cristallisation

2.3.2 Ingrédients Bourgeon

- De manière générale, tous les ingrédients nominatifs
- Huiles et graisses végétales fabriquées selon les prescriptions de Bio Suisse. Respecter les prescriptions pour la désodorisation/vaporisation valables en fonction de l'utilisation prévue pour le produit fini:
 - Huiles et graisses pour une transformation en dessous de 100 °C: Vaporiser (désodoriser) avec ménagement sans dépasser 130 °C (une fois)²³
- Beurre (graisse du lait)
- Graisses animales
- Lait et produits laitiers
- Œufs et produits à base d'œufs
- Sucre et autres sortes de sucres
- Plantes aromatiques
- Épices

Interdits: Graisses hydrogénées

2.3.3 Ingrédients biologiques et additifs obligatoires (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes)

- Lécithine [E 322]: de qualité biologique certifiée

2.3.4 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Eau: eau potable ou eau déminéralisée par des méthodes purement physiques
- Toutes les formes de sel comestible du marché si l'antiagglomérant (additif transféré) n'exerce plus cette fonction spécifique-là
- Si l'antiagglomérant contenu dans le sel y remplit encore cette fonction spécifique, il est permis d'utiliser seulement les antiagglomérants suivants: carbonate de calcium [E 170] et carbonate de magnésium [E 504]
- Acide citrique [E 330] [▼]: seulement la forme fermentaire pure
- O₂, CO₂, N₂

Interdits: Colorants, antioxydants (même naturels), agents de conservation, arômes

2.3.5 Désignation

- L'utilisation de graisses animales doit être déclarée dans la dénomination du produit.
- La pasteurisation doit être déclarée.

2.3.6 Emballage

- Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 11 des «Exigences générales».

2.4 Mayonnaises

2.4.1 Procédés de transformation

- Mélange
- Émulsion/Homogénéisation

2.4.2 Ingrédients Bourgeon

- De manière générale, tous les ingrédients nominatifs
- Huiles et graisses végétales fabriquées selon les prescriptions de Bio Suisse (huiles et graisses pour transformation ultérieure: en dessous de 100 °C)
- Vinaigre
- Moutarde
- Jus de citron
- Sucre et autres sortes de sucres
- Œufs et ovoproduits (produits à base d'œufs)
- Plantes aromatiques
- Épices

2.4.3 Ingrédients biologiques et additifs (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes)

Aucun

²³ Margarine de cuisine et de pâtisserie: pas de limitation de la température de désodorisation.

2.4.4 **Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques**

- Eau: eau potable ou eau déminéralisée par des méthodes purement physiques
- Toutes les formes de sel comestible du marché si l'antiagglomérant (additif transféré) n'exerce plus cette fonction spécifique-là
- Si l'antiagglomérant contenu dans le sel y remplit encore cette fonction spécifique, il est permis d'utiliser seulement les antiagglomérants suivants: carbonate de calcium [E 170] et carbonate de magnésium [E 504]
- O₂, CO₂, N₂

Interdits: Épaississants, exhausteurs de saveur

2.4.5 **Emballage**

- Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 11 des «Exigences générales».
- Les tubes en aluminium sont autorisés.

2.5 **Sauces de salade**

2.5.1 **Procédés de transformation**

- Mélange
- Émulsion/Homogénéisation
- Pasteurisation

2.5.2 **Ingrédients Bourgeon**

Comme pour la mayonnaise, avec en plus:

- Lait et produits laitiers
- Légumes et produits à base de légumes
- Épices et préparations condimentaires
- Moutarde
- Vin
- Amidons non modifiés

2.5.3 **Ingrédients biologiques et additifs (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes)**

- Bouillon de légumes
- Amidon de riz à l'état natif
- Amidon de topinambour à l'état natif
- Amidon de tapioca à l'état natif

Interdits: Moutarde avec épaississants, bouillon avec arômes

2.5.4 **Ingrédients agricoles non biologiques et additifs (max. 5 %)**

- Aucun

2.5.5 **Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques**

- Eau: eau potable ou eau déminéralisée par des méthodes purement physiques
- Toutes les formes de sel comestible du marché si l'antiagglomérant (additif transféré) n'exerce plus cette fonction spécifique-là
- Si l'antiagglomérant contenu dans le sel y remplit encore cette fonction spécifique, il est permis d'utiliser seulement les antiagglomérants suivants: carbonate de calcium [E 170] et carbonate de magnésium [E 504]
- O₂, CO₂, N₂

Interdits: Émulsifiants, épaississants, acide citrique, exhausteurs de saveur

2.5.6 **Emballage**

- Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 11 des «Exigences générales».

ŒUFS ET OVOPRODUITS

1 Ovoproduits en général

1.1 Champ d'application et définitions

Ce règlement s'applique au commerce et à la transformation des œufs de poule (*gallus domesticus*) et d'autres espèces de volailles et d'oiseaux comme p. ex. les canards, les oies, les dindes et les cailles.

Les définitions de la législation sur les denrées alimentaires font référence.

1.2 Matières premières (fournisseurs d'œufs)

Seuls les œufs provenant d'élevages respectant les directives de Bio Suisse pour la commercialisation avec le Bourgeon peuvent être utilisés. Il faut donc exiger de chaque fournisseur une copie de son «certificat pour produits biologiques» et une copie de la Reconnaissance Bourgeon, qui mentionne si ce producteur peut vendre ses œufs avec le Bourgeon.

1.3 Désignation et tamponnage des œufs

- Les œufs qui sont commercialisés sous licence doivent être tamponnés soit à la ferme par le producteur soit par le commerçant sous licence avec le Bourgeon, la date de ponte et le numéro de la ferme.
- Les œufs qui ne sont pas vendus directement par les producteurs aux consommateurs, mais dont la commercialisation passe par des intermédiaires (épicerie du village, vendeur au marché), doivent être tamponnés à la ferme avec le Bourgeon et le numéro d'exploitation. La date de ponte et l'organisme de certifications doivent être indiqués sur la boîte à œufs ou sur la banderole. Les adresses des fournisseurs de matériel adéquat peuvent être demandées à Bio Suisse.
- Les œufs destinés à la fabrication de produits liquides ou d'œufs teints ne doivent pas être individuellement tamponnés avec les indications ci-dessus, car il suffit de le faire pour les emballages de gros (p. ex. cadres en plastique pour plateaux de 30 œufs). Il faut garantir une traçabilité sans faille.
- Il n'est pas obligatoire de tamponner les œufs vendus par le producteur directement aux consommateurs. La déclaration de la date de ponte et de l'organisme de certification peut être faite sur la boîte à œufs ou sur sa banderole, ou en cas de vente en vrac, sur un panneau adéquat.

2 Ovoproduits particuliers

2.1 Œufs

2.1.1 Procédés de transformation

- Nettoyage mécanique
- Mirage à la lumière blanche ou aux UV

2.1.2 Ingrédients Bourgeon

- Œufs

2.1.3 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Encres pour tampons autorisées par l'ODAI0Us

2.1.4 Emballage

- Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 11 des «Exigences générales».
- Les boîtes en carton sont autorisées

Interdits: Boîtes en plastique (excepté pour les œufs teints)

2.2 Ovoproduits liquides

2.2.1 Produits autorisés

- Œufs entiers
- Jaune (jaune d'œuf)
- Blanc (blanc d'œuf)

2.2.2 Procédés de transformation

- Cassage et triage
- Mélange
- Pasteurisation
- Surgélation

Interdits: Pasteurisation aux micro-ondes

2.2.3 Ingrédients Bourgeon

- Œufs de tous calibres y. c. œufs hors calibre et œufs fêlés
- Sucre

2.2.4 Ingrédients biologiques et additifs (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes)

- Aucun

2.2.5 Ingrédients agricoles non biologiques et additifs (max. 5 %)

- Aucun

2.2.6 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Toutes les formes de sel comestible du marché si l'antiagglomérant (additif transféré) n'exerce plus cette fonction spécifique-là
- O₂, CO₂, N₂

Interdits: Acide sulfureux, émulsifiants

2.2.7 Emballage

- Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 11 des «Exigences générales».

2.3 Ovoproduits secs °

2.3.1 Produits autorisés

- Toutes les sortes d'œufs en poudre (œufs entiers, jaune [jaune d'œuf], blanc [blanc d'œuf])

2.3.2 Procédés de transformation

- Cassage et triage
- Pasteurisation
- Mélange
- Séchage par atomisation

2.3.3 Ingrédients Bourgeon obligatoires

- Œufs de tous calibres y. c. œufs hors calibre et œufs fêlés, ovoproduits liquides
- Sucre

2.3.4 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Toutes les formes de sel comestible du marché si l'antiagglomérant (additif transféré) n'exerce plus cette fonction spécifique-là

Interdits: Antiagglomérants, épaississants

2.3.5 Emballage

- Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 11 des «Exigences générales».

3 **Ovoproduits cuits**

3.1 **Produits autorisés**

- Œufs cuits et épluchés (œufs traiteur)
- Œufs cuits et teints (œufs de Pâques)

Interdits: Œufs en bâton

3.2 **Procédés de transformation**

- Nettoyage mécanique
- Cuisson: une fois, à pression normale
- Épluchage
- Coloration avec teintures autorisées

Interdits: Cuire plusieurs fois

3.3 **Ingrédients Bourgeon obligatoires**

- Œufs
- Vinaigre

3.4 **Ingrédients biologiques et additifs (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes)**

- Aucun

3.5 **Ingrédients agricoles non biologiques et additifs (max. 5 %)**

- Aucun

3.6 **Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques**

- Eau: eau potable ou eau déminéralisée par des méthodes purement physiques
- Toutes les formes de sel comestible du marché si l'antiagglomérant (additif transféré) n'exerce plus cette fonction spécifique-là
- Acide lactique [E 270] ▼: seulement la forme fermentaire pure
- Teintures pour la coloration des coquilles d'œufs et encres pour les tampons, contenant les composants suivants:
 - Jus de fruits et de légumes naturels et colorants, tels quels, concentrés ou en poudre, épices colorantes et autres denrées alimentaires colorantes
 - Bois colorants et autres parties de plantes comme p. ex. le bois de campêche (ou bois noir, bois d'Inde), le bois de fusette (ou bois jaune), le bois rouge, le bois de santal, le péricarpe de noyer (ou brou de noix), les rhizomes et racines de la garance tinctoriale, les graines d'arnotto (ou rocou), les fleurs de mauve, le maté
 - Colorants qui se trouvent naturellement dans les denrées alimentaires et qui en ont été extraits par des procédés physiques (Curcumine [E 100], Riboflavine [E 101], Caroténoïdes [E 160], Xanthophylles [E 161], Rouge de betterave, Bétanine [E 162], Anthocyanes [E 163], Chlorophylles [E 140]). Les colorants chimiquement modifiés et les imitations des colorants naturels sont interdits. La régulation du pH est autorisée.
 - Cochenille, acide carminique, carmins [E 120]: extrait de coccus cacti y compris le sel d'ammonium
 - Charbon végétal médicinal (Carbo medicinalis vegetalis [E 153]): charbon végétal ayant les propriétés du charbon médicinal
- Agents d'enrobage:
 - Graisses animales naturelles
 - Shellac [E 904] (gomme laque naturelle d'une cochenille, la Tachardia lacca): pas blanchie au chlore
 - Silicates de calcium [E 552] et de magnésium [E 553a]
 - Cire d'abeille [E 901] de qualité biologique
 - Cire de carnauba [E 903]
 - Gélatine alimentaire
 - Huiles végétales de qualité biologique
 - Gomme arabique [E 414]
- Solvants:
 - Eau
 - Éthanol
- Autres additifs pour la fabrication des teintures:
 - Tous les additifs alimentaires autorisés par l'Ordonnance du DFE sur l'agriculture biologique, annexe 3, partie A, lettre A.1

Interdits: Acide benzoïque, acide acétique, colorants synthétiques

3.7 **Emballage**

- Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 11 des «Exigences générales».

ÉPICES, CONDIMENTS, BOUILLONS, SOUPES ET SAUCES

1 Épices

1.1 Définition

Les définitions de référence sont celles de la législation suisse sur les denrées alimentaires.

1.2 Qualité des ingrédients utilisés

Les épices et mélanges d'épices vendus comme tels avec le Bourgeon doivent être composés de 100 % de matières premières Bourgeon.

1.3 Épices pures, mélanges d'épices, extraits d'épices

1.3.1 Procédés de transformation

- Couper
- Séchage
- Mouture
- Mélange
- Granulation
- Extraction à l'eau, à l'alcool ou au CO₂
- Concentration et/ou déshydratation des extraits liquides
- Stérilisation à la vapeur saturée sèche des épices destinées à la transformation ou à la restauration
- Fumaison

Interdits: Stérilisation à la vapeur saturée sèche des épices destinées à être vendues comme telles dans le commerce de détail.

1.3.2 Ingrédients Bourgeon

- De manière générale, tous les ingrédients nominatifs
- Épices
- Légumes
- Plantes aromatiques
- Autres parties de plantes
- Farines
- Amidons
- Sucre
- Alcool pour extractions

1.3.3 Ingrédients biologiques et additifs (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes)

- Aucun

1.3.4 Ingrédients agricoles non biologiques et additifs (max. 5 %)

- Aucun

1.3.5 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- O₂, CO₂, N₂
- Dioxyde de silicium [E 551], carbonate de calcium [E 170], carbonate de magnésium [E 504]: autorisés comme antiagglomérants pour les plantes aromatiques et les épices

1.3.6 Désignation

- Les épices et les plantes aromatiques qui représentent en tout moins de 2 % du poids total peuvent être déclarées ensemble dans une rubrique commune Épices et/ou Plantes aromatiques
- La stérilisation à la vapeur saturée sèche doit être déclarée dans la liste des ingrédients
- L'antiagglomérant doit être déclaré

1.3.7 Emballage

- Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 11 des «Exigences générales».

1.4 Plantes aromatiques séchées et mélanges de plantes aromatiques

1.4.1 Procédés de transformation

- Couper
 - Séchage
 - Émincer
 - Mouture
 - Mélange
 - Stérilisation à la vapeur saturée sèche des épices destinées à la transformation ou à la restauration
- Interdits: Stérilisation à la vapeur saturée sèche des épices destinées à être vendues comme telles dans le commerce de détail.*

1.4.2 Ingrédients Bourgeon

- De manière générale, tous les ingrédients nominatifs
- Plantes aromatiques
- Épices
- Autres parties de plantes

1.4.3 Ingrédients biologiques et additifs (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes)

- Aucun

1.4.4 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- O₂, CO₂, N₂
- Dioxyde de silicium [E 551], carbonate de calcium [E 170], carbonate de magnésium [E 504]: autorisés comme antiagglomérants pour les plantes aromatiques et les épices
- Bois, copeaux et sciure non traités provenant de bois d'espèces indigènes: pour les fumaisons

1.4.5 Désignation

- Les plantes aromatiques qui représentent en tout moins de 2 % du poids total peuvent être déclarées ensemble dans une rubrique commune Plantes aromatiques
- La stérilisation à la vapeur saturée sèche doit être déclarée dans la liste des ingrédients
- L'antiagglomérant doit être déclaré

1.4.6 Emballage

- Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 11 des «Exigences générales».

1.5 Sels aux épices et sels aux herbes

1.5.1 Procédés de transformation

- Mélange
- Couper
- Mouture
- Séchage (y. c. séchage sous vide) de mélanges de sel avec des plantes aromatiques fraîches, des épices fraîches et des légumes frais

1.5.2 Ingrédients Bourgeon

- De manière générale, tous les ingrédients nominatifs
- Épices
- Légumes
- Plantes aromatiques
- Sucre

1.5.3 Ingrédients biologiques et additifs (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes)

- Aucun

1.5.4 Ingrédients agricoles non biologiques et additifs (max. 5 %)

- Kelp

1.5.5 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- O₂, CO₂, N₂
- Sel: antiagglomérants autorisés: carbonate de calcium [E 170] et carbonate de magnésium [E 504]
- Dioxyde de silicium [E 551], carbonate de calcium [E 170], carbonate de magnésium [E 504]: autorisés comme antiagglomérants pour les plantes aromatiques et les épices
- Chlorure de potassium (ingrédient non agricole dans les produits pauvres en sodium)

1.5.6 Désignation

- Les épices et les plantes aromatiques qui représentent en tout moins de 2 % du poids total peuvent être déclarées ensemble dans une rubrique commune Épices et/ou Plantes aromatiques
- L'antiagglomérant doit être déclaré

1.5.7 Emballage

- Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 11 des «Exigences générales».

1.6 Préparations à base d'épices et de plantes aromatiques

1.6.1 Procédés de transformation

- Mélange
- Couper
- Blanchir
- Surgélation
- Macération dans l'huile
- Mélange avec du sel
- Pasteurisation (la double pasteurisation peut être autorisée de cas en cas par la CLTC)

1.6.2 Ingrédients Bourgeon

- De manière générale, tous les ingrédients nominatifs
- Épices
- Légumes
- Plantes aromatiques
- Sucre
- Huiles et graisses
- Extrait de levure
- Farines et amidons
- Noix, noisettes etc.
- Fromage

1.6.3 Ingrédients biologiques et additifs (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes)

- Maltodextrine

1.6.4 Ingrédients agricoles non biologiques et additifs (max. 5 %)

- Aucun

1.6.5 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- O₂, CO₂, N₂
- Toutes les formes de sel comestible du marché si l'antiagglomérant (additif transféré) n'exerce plus cette fonction spécifique-là
- Si l'antiagglomérant contenu dans le sel y remplit encore cette fonction spécifique, il est permis d'utiliser seulement les antiagglomérants suivants: carbonate de calcium [E 170] et carbonate de magnésium [E 504]
- Dioxyde de silicium [E 551], carbonate de calcium [E 170], carbonate de magnésium [E 504]: autorisés comme et antiagglomérants pour les plantes aromatiques et les épices

1.6.6 Désignation

- Les épices et les plantes aromatiques qui représentent en tout moins de 2 % du poids total peuvent être déclarées ensemble dans une rubrique commune Épices et/ou Plantes aromatiques.
- L'antiagglomérant doit être déclaré. Exception: les antiagglomérants apportés avec le sel (additifs transférés) ne doivent pas être déclarés s'ils n'ont plus d'efficacité spécifique
- La pasteurisation doit être déclarée.

1.6.7 Emballage

- Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 11 des «Exigences générales».
- Exception spécifique pour cette catégorie de produits: les feuilles composites comportant de l'aluminium.

2 Moutarde

2.1 Procédés de transformation

- Broyage mécanique des graines de moutarde
- Mélange

2.2 Ingrédients Bourgeon

- De manière générale, tous les ingrédients nominatifs
- Graines de moutarde
- Vinaigre
- Vin
- Sucre
- Légumes et produits à base de légumes
- Jus et concentrés de jus d'agrumes
- Fruits
- Farines et amidons
- Plantes aromatiques
- Épices

2.3 Ingrédients biologiques et additifs (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes)

- Miel
- Vinaigre d'alcool
- Amidon de riz

2.4 Ingrédients agricoles non biologiques et additifs (max. 5 %)

- Aucun

2.5 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Eau: eau potable ou eau déminéralisée par des méthodes purement physiques
 - Toutes les formes de sel comestible du marché si l'antiagglomérant (additif transféré) n'exerce plus cette fonction spécifique-là
 - Acide citrique [E 330] ▼, seulement la forme fermentaire pure
- Interdits: Arômes, épaississants, exhausteurs de saveur*

2.6 Désignation

- Les épices et les plantes aromatiques qui représentent en tout moins de 2 % du poids total peuvent être déclarées ensemble dans une rubrique commune Épices et/ou Plantes aromatiques.

2.7 Emballage

- Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 11 des «Exigences générales».
- Les tubes en aluminium sont autorisés.

3 Saucés au soja et condiments liquides

3.1 Procédés de transformation

- Rôtissage et étuvage à la vapeur des matières premières
- Fermentation
- Pasteurisation (la double pasteurisation peut être autorisée de cas en cas par la CLTC)
- Filtrage
- Pressage

Interdits: Acidolyse

3.2 Ingrédients Bourgeon

- De manière générale, tous les ingrédients nominatifs
- Soja
- Céréales
- Autolysat de levure
- Plantes aromatiques
- Épices
- Légumes

3.3 Ingrédients biologiques et additifs (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes)

- Miel

3.4 Ingrédients agricoles non biologiques et additifs (max. 5 %)

- Aucun

3.5 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Toutes les formes de sel comestible du marché si l'antiagglomérant (additif transféré) n'exerce plus cette fonction spécifique-là
- Eau: eau potable ou eau déminéralisée par des méthodes purement physiques
- Auxiliaires de filtration:
 - Kieselgur
- *Aspergillus sojae* ▼
- *Pediococcus halophilus* ▼
- *Saccharomyces rouxii* ▼

Interdits: Exhausteurs de saveur

3.6 Désignation

- La pasteurisation et la stérilisation doivent être déclarées.

3.7 Emballage

- Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 11 des «Exigences générales».

4 Bouillons, soupes et sauces en général

Généralités

Les concentrés et les produits déshydratés peuvent être vendus comme tels.

L'utilisation de concentrés et de produits déshydratés comme produits semi-finis est soumise aux restrictions suivantes:

- Il est permis de fabriquer des sauces etc. avec des prémélanges secs et des composants liquides s'il ne s'agit pas d'une redilution au sens propre du terme. Il est p. ex. permis de diluer un mélange d'épices et d'amidon avec un liquide.
- L'utilisation de poudres et de pâtes (p. ex. bouillon ou sauce de rôti en poudre) est autorisée si le produit fini ne donne pas l'impression d'avoir été fabriqué avec des produits frais. Cette utilisation peut aussi être autorisée si on rajoute en même temps de l'eau.
- L'utilisation de produits séchés est autorisée s'ils revêtent expressément un caractère condimentaire.
- Il est interdit de fabriquer des sauces etc. en mélangeant des poudres de sauces etc. avec de l'eau s'il s'agit d'une redilution.

4.1 Bouillons

4.1.1 Procédés de transformation

- Mélange
- Cuisson
- Pasteurisation
- Stérilisation
- Séchage
- Concentration

Interdits: Redilution de concentrés et de poudres, exhausteurs de saveur

4.1.2 Ingrédients Bourgeon

- De manière générale, tous les ingrédients nominatifs
- Légumes
- Plantes aromatiques
- Épices
- Huiles et graisses
- Viande et os
- Levure et extrait de levure
- Farines et amidons
- Sucre

4.1.3 Ingrédients biologiques et additifs (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes)

- Aucun

4.1.4 Ingrédients agricoles non biologiques et additifs (max. 5 %)

- Aucun

4.1.5 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Eau: eau potable ou eau déminéralisée par des méthodes purement physiques
- Toutes les formes de sel comestible du marché si l'antiagglomérant (additif transféré) n'exerce plus cette fonction spécifique-là
- Si l'antiagglomérant contenu dans le sel y remplit encore cette fonction spécifique, il est permis d'utiliser seulement les antiagglomérants suivants: carbonate de calcium [E 170] et carbonate de magnésium [E 504]

Interdits: Exhausteurs de saveur

4.1.6 Désignation

- La pasteurisation et la stérilisation doivent être déclarées.
- L'antiagglomérant doit être déclaré. Exception: les antiagglomérants apportés avec le sel (additifs transférés) ne doivent pas être déclarées s'ils n'ont plus d'efficacité spécifique.

4.1.7 Emballage

- Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 11 des «Exigences générales».

4.2 Soupes et sauces

4.2.1 Généralités

Les sauces classiques doivent être fabriquées avec les ingrédients habituels. Il faut respecter les règles culinaires de la bonne pratique de fabrication (BPF).

Les sauces dont le nom évoque une préparation à base de produits laitiers (p. ex. sauce béchamel, sauce à la crème) ne doivent contenir aucune graisse végétale. Exception: petites quantités pour faire revenir les légumes par exemple. La proportion des graisses végétales ne doit pas dépasser 10 % de la matière grasse totale. Font exception p. ex. les produits vantés comme produits 100 % végétaux.

Les roux prêts à l'emploi sont autorisés.

4.2.2 Procédés de transformation

- Mélange
- Cuisson
- Pasteurisation
- Stérilisation
- Séchage
- Homogénéisation
- Concentration

Interdits: Redilution de concentrés et de poudres

4.2.3 Ingrédients Bourgeon

- De manière générale, tous les ingrédients nominatifs
- Légumes et produits à base de légumes
- Fruits
- Plantes aromatiques
- Épices
- Huiles et graisses
- Vinaigres
- Vins, bières, spiritueux
- Farines et amidons
- Jus et concentrés de jus d'agrumes
- Lait et produits laitiers (p. ex. beurre, crème, yogourt)
- Œufs
- Sucre
- Viande et os

4.2.4 Ingrédients biologiques et additifs (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes)

- Miel
- Farine de graines de caroube [E 410] et farine de graines de guar [E 412]

4.2.5 Ingrédients agricoles non biologiques et additifs (max. 5 %)

- Aucun

4.2.6 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- CO₂, O₂, N₂
- Toutes les formes de sel comestible du marché si l'antiagglomérant (additif transféré) n'exerce plus cette fonction spécifique-là
- Si l'antiagglomérant contenu dans le sel y remplit encore cette fonction spécifique, il est permis d'utiliser seulement les antiagglomérants suivants: carbonate de calcium [E 170] et carbonate de magnésium [E 504]
- Eau: eau potable ou eau déminéralisée par des méthodes purement physiques

Interdits: Carraghenanes [E 407], gomme Xanthane [E 415], alginates, amidons modifiés, exhausteurs de saveur

4.2.7 Désignation

- La pasteurisation et la stérilisation doivent être déclarées.
- L'antiagglomérant doit être déclaré. Exception: les antiagglomérants apportés avec le sel (additifs transférés) ne doivent pas être déclarés s'ils n'ont plus d'efficacité spécifique.

4.2.8 Emballage

- Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 11 des «Exigences générales».

RESTAURATION

Bio Suisse propose trois concepts pour la restauration:

Cuisine avec produits Bourgeon	Certaines matières premières ou produits finis achetés sont de qualité Bourgeon
Cuisine avec composants Bourgeon	Certaines matières premières, certains composants de menus ou menus sont de qualité Bourgeon
Cuisine Bourgeon	Dans toute l'entreprise on n'utilise en principe que des produits Bourgeon

Le chapitre «Exigences pour toutes les entreprises de restauration» de ce règlement est valable pour tous les concepts, les conditions pour les Cuisines avec produits Bourgeon, les Cuisines avec composants Bourgeon et les Cuisines Bourgeon étant exposées séparément dans les chapitres suivants.

1 Exigences pour toutes les entreprises de restauration

1.1 Champ d'application et définition des entreprises

Ce règlement concerne les entreprises de restauration et les entreprises agricoles offrant une restauration fermière professionnelle.

Ce règlement doit être considéré comme une liste exhaustive. Seul ce qui est mentionné comme tel dans ce règlement est autorisé pour les entreprises de restauration. Pour pouvoir utiliser dans les Cuisines avec composants Bourgeon ou les Cuisines Bourgeon des procédés, ingrédients, additifs, cultures ou auxiliaires technologiques qui ne sont pas mentionnés dans ce règlement, il faut d'abord en faire la demande écrite à Bio Suisse en joignant la recette et la description des procédés de transformation.

1.1.1 Preneurs de licence et utilisateurs de la marque

Au sens où l'entend ce règlement, les entreprises de restauration sont des entreprises qui servent des mets et des boissons à consommer directement sur place et qui sont soumises aux lois sur l'hôtellerie et la restauration. Elles comprennent aussi les chaînes de restaurants ou de cantines, les services traiteurs pour les fêtes, la restauration livrée à domicile, les cuisines mobiles, les take-away, les traiteurs et le catering etc.

Les produits vendus avec le Bourgeon à l'extérieur de l'entreprise de restauration ne sont pas concernés par ce règlement, mais leur fabrication doit respecter les règlements spécifiques correspondant à chaque catégorie de produits. Les produits doivent être individuellement autorisés par Bio Suisse. Pour ce faire, l'entreprise de restauration doit envoyer à Bio Suisse une demande de licence écrite. Les produits autorisés figureront à l'annexe du contrat de licence. Les formulaires de demande de licence peuvent être demandés à Bio Suisse.

1.1.2 Restauration fermière professionnelle

L'offre professionnelle à la ferme (restauration fermière professionnelle) de repas et de boissons de sa propre production ou achetés dans le cadre de petits déjeuners à la ferme, de fêtes à la ferme ou d'autres formules de restauration à la ferme est considérée comme vente directe et est définie dans le règlement «Transformation fermière et en sous-traitance, commerce et vente directe» au chapitre «Restauration fermière professionnelle».

Les producteurs Bourgeon peuvent diriger une entreprise de restauration indépendamment de leur entreprise agricole Bourgeon. L'organisme de certification détermine les critères de séparation de l'entreprise de restauration et de l'entreprise agricole. Les exigences minimales suivantes doivent être respectées: société juridiquement séparée ayant sa propre comptabilité et une présentation indépendante de la ferme Bourgeon. Toutes les formes de restauration sont pensables pour les entreprises de restauration indépendantes de l'entreprise agricole Bourgeon (Cuisine Bourgeon, Cuisine avec composants Bourgeon, Cuisine avec produits Bourgeon, cuisine non biologique). Les entreprises de restauration indépendantes qui font de la Cuisine Bourgeon, de la Cuisine avec composants Bourgeon ou de la Cuisine avec produits Bourgeon doivent conclure un contrat avec Bio Suisse. Les exigences normales pour les preneurs de licence et les utilisateurs de la marque doivent être respectées.

1.2 Bases légales

Le respect des prescriptions légales sur les denrées alimentaires, l'hôtellerie et la restauration ainsi que de toute autre prescription concernant les entreprises de restauration est une condition préalable.

1.3 Contrat avec Bio Suisse²⁴

L'entreprise de restauration doit avoir un contrat avec Bio Suisse pour pouvoir utiliser le Bourgeon soit pour les matières premières ou produits finis achetés (Cuisine avec produits Bourgeon), soit pour certains composants (Cuisine avec composants Bourgeon) soit pour toute l'entreprise et sa communication (Cuisine Bourgeon). Il faut un contrat d'utilisation de la marque pour la Cuisine avec produits Bourgeon et un contrat de licence soit pour la Cuisine avec composants Bourgeon soit pour la Cuisine Bourgeon.

Pour pouvoir conclure un contrat avec Bio Suisse, il faut remplir les conditions suivantes:

- l'entreprise de restauration rédige une description complète de l'entreprise et de ses activités;
- les entreprises faisant partie d'une chaîne de restaurants ou de cantines peuvent se contenter de fournir une description générale de la chaîne;
- pour les deux concepts (Cuisine avec produits Bourgeon et Cuisine Bourgeon), une visite d'entrée de l'entreprise doit obligatoirement être effectuée par des mandataires de Bio Suisse avant la première utilisation du Bourgeon.

1.4 Nettoyage et lutte contre les parasites

Respecter les chapitres 5.6 et 5.7 du Cahier des charges de Bio Suisse.
La Cuisine avec produits Bourgeon n'est pas concernée.

1.5 Procédés de transformation

Les procédés suivants sont autorisés pour la préparation des mets:

- les méthodes culinaires comme p. ex. cuire au four, rôtir, cuire à la vapeur, étuver, frire, griller, cuire, braiser, cuire sous vide);
- réfrigérer;
- surgeler;
- cuire avec des installations à induction;
- régénérer p. ex. avec de l'air chaud, de la vapeur ou de l'eau chaude (bain-marie).

Si des matières premières subissent une préparation selon les procédés classiques de la technologie des denrées alimentaires (p. ex. fabrication de yogourt ou de fromage, salage ou fumaison de viandes ou de charcuteries, production de graines germées), il faut respecter les règlements spécifiques correspondants.

Interdits: Utilisation des micro-ondes, des OGM, des produits qui en sont issus et des produits irradiés.

La Cuisine avec produits Bourgeon n'est pas concernée.

1.6 Redevances²⁴

Les redevances pour la restauration et pour la vente de produits Bourgeon en dehors de l'entreprise de restauration figurent dans le «Règlement des droits de licence pour les entreprises de restauration» et dans le «Règlement des droits de licence Bourgeon» de Bio Suisse.

²⁴ Cette clause ne concerne pas la transformation à la ferme, puisque les exigences pour la vente avec le Bourgeon figurent dans le contrat de production de Bio Suisse.

2 Cuisine avec produits Bourgeon

Le Bourgeon ne peut être utilisé qu'en relation directe avec les matières premières et les produits finis achetés de qualité Bourgeon effectivement utilisés en cuisine. Sont p. ex. considérés comme produits finis achetés: boissons, röstis, spätzlis, mélange de légumes surgelés, etc.

2.1 Désignation

2.2.1 Utilisation du Bourgeon

La désignation avec le Bourgeon figure directement sur la carte des mets ou sur un encart séparé. Le Bourgeon est utilisé soit comme mot, soit comme image (Bourgeon «BIO» ou Bourgeon «BIO SUISSE» conformément aux indications du fournisseur) en relation directe avec les matières premières et produits finis achetés en qualité Bourgeon. Il n'est pas possible de déclarer des menus ou des composants de menus avec le Bourgeon.

Le Bourgeon doit être utilisé sans confusion possible et il peut être au maximum deux fois plus grand que le reste de l'écriture de la carte des mets.

Exemples:

- a) Nos mets sont préparés avec les ingrédients de qualité Bourgeon suivants: pommes de terre, viande de bœuf et de veau.
- b) Dans notre buffet de salade, les carottes, la chicorée, la salade pommée et les haricots sont de qualité Bourgeon et proviennent du paysan Bourgeon X de Z.
- c) Viande de veau à la sauce au vin blanc au citron. Viande de veau Bourgeon du paysan bio XYZ.

2.2 Matières premières d'exploitations Bourgeon en reconversion

L'utilisation de produits de reconversion est autorisée tant que la restauration n'entre pas dans le champ d'application de l'Ordonnance bio et à condition que la carte mentionne «Les matières premières Bourgeon ... proviennent en partie de fermes en reconversion», ce qui permet de respecter la protection contre la tromperie exigée par l'ODAIÜS.

2.3 Communication et publicité

Une entreprise de restauration reconnue comme «Cuisine avec produits Bourgeon» ne peut utiliser le Bourgeon que sur la carte des mets et seulement en relation directe avec les matières premières Bourgeon utilisées et les produits finis achetés en qualité Bourgeon. Il est interdit d'utiliser le Bourgeon pour la publicité globale de l'entreprise de restauration.

2.4 Contrôles

Les autorités cantonales effectuent un contrôle officiel selon la législation sur les denrées alimentaires. Un contrôle et une certification au niveau du droit privé n'est pas nécessaire. Dans le cadre du contrôle officiel, les déclarations sur les matières premières Bourgeon utilisées et les produits finis achetés doivent pouvoir être prouvées à l'aide de factures, de bulletin de livraison, etc.


3 Cuisine avec composants Bourgeon

Le Bourgeon ne peut être utilisé qu'en relation directe avec les matières premières, les composants de menus ou les menus de qualité Bourgeon effectivement utilisés. La déclaration est faite sur la carte des mets dans une phrase générale.

3.1 Matières premières (principe de l'exclusion)

Des qualités Bourgeon, biologiques et non biologiques des mêmes matières premières ne doivent pas se trouver en même temps dans l'entreprise.

Exemples:

a) «Notre entreprise utilise exclusivement de la viande de bœuf »: Aucune viande de bœuf non bio, bio CH ou bio UE ne doit se trouver dans l'entreprise.

b) «Les légumes suivants sont de qualité Bourgeon: les carottes, les concombres, les tomates et le céleri»: Le fenouil peut être conventionnel, mais pas les carottes, les concombres, les tomates ou le céleri.

3.2 Désignation

3.2.1 Utilisation du Bourgeon

La déclaration Bourgeon peut être faite directement sur la carte des mets ou sur un de ses encarts. Le Bourgeon doit être utilisé en relation directe avec les composants de qualité Bourgeon effectivement achetés.

Les «composants Bourgeon» peuvent être des ingrédients simples (légumes, lait, viande etc.), des produits semi-finis (sauces, salades mêlées etc.) ou des produits finis (gratins, lasagnes, hamburgers etc.) Les menus du jour Bourgeon (p. ex. un émincé de veau à la zurichoise) doivent être évalués de cas en cas par la CLTC.

Le Bourgeon doit être utilisé sans confusion possible et il peut être au maximum deux fois plus grand que le reste de l'écriture de la carte des mets. Les boissons Bourgeon devraient être déclarées comme telles.

Exemples:


a) Certains composants sont de qualité Bourgeon

«Nous préparons nos mets avec les ingrédients Bourgeon suivants: carottes, crème et viande de bœuf».

b) Certains produits semi-finis ou finis sont de qualité Bourgeon

«Nous préparons nos menus avec les préparations Bourgeon suivantes: sauce de salade, salade mêlée, gratin dauphinois, lasagnes, hamburgers.»

c) Certains produits ou accompagnements sont de qualité Bourgeon

Ces composants sont directement désignés avec le Bourgeon sur la carte des mets: «Rôti de veau avec pomme de terre purée ». C.-à-d. que tous les ingrédients de la purée de pomme de terre y. c. les épices et les garnitures (sauf les produits conventionnels autorisés par l'annexe 3, Partie D de l'OBio DFE ou par la «Liste blanche» de Bio Suisse, cf. § 4.4) doivent être de qualité Bourgeon.

d) Certains plats, assiettes du jour ou menus sont entièrement de qualité Bourgeon

L'assiette du jour, le plat ou le menu peut alors être désigné comme tel avec le Bourgeon: «Menu : Assiette fitness (tranche de veau avec salade mêlée)».

C.-à-d. que tous les ingrédients du menu y. c. les épices et les garnitures (sauf les produits conventionnels autorisés par l'annexe 3, Partie D de l'OBio DFE ou par la «Liste blanche» de Bio Suisse, cf. § 3.4) doivent être de qualité Bourgeon.

3.3 Ingrédients non biologiques autorisés pour la préparation des produits Bourgeon

■ Plantes aromatiques, petits fruits et champignons de ses propres cultures ou cueillis dans la nature.
Interdits: Glutamate et autres exhausteurs de saveur (p. ex. dans les mélanges d'épices et les bouillons).

3.4 Matières premières d'exploitations Bourgeon en reconversion

L'utilisation de produits de reconversion est autorisée tant que la restauration n'entre pas dans le champ d'application de l'Ordonnance bio et à condition que la carte mentionne «Les produits Bourgeon ... proviennent en partie de fermes en reconversion», ce qui permet de respecter la protection contre la tromperie du consommateur exigée par l'ODAIUOs.

3.5 Communication et publicité

Une entreprise de restauration certifiée «Cuisine avec composants Bourgeon» ne peut utiliser le Bourgeon que sur la carte des mets et en relation directe avec les composants Bourgeon utilisés. Il est interdit d'utiliser le Bourgeon pour la publicité globale du restaurant.

Les cartes des mets qui font référence au Bourgeon et/ou à Bio Suisse doivent être soumises à Bio Suisse et recevoir son «bon à tirer» avant leur première impression.

3.6 Contrôle et certification

La préparation des mets et leur publicité avec le Bourgeon doivent être contrôlées et certifiées chaque année par un organisme de certification agréé par Bio Suisse. Les mesures suivantes doivent être prises à cet effet:

- L'entreprise de restauration conclut un contrat de contrôle et de certification des produits bio avec un organisme de certification agréé par Bio Suisse.
- Le contrôle des entreprises de restauration est effectué sur la base des déclarations des mets (cartes et menus) et sur la base des registres des marchandises (bulletins de livraison et factures).
- Pour les produits biologiques, il faut être en mesure de prouver qu'ils ont été achetés en qualité bio. Les bulletins de livraison et les factures font office de moyens de preuve. Les bulletins de livraison et les factures doivent comporter au minimum les renseignements suivants: fournisseur, genre de produit, quantité, qualité (Bourgeon, Bourgeon de reconversion, bio), provenance.
- Le certificat pour produits biologiques doit être demandé chaque année à chaque fournisseur.
- Pour les produits Bourgeon, il faut demander, en plus du certificat, l'attestation Bourgeon (preneurs de licence) ou la reconnaissance Bourgeon (producteurs Bourgeon).
- Les copies des certificats et des attestations doivent être présentes dans l'entreprise de restauration.
- Les preuves de la qualité biologique des ingrédients (bulletins de livraison, factures, certificats, attestations) doivent toujours pouvoir être présentées d'un contrôle à l'autre. La même chose est valable pour les déclarations des mets (cartes et menus) et les imprimés publicitaires.

4 Cuisine Bourgeon

4.1 En principe, tous les mets doivent être préparés avec des matières premières de production biologique contrôlée

- Au moins 50 % (de la valeur d'achat) des matières premières doivent être de qualité Bourgeon.
- Au moins 70 % (de la valeur d'achat) des matières premières doivent être de qualité bio (y. c. les 50 % de qualité Bourgeon).
- Les matières premières non biologiques ne sont autorisées que si elles figurent dans l'annexe 3, Partie D de l'OBio DFE ou dans la «Liste blanche» de Bio Suisse (cf. § 4.4). Ces matières premières non biologiques autorisées ne doivent pas représenter plus de 30 % de la valeur d'achat.
- Sur demande, Bio Suisse peut octroyer des autorisations exceptionnelles pour des spécialités régionales non biologiques. Ces produits doivent être désignés expressément comme produits conventionnels.
- Le calcul des proportions et des pourcentages ne tient pas compte des boissons.

4.2 Matières premières de qualité Bourgeon

- Au moins 50 % de la valeur d'achat des matières premières utilisées pour la préparation des mets²⁵ (sans les boissons);
- La viande doit toujours être de qualité Bourgeon. Exception: le gibier.
- Boissons: Chacun des groupes suivants de boissons doit comporter au minimum le nombre ci-dessous de boissons de qualité Bourgeon ou Demeter-Europe:

– Vin	3
– Bière	2
– Boissons sans alcool (p. ex. jus de pomme)	1
– Café	1
– Thé et infusions	3
- Glaces alimentaires: Au moins 3 sortes de glaces doivent être de qualité Bourgeon.

²⁵ S'il n'est pas possible d'atteindre 50 % de matières premières Bourgeon, il faut le justifier par écrit.

4.3 Exemple de calcul (en CHF):

Achats de marchandises	CHF 10'000.–
Produits Bourgeon	min. CHF 5'000.–
Bio CH et Bio UE	max. CHF 4'999.–
Produits non biologiques selon l'annexe 3, Partie D de l'OBio DFE ou la «Liste blanche» de Bio Suisse	max. CHF 3'000.–

4.4 Matières premières de qualité non bio (Partie D et «Liste blanche»)

Des matières premières non biologiques ne peuvent être utilisées que si elles figurent dans l'une des deux listes ci-dessous:

- Annexe 3, Partie D de l'OBio DFE;
- «Liste blanche» de Bio Suisse:
 - Spiritueux pour la cuisine
 - Plantes aromatiques, petits fruits et champignons de ses propres cultures ou de cueillette dans la nature
 - Gibier
 - Les poissons et les crustacés sauvages doivent être de qualité MSC (MSC = Marine Stewardship Council). Le secrétariat de Bio Suisse (secrétariat T&C) peut renseigner sur les espèces de poissons disponibles en qualité MSC, et on les trouve aussi sur le site internet www.de.msc.org.
 - Les crevettes doivent être de qualité bio ou Bourgeon.
 - Le poisson d'élevage doit être de qualité Bourgeon.
 - Le caviar doit exclusivement être du caviar d'élevage.
 - Mollusques
 - Glaces alimentaires (au moins trois sortes de glaces doivent être de qualité Bourgeon)
 - Produits diététiques spéciaux (p. ex. produits pour diabétiques, produits sans gluten)
 - Portions de margarine. Les autres types de petites portions sont évaluées de cas en cas par Bio Suisse.
 - Des épices liquides ou en poudre non bio peuvent être mises à disposition des clients sur les tables des salles à manger.

Interdits: Requin, tortues de mer, cuisses de grenouilles.

4.5 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

Sont autorisés sans restriction pour préparer tous les produits Bourgeon:

- Eau potable
- Toutes les sortes de sel de table ou de cuisine
- Levure de boulanger de qualité Bourgeon
- Cultures starters biologiques pour levains
- Viviers pour poissons comestibles: les poissons d'élevages Bourgeon et les poissons sauvages peuvent être gardés en vivier. Les conditions suivantes doivent être respectées: la durée de séjour dans le vivier ne devrait pas dépasser 7 jours; l'aquarium devrait être installé dans un endroit aussi sombre et tranquille que possible.

Interdits: Glutamate et autres exhausteurs de saveur (surtout présents dans les mélanges d'épices, les sauces et les bouillons).

4.6 Désignation

4.6.1 Ingrédients non biologiques

Les ingrédients non biologiques autorisés pour la préparation des mets doivent être annoncés comme tels avec le mot «conventionnel».

Exemples:

- Menu du jour: Soupe à la tomate, rôti de bœuf avec purée de pomme de terre, sorbet à la mangue (conventionnel)
- Menu du jour: Soupe à la tomate, rôti de bœuf avec purée de pomme de terre, sorbet à la mangue * (légende sur la carte des mets: «Les ingrédients ou éléments signalés par un * sont conventionnels»)
- Menu du jour: Soupe à la tomate, rôti de bœuf avec purée de pomme de terre, sorbet à la mangue (légende sur la carte des mets: «Les ingrédients ou éléments soulignés sont conventionnels»)
- La carte des boissons doit indiquer clairement lesquelles sont de qualité Bourgeon et lesquelles ne sont pas biologiques. Il est recommandé de déclarer comme telles les boissons biologiques.

4.6.2 Matières premières provenant d'exploitations Bourgeon en reconversion

L'utilisation de produits de reconversion est autorisée tant que la restauration n'entre pas dans le champ d'application de l'Ordonnance bio et à condition que la carte mentionne «Les produits Bourgeon ... proviennent en partie de fermes en reconversion», ce qui permet de tenir compte de la protection contre la tromperie exigée par l'ODAIU.

4.6.3 Communication et publicité

Une entreprise de restauration certifiée «Cuisine Bourgeon» est autorisée à utiliser le Bourgeon pour la communication à l'intérieur et à l'extérieur de l'entreprise de restauration. Il est donc permis d'utiliser le Bourgeon pour la publicité globale du restaurant.

Avant leur impression, les cartes des mets, les prospectus et autres imprimés publicitaires qui font référence au Bourgeon et/ou à Bio Suisse doivent être soumises à Bio Suisse et recevoir son «bon à tirer» avant leur première impression. Divers documents RP (relations publiques) sont disponibles auprès de Bio Suisse.

4.6.4 Contrôle et certification

La préparation de la nourriture et l'utilisation du Bourgeon doit être contrôlée et certifiée au moins une fois par année par un organisme de certification agréé par Bio Suisse. Pour ce faire, les mesures suivantes doivent être prises:

- l'entreprise de restauration conclut avec un organisme de certification agréé par Bio Suisse un contrat de contrôle et de certification des produits bio;
- le contrôle spécialisé des entreprises de restauration est effectuée sur la base des cartes des mets et autres déclarations analogues ainsi que sur la base de la documentation des achats des marchandises (bulletins de livraison et factures);
- il faut être en mesure de prouver que tous les produits biologiques annoncés étaient effectivement biologiques lors de leur achat. La preuve doit être apportée par les bulletins de livraison et les factures. Les bulletins de livraison et les factures doivent comporter au minimum les données suivantes: fournisseur, genre de produit, quantité, qualité (Bourgeon, Bourgeon de reconversion, bio), provenance;
- il faut en plus exiger chaque année de tous les fournisseurs une copie de leur certificat pour les produits biologiques;
- pour les produits Bourgeon, il faut en plus de ce certificat soit l'attestation Bourgeon (preneurs de licence) soit la reconnaissance Bourgeon (producteurs Bourgeon);
- les copies des certificats, des attestations et des reconnaissances doivent être présentes dans l'entreprise de restauration;
- la preuve de la qualité biologique des ingrédients doit toujours être conservée au moins d'une inspection à l'autre (bulletins de livraison, factures, certificats, attestations, reconnaissances). La même chose est valable pour les cartes des mets et autres formes de désignation de la nourriture ainsi que pour les imprimés publicitaires;
- le contrôle des proportions (au moins 50 % de produits Bourgeon, au maximum 30 % de produits non biologiques autorisés) est effectué sur la base de la comptabilité financière des achats. Pour que cela soit possible, il faut comptabiliser les achats des différentes qualités de produits (Bourgeon, bio sans Bourgeon, non bio) dans des comptes différents;
- le calcul des proportions se base toujours sur l'année comptable qui précède le contrôle.

LUTTE CONTRE LES PARASITES PENDANT LE STOCKAGE ET LA TRANSFORMATION

1 Introduction et but

Tous les transformateurs et entrepositaires de denrées alimentaires se trouvent confrontés à des problèmes de parasites des stocks. La législation sur les denrées alimentaires oblige tout le monde à surveiller les infestations de parasites dans son entreprise et à les combattre le cas échéant.

Les exigences de Bio Suisse en matière de lutte contre les parasites dans les entreprises qui transforment ou stockent des produits Bourgeon sont énoncées dans le Cahier des charges. Ce règlement précise donc l'art. 5.7 du Cahier des charges «Régulation des organismes parasites», et il règle les points suivants:

- quelles entreprises doivent avoir mis en place un concept intégré de lutte contre les parasites;
- les mesures préventives qui doivent être prises pour éviter le plus possible les dégâts de parasites dans les entreprises lors du stockage et de la transformation, et cela en particulier pour les produits Bourgeon;
- la lutte directe contre les parasites lors du stockage et de la transformation des produits Bourgeon;
- la lutte contre les parasites dans les locaux et installations dans lesquels des produits Bourgeon sont transformés ou stockés;
- les mesures qui doivent être prises pour exclure la contamination des produits Bourgeon.

La lutte contre les parasites dans les entreprises agricoles Bourgeon est réglée dans les Dispositions d'application de la CLA (Commission de labellisation agricole).

2 Principes

2.1 Principes de la maîtrise des parasites en bio

- La prévention des infestations de parasites revêt un rôle central dans la maîtrise des parasites en bio. Les mesures préventives ont la priorité absolue sur toute forme de lutte.
- Le but est de renoncer aux produits antiparasitaires chimiques de synthèse.
- Les traitements préventifs avec des produits antiparasitaires chimiques de synthèse ne sont pas autorisés.
- L'utilisation de produits antiparasitaires chimiques de synthèse doit être diminuée par la combinaison avec des procédés alternatifs.

2.2 Responsabilités

Le preneur de licence est responsable de la lutte contre les parasites dans son entreprise et dans les entreprises de sous-traitance qu'il mandate. Le preneur de licence informe ses sous-traitants et l'entreprise de désinfestation sur le présent règlement et veille à ce que les entreprises externes de désinfestation le respectent dans son entreprises et dans celles de ses sous-traitants.

3 Concept général de lutte contre les parasites

3.1 Qui doit avoir quel concept général de lutte contre les parasites?

Chaque entreprise doit disposer d'un concept général de lutte contre les parasites pendant le stockage et la transformation adapté à sa propre situation, et elle doit le documenter de manière exhaustive. Les principes figurant à l'art. 5.7.1. du Cahier des charges de Bio Suisse (la bonne pratique de fabrication (BPF) et l'hygiène) doivent être appliqués.

L'annexe 1 donne une vue d'ensemble sur qui doit avoir quel système. Les entreprises qui présentent un fort risque parasitaire doivent avoir un concept général de lutte contre les parasites particulièrement détaillé. Les entreprises suivantes doivent mettre en place un concept intégré de lutte contre les parasites (cf. art. 3.2):

- les entreprises dans lesquelles des traitements antiparasitaires (cf. chapitre 5) sont pratiqués à grande échelle;
- les entreprises (p. ex. entrepositaires, moulins, boulangeries) qui sont licenciées pour le stockage et/ou la transformation des céréales ou des produits secs (fruits secs, noix, épices, plantes aromatiques, thé, cacao, café, oléagineux).

Les entreprises qui ont mis en place des conditions dans lesquelles les parasites ne peuvent pas se développer (p. ex. température des locaux inférieure à 10 °C, silos sous gaz protecteur) sont exemptées de cette obligation.

3.2 Qu'est-ce qu'un concept intégré de lutte contre les parasites?

Un concept intégré de lutte contre les parasites est par définition un concept global. Les méthodes et procédés en présence pour la protection des stocks doivent être coordonnés entre eux de manière à prémunir durablement l'entreprise contre les parasites. L'utilisation de produits de traitement est donc reléguée à l'arrière-plan. Ces derniers ne forment en effet que le dernier maillon d'une chaîne essentiellement composée de mesures préventives. Le concept doit donc obligatoirement intégrer la prophylaxie (mesures préventives, en particulier mesures d'hygiène) et le monitoring (surveillance) conformément à l'art. 4.1.

Les mesures de lutte contre les parasites doivent être choisies dans l'ordre des priorités suivant:

1. lutte avec des procédés physiques, thermiques et mécaniques, gazages avec des gaz inertes (p. ex. N₂, CO₂) sous pression ou à pression ambiante, utilisation de kieselgur (dioxyde de silicium) et d'auxiliaires;
2. lutte avec du pyrèthre naturel avec ou sans pipéronyl butoxyde;
3. lutte avec des produits chimiques de synthèse.

3.3 Qui réalise le concept intégré de lutte contre les parasites et assure son suivi?

3.3.1 Collaboration avec une entreprise de désinfection agréée par Bio Suisse

Le concept intégré de lutte contre les parasites doit être mis en place et suivi par une entreprise de désinfection agréée par Bio Suisse. Ces entreprises peuvent déléguer certaines compétences (p. ex. le contrôle des pièges) au preneur de licence. Les entreprises de désinfection doivent présenter leurs concepts à Bio Suisse pour les faire agréer. Une liste des entreprises agréées est disponible auprès de Bio Suisse (www.bio-suisse.ch).

3.3.2 Possibilités de dérogation pour le suivi de son propre concept intégré de lutte contre les parasites

Sur demande, la CLTC (Commission de labellisation de la transformation et du commerce) de Bio Suisse peut octroyer des dérogations pour mettre en place et suivre soi-même un tel concept intégré. Une telle demande peut être déposée par les entreprises qui:

- ne font pas de traitements à grande échelle contre les parasites et peuvent prouver qu'elles ont un concept qui fonctionne bien et qui est capable de les prémunir durablement (pendant au moins 3 ans) et en continu contre les parasites;
- font des traitements antiparasitaires à grande échelle seulement conformément à l'art. 5.4.

Le traitement de la demande est payant. Les coûts sont facturés en fonction du travail. Nous nous réservons le droit de faire faire un audit du concept ou de l'entreprise par Bio Suisse ou par une entreprise mandatée par Bio Suisse (audit payant).

Une check-list, qui décrit les exigences minimales pour un concept intégré de lutte contre les parasites pour les petites entreprises et que ces dernières peuvent utiliser comme modèle de demande, est disponible auprès de Bio Suisse (www.bio-suisse.ch).

4 Mesures contre les infestations de parasites – prophylaxie (prévention) et monitoring (surveillance)

4.1 Prophylaxie et monitoring

La prophylaxie et le monitoring forment ensemble un procédé qui doit impérativement faire partie de tout «concept intégré de lutte contre les parasites» (cf. art. 3.2). Il est cependant recommandé à toutes les entreprises de recourir à ce procédé en l'adaptant à leurs conditions propres.

A) Responsabilité:

L'entreprise doit désigner une personne responsable de la maîtrise des parasites. C'est aussi valable lorsque la lutte contre les parasites est confiée à une entreprise externe.

B) Formation:

Selon sa fonction, le personnel doit être informé et formé de manière adéquate pour la prophylaxie, le monitoring et la lutte contre les parasites.

C) Analyse des risques:

Il faut consigner dans une analyse des risques où et quand quels parasites peuvent devenir un danger.

D) Analyse des points faibles et mesures d'amélioration:

Les points faibles de l'entreprise sur les plans architectural, hygiénique et organisationnel doivent être analysés et si possible supprimés.

■ Points faibles architecturaux:

Les points faibles architecturaux peuvent être p. ex. des fissures et des cavités dans lesquelles les parasites peuvent s'abriter ou se multiplier, ou encore des endroits par où les parasites peuvent entrer librement.

Mesures architecturales recommandées pour éviter les infestations de parasites:

- munir les fenêtres ouvrables de moustiquaires (mailles < 2 mm) et les portes d'entrée de rideaux à lanières;
- étanchéifier les joints, les fentes et les cavités;
- étanchéifier les passages à travers les murs et les plafonds (conduites d'eau et d'électricité);
- étanchéifier les portes qui ferment mal (surtout les portes extérieures);
- rendre accessibles les coins qui ne le sont pas, et les éviter le cas échéant dès la phase de planification.

Les points faibles doivent être supprimés en cas de transformations architecturales. En cas de nouvelle construction, si une collaboration avec une entreprise de désinfestation agréée par Bio Suisse est déjà en place, cette entreprise doit être impliquée dès la phase de planification. Selon les possibilités, il faut concevoir les nouvelles constructions de manière à:

- éviter les points faibles;
- mieux permettre d'éviter les infestations de parasites grâce à des mesures préventives;
- rendre possible les mesures de lutte absolument prioritaires (cf. art. 3.2).

Exemples: En cas de nouvelle construction de locaux et d'installations, il faut veiller à ce que ces dernières soient facilement accessibles pour pouvoir être bien nettoyées. En cas de nouvelle construction de silos de stockage, il faut veiller à ce qu'ils soient étanches aux gaz pour pouvoir être traités avec du CO₂.

■ Points faibles en matière d'hygiène:

Toutes les entreprises doivent élaborer un plan de nettoyage qui tienne particulièrement compte des points faibles en matière d'hygiène. Les mesures d'hygiène doivent être adaptées aux risques potentiels. Le nettoyage des endroits difficilement accessibles (p. ex. sous, derrière et dans les machines, les étagères, etc.) est particulièrement important. Surtout quand les températures sont élevées, les déchets doivent être éliminés rapidement et placés dans des containers qui ferment bien. Toujours dans le domaine de l'hygiène, le choix des matériaux d'emballage est lui aussi important.

■ Points faibles organisationnels:

Du point de vue organisationnel, il faut veiller à ce que le déroulement des activités de l'entreprise serve aussi à la prévention des infestations de parasites. Les marchandises doivent être contrôlées à leur arrivée (p. ex. contrôle visuel, auscultation avec un microphone) pour déceler la présence d'insectes (y. c. stades larvaires). Si c'est possible, les marchandises réceptionnées doivent être préstockées dans un local séparé pour y être observées et contrôlées du point de vue de l'éventuelle présence d'insectes.

Lors du stockage, il faut veiller à ce que les locaux soient clairs, dégagés et faciles à nettoyer, et aussi à ce qu'on puisse tourner autour des marchandises pour contrôler l'éventuelle présence de parasites (placer les marchandises assez loin des murs et pas directement sur le sol). Les emballages qui ne laissent pas entrer les insectes permettent de protéger les marchandises contre l'intrusion de parasites.

E) Surveillance (monitoring):

Il faut accorder la priorité absolue à l'identification précoce d'une menace d'infestation parasitaire et de ses causes possibles. Cela doit être garanti par la mise en place d'un système de monitoring adapté à l'entreprise. Les systèmes de monitoring servent à assurer la surveillance permanente de la présence de parasites dans les locaux. Ils donnent – complétant ainsi les observations simples – des renseignements sur le type et l'importance des invasions. Un plan de monitoring doit être élaboré. Il doit indiquer qui s'occupe comment, où et à quelle fréquence de surveiller l'apparition de parasites et à partir de quand des mesures doivent être prises. L'entreprise doit être contrôlée au minimum 4 fois par année – En suivant les Guidelines der WHO für Good Manufacturing Practices in Food Processing, nous recommandons néanmoins 6 contrôles par année.

Si la température extérieure influence le développement des parasites dans l'entreprise, les silos etc., la fréquence des contrôles doit être augmentée pendant la saison chaude. En cas de collaboration avec une entreprise de désinfestation agréée par Bio Suisse, les contrôles sont effectués par cette entreprise. Les résultats du monitoring doivent être consignés par écrit. Pour le monitoring, il est recommandé de compléter les contrôles visuels par des pièges à phéromones ou par des pièges avec des appâts, et par des mesures de température dans les silos.

F) Documentation:

La documentation établie par le preneur de licence (cf. aussi art. 6) doit mentionner la personne responsable, les formations, l'analyse des risques et des points faibles ainsi que les mesures préventives (y. c. les plans de nettoyage et de monitoring). Si l'entreprise dispose déjà d'une documentation sur ces questions, elle peut être utilisée. Une check-list utilisable comme documentation est disponible auprès de Bio Suisse (www.bio-suisse.ch) pour les petites entreprises.

4.2 Mesures et produits autorisés pour la prévention des invasions de parasites

- Mesures physico-mécaniques comme le transvasage, le nettoyage, l'aération, le tamisage, la percussion (machine à percussion), le refroidissement des marchandises et le recours à des moulins à broches
- Gazage avec des gaz inertes comme CO₂ et N₂ y. c. désinfestation dans une chambre à pression
- Kieselgur (dioxyde de silicium)
- Utilisation d'auxiliaires
- Obstacles physiques (p. ex. grilles, étanchéification des fentes)
- La lutte par confusion avec des phéromones est autorisée pour lutter contre les teignes, pour autant qu'elle n'empêche pas le monitoring et l'utilisation d'auxiliaires.

4.3 Mesures autorisées pour le monitoring

- Pièges UV pour insectes
- Pièges (y. c. pièges à phéromones et pièges stationnaires munis d'appâts)

5 Procédure en cas de problème aigu de parasites

L'utilisation de produits chimiques de synthèse ne peut pas être plus que le dernier maillon d'une chaîne essentiellement composée de mesures préventives. Il faut utiliser de préférence des méthodes alternatives (p. ex. utilisation d'auxiliaires, procédés thermiques).

Les produits chimiques de synthèse ne doivent en aucun cas entrer en contact direct avec les produits Bourgeon! Sauf précision contraire, il n'y a pas de prescriptions au sujet des adjuvants de formulation. Toutes les dispositions légales doivent être respectées (p. ex. homologation, dosage, permis).

5.1 Lutte directe contre les parasites sur des produits Bourgeon ou traitement de locaux et d'installations en présence de produits Bourgeon

La lutte directe contre des parasites sur des produits Bourgeon peut recourir aux produits et aux mesures mentionnés ci-dessous. En cas de traitement d'un local avec les produits et mesures mentionnés ci-dessous, les produits Bourgeon peuvent y rester.

- Mesures physico-mécaniques comme le transvasage, le nettoyage, l'aération, le tamisage, le déblayage et/ou l'aspiration des parties des marchandises qui sont contaminées, la percussion et le recours à des moulins à broches
- Procédés thermiques (p. ex. surgélation des marchandises, traitement thermique des locaux et des installations)
- Gazage avec des gaz inertes comme CO₂ et N₂, y. c. désinfestation dans une chambre à pression
- Kieselgur (dioxyde de silicium)
- Utilisation d'auxiliaires
- La lutte par confusion avec des phéromones est autorisée pour lutter contre les teignes, pour autant qu'elle n'empêche pas le monitoring et l'utilisation d'auxiliaires.

La CLTC peut exceptionnellement autoriser aussi d'autres mesures pour autant qu'il soit garanti que les produits Bourgeon ne soient pas contaminés.

5.2 Lutte ponctuelle contre des parasites dans des locaux et installations dans lesquels des produits Bourgeon sont préparés ou stockés

5.2.1 Lutte ponctuelle avec des pièges ou des appâts

Les pièges et les appâts stationnaires avec des rodenticides sont autorisés pour la lutte contre les rongeurs. La lutte ponctuelle contre les insectes avec des pièges à insectes et des appâts stationnaires (p. ex. appât-gel, gel anti-blattes) est autorisée. La lutte par confusion avec des phéromones est autorisée pour lutter contre les teignes, pour autant qu'elle n'empêche pas le monitoring et l'utilisation d'auxiliaires. Les produits Bourgeon ne doivent en aucun cas entrer en contact avec les produits de traitement. Les mesures de lutte doivent être documentées (cf. aussi art. 6).

5.2.2 Lutte ponctuelle avec des produits à pulvériser, traitement des recoins

Les traitements ponctuels avec des produits à pulvériser (p. ex. traitement local et sporadique de colonies de parasites, lutte ponctuelle contre les fourmis) sont autorisés. Ils doivent être effectués avec des produits non volatils, c.-à-d. dont la formule est à base d'eau (et non à base de solvants organiques). Les produits Bourgeon peuvent être préparés et/ou stockés dans le même local, mais ils ne doivent en aucun cas entrer en contact avec les produits de traitement. Les mesures de lutte doivent être documentées.

La CLTC promulgue une liste des matières actives autorisées pour les traitements ponctuels. Cette liste peut être demandée à Bio Suisse (www.bio-suisse.ch).

5.3 Lutte à grande échelle contre des parasites dans des locaux et des installations dans lesquels des produits Bourgeon sont préparés ou stockés, ou qui sont reliés à des locaux qui servent à la préparation ou au stockage de produits Bourgeon

5.3.1 Principes

Les procédés alternatifs pour les traitements des locaux et des installations (p. ex. utilisation d'auxiliaires, traitements thermiques) sont réglés au chap. 5.1.

Par traitements antiparasitaires à grande échelle, le présent règlement entend:

- les gazages de locaux et d'installations;
- les nébulisations de locaux et d'installations.

Ces traitements antiparasitaires à grande échelle doivent être effectués par une entreprise de désinfestation agréée par Bio Suisse ou par un employé du preneur de licence dûment formé à cet effet. Chez le preneur de licence, l'employé compétent doit avoir le permis pour l'emploi des pesticides en général (OPer-P), le permis pour l'emploi des fumigants (OPer-Fu) conformément à l'ordonnance du DFI ou une formation reconnue par Bio Suisse.

Ceux qui font ou font faire des traitements à grande échelle dans leur entreprise doivent rédiger un rapport annuel. Ce rapport ne doit pas forcément coïncider avec l'année civile. Ce rapport peut être rédigé soit par le preneur de licence soit par l'entreprise de désinfestation mandatée contractuellement. Ce rapport doit consigner les faits suivants:

- rétrospective sur tous les traitements de l'année écoulée (indication de l'importance des invasions (parasite, locaux et/ou installations concernés), traitement (date, matière active utilisée), mesures prises pour éviter la contamination des produits Bourgeon);
- évaluation des résultats au sujet des propositions d'amélioration faites l'année précédente;
- propositions d'améliorations pour l'avenir ayant pour objectif d'utiliser moins d'insecticides.

Les rapports annuels des preneurs de licence sont examinés par Bio Suisse ou par des sociétés mandatées par Bio Suisse au cours des audits des entreprises de désinfestation. Si les traitements sont effectués par le preneur de licence lui-même, le rapport annuel doit être envoyé à Bio Suisse à la fin de la période annuelle concernée par le rapport, et une copie doit être envoyée à l'entreprise de désinfestation chargée du suivi.

Si un traitement à grande échelle s'avère nécessaire chez un preneur de licence qui n'a pas de concept intégré de lutte contre les parasites, il doit faire faire le traitement par une entreprise de désinfestation agréée par Bio Suisse et l'annoncer à la CLTC. La CLTC peut imposer des conditions.

5.3.2 Gazages

L'ensemble des matières premières, produits semi-finis et finis Bourgeon doivent être retirés des locaux et des installations qui doivent être gazés. C'est aussi valable pour les produits dont les emballages sont imperméables aux gaz. Il faut impérativement veiller à ce que les gaz ne puissent pas contaminer les produits Bourgeon en les atteignant après avoir passé à travers des silos non étanches ou par des canalisations. Soit il faut rendre étanches aux gaz les locaux qui doivent être gazés, soit il faut enlever les produits Bourgeon des locaux voisins (cellules de silos etc.).

Après un gazage, les locaux et les installations doivent être suffisamment aérés et un délai d'attente de 24 heures doit être respecté avant la transformation ou le réentreposage des produits Bourgeon. Il faut aussi attendre le feu vert pour le retour du personnel (attendre d'être en dessous de la valeur CMA). L'entreprise doit garantir que les matières premières et les produits biologiques ne soient pas contaminés après leur réentreposage (pas de résidus sur les produits). Le premier lot après le gazage doit en outre être commercialisé sans le Bourgeon.

La CLTC promulgue une liste des matières actives autorisées pour les gazages. Cette liste peut être obtenue auprès de Bio Suisse (www.bio-suisse.ch).

5.3.3 Nébulisations

Tous les produits Bourgeon doivent être retirés des locaux et des installations qui doivent subir une nébulisation, à la seule exception des matières premières et des produits semi-finis dont les emballages sont étanches aux gaz (p. ex. tonneaux en métal étanches aux gaz). Il faut impérativement veiller à ce que les produits de nébulisation ne puissent pas atteindre et contaminer les produits Bourgeon. Il faut s'assurer que les locaux et installations à nébuliser soient suffisamment étanches.

Après une nébulisation, les locaux et les installations doivent être suffisamment aérés avant la transformation ou le réentreposage des produits Bourgeon. L'entreprise doit garantir que les matières premières et les produits biologiques ne soient pas contaminés après leur réentreposage (pas de résidus sur les produits). Il faut donc effectuer un nettoyage suffisant des locaux et des installations. En outre, le premier lot transformé après le gazage doit être commercialisé sans le Bourgeon.

La CLTC promulgue une liste des matières actives autorisées pour les nébulisations. Cette liste peut être obtenue auprès de Bio Suisse (www.bio-suisse.ch).

5.4 Conditions simplifiées pour les traitements à grande échelle contre les parasites dans des locaux et des installations qui ne servent pas ou seulement de temps en temps à la préparation ou au stockage de produits Bourgeon

Si un traitement à grande échelle contre les parasites est effectué dans des locaux et des installations qui ne servent pas ou seulement de temps en temps à la préparation ou au stockage de produits Bourgeon, les conditions simplifiées mentionnées ici doivent être respectées.

Traitements effectués dans:

- des locaux et des installations qui ne servent pas à la préparation ou au stockage de produits Bourgeon et qui ne sont pas reliés à des locaux ou à des installations qui servent à la préparation ou au stockage de produits Bourgeon (p. ex. chauffage, vestiaire, bureau, locaux de production et de stockage complètement séparés, bâtiments de production et de stockage séparés);
- des locaux et des installations dans lesquels aucun produit Bourgeon n'est préparé ou stocké pendant au minimum 4 semaines après un traitement.

Conditions:

- Il faut dans tous les cas éviter toute contamination de produits Bourgeon. Si des produits Bourgeon doivent quand même être stockés ou préparés au cours des 4 semaines d'attente, la CLTC détermine les délais d'attente nécessaires et éventuellement d'autres conditions et mesures de précaution.
- Tous les traitements effectués dans ces zones doivent être documentés.
- Les traitements doivent être effectués par des entreprises de désinfection reconnues par Bio Suisse ou par le preneur de licence dans son entreprise. Le preneur de licence doit avoir les permis conformes aux ordonnances du DFI soit pour l'emploi des pesticides en général (OPer-P), soit pour l'emploi des fumigants (OPer-Fu), ou le « permis de Bio Suisse pour les traitements effectués par l'entreprise elle-même».
- Il n'y a pas de prescriptions de Bio Suisse pour le choix des produits.
- Il n'est pas obligatoire d'établir un rapport annuel.
- Il est possible de demander une dérogation pour assurer le suivi de son propre système de monitoring (cf. art. 3.3.2).

6 Documentation

Toutes les mesures en relation avec le contrôle des parasites qui sont prises dans l'ensemble de l'entreprise (y. c. les entreprises de sous-traitance) doivent être documentées par tous les preneurs de licence et sous-traitants. Le contrôle bio vérifiera que ces documents soient complets et respectés.

En fonction des entreprises, la documentation doit comporter en plus:

- l'ensemble des traitements contre les parasites effectués dans toute l'entreprise avec l'indication de la situation (parasite, local et/ou installation concerné), du traitement (date, matière active utilisée), des mesures prises pour éviter la contamination des produits Bourgeon, et enfin du nom du responsable du traitement;
- la copie du permis du désinfecteur qui effectue les travaux de monitoring ou les traitements;
- le rapport annuel actuel contenant les propositions d'amélioration formulées l'année précédente (le rapport annuel doit aussi être déposé auprès de l'entreprise de désinfection, où il sera examiné au cours de l'audit) ainsi que des données pour l'évaluation des résultats;
- le contrat conclu avec une entreprise de désinfection agréée par Bio Suisse pour la mise en place et le suivi d'un concept intégré de lutte contre les parasites (contrat de monitoring);
- le propre concept intégré de l'entreprise pour la lutte contre les parasites autorisé par Bio Suisse, y. c. les responsabilités, l'analyse des risques et des points faibles, les mesures préventives y. c. plans de nettoyage et de monitoring, les formations du personnel.

Annexe: Classification des entreprises – autoévaluation

Ce chapitre permet un classement rapide de l'entreprise et renvoie aux chapitres importants correspondants du présent règlement.

Type d'entreprise	Pas de traitement	Traitements ponctuels	Traitements à grande échelle	Chapitres importants	Exigences
Pas une entreprise à risque au sens de l'art. 3.1 p. ex. fromagerie, boucherie	X	—	—	3	<ul style="list-style-type: none"> ■ Exigences légales minimales (principe de l'autocontrôle)
Pas une entreprise à risque au sens de l'art. 3.1 p. ex. fromagerie, boucherie	—	X	—	3 5.2	<ul style="list-style-type: none"> ■ Exigences légales minimales (principe de l'autocontrôle) ■ Traitements ponctuels au sens où l'entend le présent règlement
Pas une entreprise à risque au sens de l'art. 3.1 p. ex. fromagerie, boucherie	—	—	X	3 5 5.3	<ul style="list-style-type: none"> ■ Il faut annoncer à Bio Suisse les traitements à grande échelle ■ Traitements selon ce règlement effectués par une personne qui a un permis
Entreprise à risque au sens de l'art. 3.1 p. ex. boulangerie	X	—	—	3 4	<ul style="list-style-type: none"> ■ Possibilité de dérogation pour le suivi de son propre concept intégré ■ Exigences minimales pour un concept intégré selon la check-list pour les petites entreprises
Entreprise à risque au sens de l'art. 3.1 p. ex. boulangerie Bei grossräumiger Bekämpfung ist Meldung an Bio Suisse nötig	—	X	—	3 4 5.2	<ul style="list-style-type: none"> ■ Possibilité de dérogation pour le suivi de son propre concept intégré ■ Exigences minimales pour un concept intégré selon check-list pour les petites entreprises ■ Traitements ponctuels au sens où l'entend le présent règlement
Entreprise à risque au sens de l'art. 3.1 p. ex. grande boulangerie, entrepôt de céréales Traitements à grande échelle contre les parasites au sens de l'art. 5.3	—	(X)	X	3 4 5 5.3	<ul style="list-style-type: none"> ■ Installation et suivi d'un concept intégré par une entreprise de désinfestation agréée par Bio Suisse ■ Traitements ponctuels au sens où l'entend le présent règlement ■ Traitements à grande échelle au sens où l'entend le présent règlement effectués par une personne ayant un permis
Entreprise à risque au sens de l'art. 3.1 p. ex. entreprise de torréfaction du café. Présence des marchandises Bourgeon limitée dans le temps et/ou l'espace Traitements à grande échelle contre les parasites au sens de l'art. 5.4	—	(X)	X	3 4 5 5.4	<ul style="list-style-type: none"> ■ Possibilité de dérogation pour le suivi de son propre concept intégré ■ Traitements ponctuels au sens où l'entend le présent règlement ■ Traitements au sens où l'entend le présent règlement effectués par une personne ayant un permis ■ «Magasin fermier»
«magasin de la ferme» Entreprise agricole Bourgeon				1	<ul style="list-style-type: none"> ■ Cf. les Dispositions d'application pour les producteurs Bourgeon

ALIMENTS FOURRAGERS

1 Champ d'application et définitions

Ce règlement est valable pour tous les aliments fourragers mis en circulation avec le Bourgeon ou le Bourgeon Intrants. Il est également valable pour les mélanges personnels et pour les mélanges à façon effectués sur mandat de producteurs Bourgeon.

Pour les mélanges à façon, un contrat de sous-traitance doit être conclu entre le producteur et le sous-traitant. Le chapitre 1.6 du règlement «Transformation fermière et en sous-traitance, commerce et vente directe» s'applique aussi par analogie à la fabrication en sous-traitance des aliments fourragers. La terminologie utilisée dans ce règlement correspond aux définitions de l'Ordonnance sur les aliments pour animaux (RS 916.307) et de l'Ordonnance sur le Livre des aliments pour animaux (OLAIA, RS 916.307.1).

Ce règlement est aussi valable pour les aliments pour les animaux de compagnie (p. ex. aliments pour chiens et chats, aussi appelés «pet food») labellisés Bourgeon ou Bourgeon Intrants.

2 Objectifs à long terme

Les animaux doivent être nourris conformément aux besoins propres de chaque espèce. Il faut pouvoir garantir en tout temps une qualité impeccable des aliments.

Les aliments ne devraient contenir aucun additif de synthèse, mais ces substances peuvent être ajoutées aux aliments si elles sont nécessaires pour couvrir les besoins. Les dosages qui produisent d'autres effets (apaisement, augmentation des performances) sont interdits. Il est recommandé d'essayer de compléter les aliments avec des vitamines et des oligo-éléments naturels.

À long terme, l'alimentation des animaux des fermes bio a pour objectif de réduire au strict minimum la proportion de composants non bio. Il faudrait notamment toujours utiliser des ingrédients de qualité biologique s'il y en a suffisamment sur le marché.

3 Séparation

Si des ingrédients bio et non bio sont transformés dans les mêmes bâtiments et installations, la séparation des lots doit être garantie par des mesures adéquates:

- séparation spatiale, installations séparées ou
- séparation chronologique incluant des possibilités de nettoyage des installations rendant impossible toute contamination avec des composants non biologiques et transgéniques (OGM).

Les lots bio et non bio doivent être stockés de manière à pouvoir exclure tout mélange et toute confusion. Une fois la transformation terminée et les produits correctement emballés et étiquetés, il est possible de les stocker et de les transporter ensemble.

Les exigences de séparation doivent être appliquées par analogie aux livraisons en vrac.

Des prescriptions supplémentaires pour la séparation des produits bio et non bio se trouvent au chapitre 5 du Cahier des charges de Bio Suisse ainsi que dans les règlements «Alimentation animale sans utilisation d'OGM» et «Exigences générales» de la CLTC.

4 Procédés de transformation

Tous les procédés de transformation autorisés en agriculture biologique pour la fabrication des aliments fourragers figurent au chapitre «Procédés autorisés, définitions de l'OLAIA, Annexe 1» de la Liste des aliments fourragers coéditée par Bio Suisse, l'ALP et le FiBL. Ce chapitre est valable aussi bien pour les produits biologiques que pour les produits non biologiques.

5 **Ingrédients et composition des aliments fourragers**

5.1 **Produits autorisés**

Toutes les matières premières, tous les aliments simples et tous les additifs autorisés en agriculture biologique pour l'alimentation du bétail figurent aux chapitres 4 «Matières premières, aliments simples et autres produits autorisés pour l'alimentation animale biologique (basée sur l'OLALA, Annexe 1)» et 5 «Additifs autorisés (liste exhaustive)» de la Liste des aliments fourragers coéditée par Bio Suisse, l'ALP et le FiBL. Les composants fourragers conventionnels et de qualité bio CH/EU autorisés figurent dans l'annexe 5 du Cahier des charges de Bio Suisse.

L'adjonction de vitamines et de minéraux ne doit pas dépasser les teneurs maximales prescrites par la Liste des aliments fourragers coéditée par Bio Suisse, l'ALP et le FiBL.

Interdiction des farines animales dans l'alimentation des animaux de la ferme: l'utilisation d'aliments fourragers contenant des farines animales est totalement interdite en agriculture biologique (base légale: Annexe 7 de l'Ordonnance du DFE sur l'agriculture biologique).

5.2 **Aliments simples et matières premières**

Les aliments simples et les matières premières labellisés Bourgeon doivent être composés à 100 % de matières premières Bourgeon.

5.3 **Aliments composés**

Les aliments composés labellisés Bourgeon Intrants doivent contenir au moins 90 % de matière organique (MO) constituée d'ingrédients Bourgeon.

Pour calculer le pourcentage de MO, il faut utiliser les valeurs de l'Agroscope Liebefeld-Posieux, la Station fédérale de recherches en production animale et laitière (ALP), 1725 Posieux.

On ne peut pas mélanger des provenances bio et non bio d'un même ingrédient dans le même produit. Font exception les quantités minimales des composants sans but alimentaire qui se trouvent dans les prémix et les prémélanges.

5.4 **Matières premières de qualité bio**

Si certains ingrédients agricoles Bourgeon ne sont pas disponibles en quantité suffisante, Bio Suisse peut, par le biais d'une autorisation exceptionnelle, autoriser l'utilisation de produits de qualité bio CH, bio UE ou équivalente mais qui ne respectent pas le Cahier des charges de Bio Suisse (ci-dessous nommé «qualité bio»)

En pareil cas, les ingrédients bio CH, bio UE ou de qualités équivalentes sont comptés avec les produits Bourgeon pour le calcul des proportions de MO.

5.5 **Produits des exploitations en reconversion**

Les ingrédients simples provenant des exploitations en reconversion peuvent être utilisés sans restrictions particulières, mais il faut respecter les limitations et les prescriptions de déclaration de l'Ordonnance bio au sujet de l'utilisation des produits de reconversion.

Pour le calcul des proportions de MO, les produits des exploitations en reconversion sont comptés avec les produits Bourgeon.

5.6 **Additifs pour l'alimentation animale**

Tous les additifs autorisés en agriculture biologique pour l'alimentation animale figurent au chapitre 5 «Additifs autorisés (liste exhaustive)» de la Liste des aliments fourragers coéditée par Bio Suisse, l'ALP et le FiBL

Les additifs ne doivent contenir aucun OGM ni avoir été fabriqués avec ou par des OGM. Il faut faire particulièrement attention aux vitamines.

L'adjonction de vitamines et de minéraux ne doit pas dépasser les teneurs maximales prescrites par la Liste des aliments fourragers coéditée par Bio Suisse, l'ALP et le FiBL.

5.7 **Aliments complémentaires et minéraux**

Les aliments fourragers qui ne servent pas à couvrir les besoins alimentaires (aliments complémentaires, aliments minéraux) doivent eux aussi correspondre aux exigences de la Liste des aliments fourragers coéditée par Bio Suisse, l'ALP et le FiBL et figurent sous forme de liste exhaustive dans la Liste des intrants du FiBL.

5.8 **Aliments pour les poissons**

Pour des motifs sanitaires et qualitatifs, la teneur en matière grasse des aliments pour les poissons ne doit pas dépasser 15 %.

Les additifs alimentaires colorant la chair des poissons (truite saumonée) doivent être des substances naturelles (p. ex. carapaces de crevettes, levure Phaffia) et doivent être déclarés lors de la vente du poisson.

Les aliments doivent en outre respecter les art. 3.1.7, 3.1.8, 3.1.9 et 3.10.5 du Cahier des charges de Bio Suisse. Les farines et les huiles de poisson respectant l'art. 3.10.5 seront comptées avec les ingrédients Bourgeon. Tous les composants végétaux des aliments doivent par contre être de qualité Bourgeon.

5.9 **Aliments pour les animaux d'appartement (petfood)**

Les aliments pour les animaux d'appartement sont soumis à la réglementation sur les denrées alimentaires. 95 % des matières premières doivent être de qualité Bourgeon, et les matières premières agricoles non biologiques autorisées par l'annexe 3, Partie D de l'Ordonnance du DFE sur l'agriculture biologique (RS 918.181) ne doivent pas représenter plus de 5 %.

6 Désignation et déclaration

6.1 Aliments pour les animaux de la ferme et les poissons

Les aliments simples et les matières premières sont désignés avec le Bourgeon ou le Bourgeon de reconversion, et les aliments composés sont désignés avec le Bourgeon Intrants.



La dénomination d'un aliment fourrager Bourgeon Intrants peut utiliser le mot «bio» si plus du 95 % de la matière organique provient de production bio.

Il faut respecter le règlement «Exigences posées à l'utilisation du Bourgeon pour les produits et pour les moyens publicitaires», mais les chapitres 5, 6 et 7 de ce règlement-là (déclaration des ingrédients, de la provenance et des procédés) ne concernent pas les aliments fourragers. La base reste formée par les exigences de la législation sur les aliments fourragers et par celles de l'Ordonnance bio.

En plus des prescriptions de désignation de la législation sur les aliments fourragers et en plus des prescriptions du Cahier des charges et du règlement de Bio Suisse cité ci-dessus, il faut déclarer les informations suivantes sur l'emballage ou sur une étiquette rajoutée, et, dans le cas des livraisons en vrac, sur les documents accompagnant la livraison ou sur la facture:

- Teneurs en substances ajoutées pour les oligo-éléments zinc et cuivre, pour les vitamines A et E, et en plus D3 pour les volailles
- Recommandations d'utilisation
- Pourcentage de la MO biologique
- Organisme de certification
- Preneur de licence Bourgeon
- Proportion maximale de produits de reconversion: 30 %

Exemple d'étiquette pour un aliment Bourgeon Intrants:

458	Aliment complet pour truies mères			 INTRANTS	
<p>Composition Blé*, son de blé*, protéine de pomme de terre, tourteau de colza*, minéraux, prémix de vitamines et d'oligo-éléments *de l'agriculture biologique</p> <p>Proportion bio: 95 %; proportion max. reconversion: 30%</p> <p>Utilisable en agriculture biologique conformément à l'Ordonnance sur l'agriculture biologique.</p>					
Teneurs par kg d'aliment:				Substances ajoutées par kg d'aliment:	
Cendres brutes	60 g	EDP	12,7 MJ	Vitamine A	6000 UI
Protéine brute	175 g	Lysine	10,2 g	Vitamine E	45 mg
Graisse brute	26 g			Cuivre	6 mg
Fibres brutes	49 g			Zinc	75 mg
<p>Mode d'emploi: Truies portantes: 2–3 kg/jour, allaitantes 5–7 kg/jour selon le nombre de porcelets</p>					
<p>Date de fabrication: 3.12.2011 Conservation minimale: 4 mois</p>				lot n° 123	
<p>Preneur de licence bourgeon: Moulin Dumoulin, Rue de la Prise d'Eau, 9999 Vieux-Moulin</p>				CH-AAAAA	
<p>Certification bio: CH-Bio-XXX</p>					

6.2 Aliments pour animaux d'appartement

Les aliments pour les animaux d'appartements peuvent être labellisés avec le Bourgeon.

Base CDC: Art. 3.1.9

ALIMENTATION ANIMALE SANS UTILISATION D'OGM

Règlement de la CLA et de la CLTC

1 Introduction et but

Les animaux des fermes Bourgeon (ci-après les animaux Bourgeon) doivent en principe être nourris avec les aliments de la ferme. Les aliments extérieurs doivent si possible tous provenir de l'agriculture biologique. À long terme, l'objectif commun de Bio Suisse et de l'agriculture biologique dans le monde entier est de nourrir les animaux uniquement avec des aliments provenant de l'agriculture biologique certifiée.

Actuellement (janvier 2011), les fermes Bourgeon peuvent encore donner à leurs animaux une certaine proportion d'aliments non biologiques. L'achat d'aliments non biologiques est réglementé par l'art. 3.1.8 du Cahier des charges. L'utilisation d'aliments non biologiques fait courir aux animaux Bourgeon un certain risque de contamination OGM.

Même dans le contexte de l'alimentation animale, le recours au génie génétique et à ses manipulations est incompatible avec les principes de l'agriculture biologique. L'art. 3.1.9 du Cahier des charges interdit explicitement toute présence d'OGM dans l'ensemble de l'alimentation animale des fermes Bourgeon.

La manière la plus simple, la moins chère et la plus efficace de garantir une alimentation animale exempte de manipulations génétiques est de supprimer tout ingrédient fourrager à risque.

L'objectif de ce règlement est d'exclure la présence de produits OGM dans l'alimentation des animaux Bourgeon. Si des ingrédients fourragers à risque (présentant un risque OGM) sont donnés à des animaux Bourgeon, il faut prendre les mesures d'assurance-qualité définies dans ce règlement.

2 Définitions

Produits OGM: Ce règlement reprend les définitions de l'«Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées (ODAIGM)», RS 817.022.51 du 23 novembre 2005 (état au 1^{er} novembre 2010) pour les denrées alimentaires:

Art. 2 Produits OGM

Les produits OGM sont des denrées alimentaires, des additifs ou des auxiliaires technologiques qui:

- a. sont des organismes génétiquement modifiés (OGM);
- b. contiennent des OGM;
- c. ont été obtenus à partir d'OGM;
- d. sont issus d'un croisement entre OGM ou d'un croisement entre OGM et d'autres organismes.

Les définitions de l'ODAIGM sont applicables par analogie aux aliments fourragers.

Les ingrédients fourragers à risque comprennent toutes les matières premières et aliments simples dont une qualité (variante) génétiquement modifiée a été autorisée quelque part dans le monde. La liste de ces composants peut être téléchargée depuis le site internet de Bio Suisse. Les matières premières et aliments simples OGM autorisés en Suisse figurent dans l'«Ordonnance de l'OFAG sur les listes d'aliments OGM pour animaux» (RS 916.307.11).

Les matières premières et les aliments simples conformes au bio sont des aliments qui respectent les conditions figurant dans la Liste des aliments fourragers coéditée par Bio Suisse, l'ALP et le FiBL mais qui sont fabriqués avec des matières premières non biologiques.

Les mélanges personnels sont des aliments fourragers fabriqués par les producteurs Bourgeon eux-mêmes. Les mélanges à façon sont des aliments fourragers fabriqués par des tiers sur mandat des producteurs Bourgeon. Il faut respecter le règlement «Transformation fermière et en sous-traitance, commerce et vente directe».

Lorsque ces deux catégories sont visées, on parle des mélanges personnels et à façon. Les expressions concernant les aliments fourragers (p. ex. matières premières, aliments simples) sont définies dans l'«Ordonnance sur les aliments pour animaux» et dans l'«Ordonnance sur le Livre des aliments pour animaux (OLAIA)».

3 Attestations

Dans le cas des ingrédients fourragers à risque, il faut pouvoir garantir qu'il ne s'agit pas de produits OGM. Il faut aussi pouvoir garantir qu'il n'y a eu aucun mélange (volontaire ou involontaire) avec des produits OGM.

Pour satisfaire à cette exigence, il faut avoir une «déclaration d'accord» d'InfoXgen (www.infoxgen.com) pour chacun des ingrédients fourragers à risque entrant dans l'alimentation des animaux Bourgeon.

La «déclaration d'accord» d'InfoXgen comprend:

- L'attestation du fabricant de l'ingrédient fourrager à risque garantissant qu'il ne s'agit pas d'un produit OGM. Cette attestation doit comporter littéralement les déclarations suivantes:
 - 1) Produits d'origine végétale ou animale à l'état naturel, frais ou conservés: «Nous n'avons utilisé aucun organisme génétiquement modifié (OGM) lors de la fabrication de ce produit. Nous n'avons aucune information qui pourrait contredire la justesse de cette affirmation.»
 - 2) Produits d'origine végétale ou animale ayant subi une transformation industrielle:
 - a) «Nous n'avons utilisé aucun organisme génétiquement modifié (OGM) lors de la fabrication de ce produit. Nous n'avons aucune information qui pourrait contredire la justesse de cette affirmation.»
 - b) «Nous avons reçu des fabricants de tous les produits utilisés au cours de la fabrication de ce produit des attestations de même portée et contenu que sous a). Ces attestations se trouvent dans notre documentation, et elles ne sont ni périmées ni révoquées.»

4 Application

Les ingrédients fourragers à risque peuvent arriver par diverses voies jusqu'aux animaux Bourgeon. Selon la situation, les directives du chapitre 3 du présent règlement doivent être appliquées de la manière suivante:

4.1 Aliments fourragers labellisés Bourgeon Intrants

Les fabricants d'aliments fourragers Bourgeon Intrants doivent produire pour chaque ingrédient fourrager à risque les documents mentionnés au chapitre 3 du présent règlement pour chaque arrivage dans l'entreprise où a lieu la fabrication de l'aliment fourrager Bourgeon Intrants. Les documents doivent être présentés lors de l'inspection annuelle.

4.2 Aliments simples conformes au bio

Les fabricants d'aliments fourragers simples conformes au bio doivent produire pour chaque ingrédient fourrager à risque les documents mentionnés au chapitre 3 du présent règlement pour chaque arrivage dans l'entreprise où a lieu la fabrication des aliments simples conformes au bio. Les documents peuvent être demandés au fabricant des aliments simples conformes au bio à l'occasion de l'inspection annuelle du producteur agricole Bourgeon.

Le fabricant d'aliments simples conformes au bio peut choisir l'une des deux manières suivantes de garantir au producteur Bourgeon que le présent règlement ainsi que de la Liste des aliments fourragers coéditée par Bio Suisse, l'ALP et le FiBL ont été respectés:

- 1) étiquette: Faire figurer le texte littéral de la remarque suivante sur l'emballage ou sur une étiquette fixée à celui-ci ou, lors de livraisons en vrac, sur les documents d'accompagnement: «Le produit correspond à la Liste des aliments fourragers coéditée par Bio Suisse, l'ALP et le FiBL»;
- 2) attestation de conformité des aliments non bio pour le bétail: Signer ' «Attestation de conformité des aliments non bio pour le bétail (concernant tous les aliments non bio et les mélanges de sels minéraux vitaminés)» de bio.inspecta.

4.3 Mélanges personnels et à façon

Pour les mélanges personnels et à façon, les producteurs Bourgeon doivent produire pour chaque ingrédient fourrager à risque les documents mentionnés au chapitre 3 du présent règlement pour chaque arrivage dans l'exploitation. Les documents doivent être présentés lors de l'inspection annuelle.

Art. 6.2.1 ss, art 1.2.2, chap. 5 & 6, art. 7.2.3, art. 7.3.1 ss et 7.4.1 ss

TRANSFORMATION FERMIÈRE ET EN SOUS TRAITANCE, COMMERCE ET VENTE DIRECTE

Règlement de la CLA et de la CLTC du 24.07.2006 [remplace les règlements de la CLA et de la CLTC «Transformation fermière et en sous-traitance, commerce et vente directe de produits bio» du 01.01.2005]

1 Transformation

1.1 Introduction

Les entreprises agricoles Bourgeon peuvent transformer aussi bien des produits biologiques que des produits non biologiques. L'exigence la plus importante est la stricte séparation des flux des marchandises. Le consommateur ne doit pas être trompé.

La fabrication en sous-traitance (transformation à façon) est considérée comme un cas spécial de la transformation fermière. Pour les aliments fourragers, cf. règlement «Aliments fourragers» (CLTC). Pour les plantes d'ornement, cf. règlement «Production de plantes d'ornement et de plantes aromatiques en pots» (CLA) et mémo «Vente de plantes et de fleurs bio avec le Bourgeon» (CLTC).

1.2 Définition de la transformation

Par transformation, on entend les traitements suivants des produits agricoles:

- les opérations en vue de la conservation;
- toute forme de mélange;
- l'abattage ou la découpe des produits carnés;
- toute autre forme de transformation;
- le conditionnement des fruits et des légumes;
- l'emballage ou la modification de l'emballage actuel;
- l'étiquetage.

Le présent règlement s'applique aussi bien à la transformation des produits frais qu'à celle des produits déjà transformés.

1.3 Contrôle obligatoire

Le contrôle des produits transformés Bourgeon est réglé par le contrat de contrôle des producteurs agricoles. La vérification de la séparation des flux des marchandises entre les qualités Bourgeon, Ordonnance bio et non biologique se fait lors du contrôle. Le contrôle doit être adéquat et proportionnel. L'organisme de certification en fixe les critères.

1.4 Exigences pour les recettes et les procédés de fabrication

Les produits Bourgeon doivent respecter toutes les directives du Cahier des charges de Bio Suisse et des Règlements complétant le Cahier des charges.

1.5 Pièces justificatives exigées pour la transformation fermière

Les recettes avec les indications qualitatives et quantitatives de tous les ingrédients, additifs et auxiliaires technologiques des produits transformés doivent être présentées. Elles seront traitées confidentiellement par les instances de contrôle. La CLTC peut exiger ces documents.

Une liste d'assortiment complète doit toujours être disponible. Les transformateurs fermiers doivent tenir un journal de transformation où ils consignent au minimum les informations suivantes.

- quantités et qualités (Bourgeon, Demeter, Ordonnance bio, non biologique, etc.) des matières premières utilisées;
- quantités des produits fabriqués;
- les bulletins de livraison ou les factures (pièces comptables) doivent pouvoir être présentés pour chaque achat d'ingrédients pour la transformation. Ces documents doivent mentionner la qualité (Bourgeon, Ordonnance bio, non biologique), la provenance, le type de produit et la quantité. La comptabilité (sans bilans ni comptes de pertes et profits) doit être présentée au contrôleur sur demande avec tous les justificatifs.

Si des produits biologiques et non biologiques sont transformés dans une ferme Bourgeon, les registres ci-dessus doivent être tenus aussi pour les produits non biologiques;

Si une ferme Bourgeon transforme seulement des produits non biologiques, le contrôle bio se limitera à vérifier que la déclaration est adéquate.

1.6 Transformation en sous-traitance

1.6.1 Introduction

Les produits transformés sont souvent fabriqués non pas par le producteur lui-même, mais par un sous-traitant. L'Ordonnance bio stipule que les entreprises qui fabriquent des produits bio doivent se soumettre à un processus ordinaire de contrôle et de certification.

Ce contrôle obligatoire concerne tous les produits fabriqués en sous-traitance indépendamment de la forme sous laquelle ils sont vendus, mais à l'exception des produits fabriqués en sous-traitance exclusivement pour l'autoapprovisionnement. Si des produits Bourgeon transformés sont vendus avec le Bourgeon sous le nom du sous-traitant, ce dernier doit conclure un contrat de licence avec Bio Suisse.

1.6.2 Définition de la transformation en sous-traitance

On entend par fabrication en sous-traitance toute transformation selon le § 1.2 effectuée sur mandat de l'agriculteur par des entreprises ou des tiers qui ne sont pas directement employés par l'entreprise agricole (p. ex. boucherie, cidrerie, moulins à céréales). La marchandise reste en permanence propriété de l'agriculteur.

1.6.3 Transformation en sous-traitance effectuée par une entreprise de transformation qui a son propre contrat de contrôle

Le sous-traitant fait contrôler et certifier ses produits par un organisme de certification accrédité. Ce contrôle doit vérifier la conformité des produits fabriqués en sous-traitance avec les prescriptions de Bio Suisse.

Les ingrédients peuvent être achetés par le sous-traitant. Les livraisons de matières premières par le producteur au sous-traitant (et inversement) doivent être documentées par des bulletins de livraison.

Lors de son propre contrôle bio, l'agriculteur doit présenter le certificat des produits du sous-traitant et les bulletins de livraison.

1.6.4 **Transformation en sous-traitance effectuée par une entreprise de transformation qui n'a pas son propre contrat de contrôle**

L'art. 1.6.4 n'est applicable que si le sous-traitant fabrique des produits pour au maximum 5 producteurs Bourgeon. Si ce maximum est dépassé, le sous-traitant doit faire contrôler et certifier ses produits conformément à l'art. 1.6.3.

Le contrôle des entreprises de sous-traitance qui n'ont pas elles-mêmes de contrat de contrôle est intégré au contrôle annuel du producteur. Le droit de contrôle chez le sous-traitant doit être réglé par un contrat de fabrication en sous-traitance. Les contrats types sont rédigés par la CLTC et la CLA, qui les mettent à disposition des producteurs en quatre exemplaires. Le producteur, le sous-traitant, le dossier de contrôle et Bio Suisse recevront chacun un exemplaire signé du contrat de fabrication en sous-traitance.

Le sous-traitant est un mandataire du producteur agricole; l'agriculteur qui le mandate (= le mandant) porte donc seul la responsabilité du respect du Cahier des charges et des règlements. Dans son propre intérêt, le producteur bio doit donc s'assurer que le sous-traitant respecte non seulement les directives de transformation, mais aussi et surtout les conditions qui concernent les recettes. Du point de vue de la technique de contrôle, la fabrication en sous-traitance fait donc toujours partie du contrôle du producteur. Les éventuelles sanctions seront prononcées contre le producteur.

Les organismes de certification effectuent en outre des contrôles sur échantillonnage chez les sous-traitants. En signant le contrat de fabrication en sous-traitance, le sous-traitant donne expressément son accord sur ce point.

Les recettes doivent remplir les conditions énumérées aux § 1.4 et 1.5. Le producteur et le transformateur doivent connaître et documenter avec exactitude les recettes, la composition de tous les ingrédients et les procédés de fabrication. Les recettes avec les données quantitatives et qualitatives sur tous les ingrédients, additifs et auxiliaires technologiques, ainsi que les procédés de fabrication, doivent être vérifiés lors du contrôle bio du producteur.

Les certificats bio et les certificats Bourgeon des fournisseurs doivent être demandés chaque année. Les quantités et les qualités (Bourgeon, Demeter, Ordonnance bio, etc.) des matières premières utilisées ainsi que les quantités et qualités des produits fabriqués doivent être documentées avec les bulletins de livraison. Le principe est que la marchandise reste toujours propriété du mandant. Si le sous-traitant achète lui-même des marchandises (p. ex. si c'est exigé par la législation sur les denrées alimentaires), la ferme bio doit avoir tous les documents à ce sujet (p. ex. quittances) et les présenter lors du contrôle de la ferme. Le mandant vérifie en outre les recettes et s'assure qu'aucun ingrédient non agricole interdit ne soit utilisé. Les documents doivent être vérifiés lors du contrôle bio du producteur. Le contrôle des flux des marchandises peut être fait soit chez le sous-traitant soit dans la ferme Bourgeon.

1.6.5 **Transformation en sous-traitance de produits non biologiques effectuée pour des tiers dans sa propre ferme (p. ex. dans la boucherie ou la cidrerie de la ferme bio)**

La séparation des flux des marchandises doit être garantie. Les mesures nécessaires à cet effet doivent être déterminées avec l'organisme de certification.

1.7 **Certification**

La certification des produits est effectuée lors de la certification de l'entreprise agricole.

2 Vente directe et commerce

2.1 Introduction

La vente directe représente pour beaucoup de fermes Bourgeon une part importante du revenu. Afin d'étoffer la gamme des produits proposés, des produits achetés y sont souvent ajoutés. Ceux-ci ne sont cependant pas toujours des produits biologiques. Les producteurs Bourgeon doivent pouvoir commercialiser des produits non biologiques achetés ou de leur propre fabrication, mais à certaines conditions définies dans le présent chapitre.

2.2 Définitions

Au sens où l'entend le présent règlement, la vente directe comprend les formes de vente suivantes:

- vente à la ferme et livraisons à domicile;
- vente au marché;
- restauration commerciale d'hôtes à la ferme;
- toute forme de vente directe au consommateur final

On entend par commerce l'achat et la revente de produits au commerce de détail ou de gros ainsi qu'à tout canal de distribution dans lequel les produits deviennent anonymes, c.-à-d. où l'on ne sait pas que le produit provient du producteur XY. En font p. ex. partie les animaux de boucherie commercialisés par des marchands sous licence. Est considéré comme produit non bio tout produit ne satisfaisant pas au moins aux exigences de l'OBio.

2.3 Contrôle obligatoire

Le contrôle du commerce et de la vente directe des produits Bourgeon est réglé par le contrat de contrôle des producteurs agricoles. Ce contrôle doit être adéquat et proportionnel. L'organisme de certification fixe les critères.

2.4 Pièces justificatives exigées pour la vente directe et le commerce de produits biologiques

Le producteur doit pouvoir présenter pour chaque achat de produits non préemballés les bulletins de livraison ou les factures (relevés comptables) qui font ressortir la qualité (p. ex. Bourgeon, Ordonnance bio, non biologique), la provenance, la sorte de produit et la quantité. La comptabilité (sans bilans ni comptes de pertes et profits) doit être présentée sur demande au contrôleur avec toutes les pièces comptables.

Le certificat bio actuel doit être présent aussi bien au stand de marché qu'au magasin de la ferme. Les certificats bio et les certificats Bourgeon des fournisseurs doivent être exigés chaque année.

2.5 Vente en parallèle de plusieurs qualités différentes

La vente simultanée de qualités Bourgeon et non bio d'un même produit n'est pas possible (art. 6.2.4 CDC). La CLTC détermine d'entente avec la CLA la limite entre produits identiques et du même genre. Il est permis de vendre en même temps des qualités biologiques et non biologiques de produits du même genre mais clairement différenciables. En cas de doute, c'est la CLTC qui décide.

Les producteurs Bourgeon qui produisent eux-mêmes des fruits ou des légumes n'ont pas l'autorisation de faire le commerce de fruits ou de légumes non biologiques (définition du commerce: cf. art. 2.2).

2.6 Désignation et réclame

En cas de commercialisation de produits non Bourgeon par des producteurs Bourgeon, il faut pouvoir garantir que le consommateur ne soit pas trompé!

- Aucune référence à l'entreprise agricole biologique ne doit figurer sur des produits non biologiques. Dans le local de vente et au stand de marché, les produits non bio doivent être présentés séparément (p. ex. rayon séparé) et désignés clairement.
- Les articles non Bourgeon doivent en outre être désignés par lots (sur les bulletins de livraison, les rayons, les harasses, etc.) avec la déclaration correspondante «Ordonnance bio» ou «Non biologique». Les mentions comme «PI, écologiques, de plein air» ne sont pas autorisées. Les produits non bio doivent en plus déclarer le fournisseur ou le producteur.
- Les listes d'assortiments et de prix doivent déclarer clairement les produits non Bourgeon. Il faut mentionner clairement qu'il s'agit de produits non Bourgeon.
- Le Bourgeon ne peut être utilisé dans l'entête des listes d'assortiments et de prix ou des cartes de menus (ou être utilisé de toute autre manière analogue) que si au moins 70 % des produits proposés sont de qualité Bourgeon. Si le pourcentage est plus faible, le Bourgeon ne sera apposé qu'en face des produits Bourgeon concernés.
- En cas de vente avec facture ou bulletin de livraison, les produits non Bourgeon doivent être désignés clairement avec la déclaration correspondante «Ordonnance bio» ou «Non biologique» sur la facture et sur le bulletin de livraison. Les documents de livraison doivent être neutres et exempts de références au Bourgeon, à Bio Suisse ou à l'agriculture biologique, sauf pour les produits correspondants. Si le Bourgeon est intégré aux documents de livraison standardisés, les produits non biologiques doivent figurer sur des bulletins de livraison neutres séparés.

3 Restauration commerciale à la ferme

3.1 Introduction

Les entreprises agricoles Bourgeon peuvent transformer aussi bien des produits biologiques que des produits non biologiques. L'exigence la plus importante est la stricte séparation des flux des marchandises. Le consommateur ne doit pas être trompé. Si des produits Bourgeon sont proposés, le chapitre «Cuisine avec composants Bourgeon» ou «Cuisine avec produits Bourgeon» du règlement «Restauration» doit être respecté.

3.2 Contrôle obligatoire

L'offre commerciale de mets et de boissons dans les fermes Bourgeon doit obligatoirement être contrôlée. Le contrôle est réglé par le contrat de contrôle des producteurs agricoles. Le respect des exigences de Bio Suisse est vérifiée (aussi pour la Cuisine avec produits Bourgeon) lors du contrôle bio. Ce contrôle doit être adéquat et proportionnel. Les critères sont définis par l'organisme de certification.

4 Licence obligatoire

L'utilisation de la marque enregistrée du «Bourgeon» est fondamentalement gratuite pour les producteurs. Il n'y a pas besoin d'avoir une licence pour les produits fabriqués avec les matières premières de sa propre ferme.

Les producteurs qui achètent des produits Bourgeon pour une valeur d'achat de plus de CHF 150'000.–²⁶ pour les commercialiser en vente directe doivent conclure un contrat de licence avec Bio Suisse. Pour eux, c'est le règlement des droits de licence pour les producteurs avec vente directe qui s'applique.

Les producteurs qui font le commerce de produits Bourgeon autrement qu'en vente directe doivent conclure un contrat de licence avec Bio Suisse à partir d'une valeur d'achat de plus de CHF 150'000.–. Pour eux, c'est le règlement des droits de licence pour les contrats de licences Bourgeon qui s'applique.

²⁶ Il faut prendre ici la valeur nette de la marchandise sans TVA ni droits de licence. Les produits déjà emballés lors de l'achat et revendus tels quels peuvent être déduits de ce montant. Pour les harasses et autres emballages ouverts, cette clause n'est valable que si la livraison est entièrement revendue telle quelle aux utilisateurs finaux, c.-à-d. si rien de cette livraison n'aboutit à la vente en vrac.

ENGRAIS ET AMENDEMENTS AVEC LE BOURGEON INTRANTS

Ce règlement remplace la check-list du 8 avril 2005 pour la désignation des engrais et des amendements avec le Bourgeon Intrants.

Ce règlement fait partie intégrante des exigences pour des produits spécifiques contenues dans les «Règlements complétant le Cahier des charges – Preneurs de licence et transformateurs fermiers».

1 Champ d'application

Ce règlement s'applique à tous les engrais et amendements désignés et mis sur le marché avec le Bourgeon Intrants. Il s'appuie sur le règlement «Fertilisation» («Règlements complétant le Cahier des charges – Producteurs» de Bio Suisse).

Les «Exigences générales» des «Règlements complétant le Cahier des charges – Preneurs de licence et transformateurs fermiers» doivent être appliquées par analogie.

2 But

La désignation d'intrants avec le Bourgeon Intrants doit permettre de:

- a. promouvoir des produits écologiquement intéressants;
- b. donner la préférence aux produits de particulièrement bonne qualité;
- c. contribuer à une mise en valeur judicieuse des sous-produits de la fabrication des denrées alimentaires;
- d. promouvoir les produits à base de matières premières renouvelables.

La certification des produits avec le Bourgeon Intrants garantit que:

- a. les produits possèdent réellement l'efficacité vantée dans la réclame;
- b. les produits ne sont pas contaminés par des résidus problématiques;
- c. les recommandations d'utilisation ne provoquent pas une surfertilisation des sols;
- d. le Bourgeon Intrants ne cautionne pas des transports insensés d'engrais de ferme ou l'élimination d'engrais de ferme provenant d'élevages industriels.

3 Exigences pour les produits

3.1 Exigences générales pour tous les produits

3.1.1 Exigences de base

A) Liste des intrants

Le Bourgeon Intrants ne peut être octroyé sous licence qu'à des engrais et à des amendements qui figurent dans la Liste des intrants de l'Institut de recherche de l'agriculture biologique (FiBL) ou qui bénéficient déjà d'une décision préalable positive du FiBL pour leur enregistrement l'année suivante.

B) Efficacité

L'efficacité des produits doit être démontrée par un rapport d'essais validé par le FiBL et démontrant leur aptitude pratique. Si l'essai est réalisé par le demandeur lui-même, il doit être suivi et validé par le FiBL. La présente clause ne concerne pas les produits dont l'efficacité est déjà attestée dans la littérature spécialisée.

C) Contrôle

Aussi quand elle est faite à l'étranger, la fabrication des produits doit être contrôlée régulièrement par un organisme de contrôle reconnu par Bio Suisse.

3.1.2 **Produits qui ne peuvent pas obtenir le Bourgeon Intrants**

Les catégories de produits suivantes ne peuvent pas obtenir le Bourgeon Intrants:

- les produits contenant de la tourbe;
- les produits qui ne sont pas d'origine agricole et qui garantissent seulement l'absence de résidus de produits de traitement chimiques ou de synthèse (p. ex. copeaux de bois non traité ou déchets d'écorces) et qui n'ont subi aucune autre préparation (fermentation);
- les produits qui peuvent contaminer le sol avec des résidus;
- les produits qui contiennent plus de 10 % d'engrais de ferme, à l'exception du fumier de cheval;
- les produits importés d'outre-mer (p. ex. le guano d'Amérique du Sud);
- les engrais qui provoquent une exploitation massive de ressources non renouvelables (p. ex. le calcaire d'algues marines).

Bio Suisse se réserve le droit de ne pas accorder de licence aux produits que les consommateurs considèrent comme provenant de secteurs sensibles et qui peuvent nuire à l'image du Bourgeon.

3.1.3 **Exigences particulières pour certaines matières premières**

Les produits d'origine agricole utilisés tels quels sans autre préparation (compostage, fermentation) comme engrais sans être des sous-produits de la fabrication des denrées alimentaires doivent être certifiés conformément à l'OBio. Aucun des composants individuels du matière première ne doit dépasser les teneurs limites en polluants de l'OR-RChim (RS 814.81). Pour les produits potentiellement à risque comme le tourteau de ricin, la poudre de cuir, les déchets d'écorces, les matières de base organiques pour le compostage, etc., la pauvreté en résidus doit être prouvée. Des analyses de résidus peuvent être exigées en cas besoin pour certaines matières premières. Les exigences analytiques (ampleur, fréquence et valeurs maximales) sont fixées lors de l'examen des demandes. Les engrais de ferme doivent provenir d'exploitations labellisées (y. c. label PI, cf. règlement «Fertilisation»).

Les matières premières d'origine agricole certifiées selon l'OBio ne doivent généralement pas subir d'analyses supplémentaires pour apporter la preuve de leur pauvreté en résidus.

Les produits et/ou les ingrédients doivent être fabriqués dans un rayon (à vol d'oiseau) maximal de 200 km autour de la Suisse. Les distances supérieures ne peuvent être acceptées que si

- a) seules des petites quantités < 1 kg/ha/an (p. ex. produits à base de microorganismes) sont épandues ou si
- b) les produits en question présentent des caractéristiques différentes de celles des produits comparables. Ces caractéristiques doivent être prouvées par des essais.

Dans le cas des substrats, les composants qui ne sont pas disponibles dans ce rayon de 200 km peuvent provenir de plus loin. Les composants provenant de plus loin peuvent représenter au maximum 50 % du substrat. Cela est en particulier valable pour le ccopeat et la farine de corne).

3.1.4 **Dépôt des demandes**

Pour que Bio Suisse puisse examiner leurs demandes et la possibilité d'octroyer le Bourgeon intrants aux produits concernés, les demandeurs doivent lui fournir les documents suivants:

- les analyses des teneurs;
- les éventuelles analyses de résidus selon § 3.1.3;
- les données sur la provenance de chaque composant;
- la description de la fabrication;
- les données sur l'entreprise de fabrication concernant assurance-qualité et le management environnemental;
- les recettes et les compositions (pour les produits complexes contenant plusieurs composants);
- les projets de réclame et de recommandations d'utilisation, y. c. matériel publicitaire.

3.1.5 **Désignation et réclame**

La dénomination des produits doit correspondre aux directives du «Livre des engrais» (Ordonnance fédérale sur le livre des engrais). La dénomination du produit ne peut contenir les expressions «Bio» et «Öko»* que si au moins 95 % des matières premières proviennent de l'agriculture biologique.

La réclame ne doit vanter aucune efficacité impossible à démontrer. Les recommandations d'utilisation doivent correspondre aux recommandations de fertilisation du FiBL. Les réclames et les recommandations d'utilisation doivent être soumises à Bio Suisse avant leur impression pour vérification et approbation.

* NdT: «Öko» et non pas «Éco» parce que cette expression n'est protégée qu'en allemand comme étant, dans cette langue, équivalente à «Bio».

4 Exigences spéciales pour certaines catégories de produits

4.1 Fumure de fond

Seuls les composts peuvent être qualifiés d'engrais de fond.

4.2 Engrais riches en azote (N)

Dans le cas des engrais azotés à action rapide (comme p. ex. la poudre de corne ou la vinasse), les recommandations d'utilisation doivent mentionner que «s'il est utilisé pour des plantes qui accumulent l'azote (p. ex. salades, épinards, betteraves rouges), ce produit peut provoquer de la teneur en nitrate». Ces recommandations d'utilisation doivent être soumises à Bio Suisse pour approbation avant leur impression.

La solubilisation nécessaire à la fabrication des engrais liquides ne peut être obtenue que par des méthodes microbiologiques et/ou enzymatiques (en excluant toute méthode transgénique).

4.3 Engrais phosphatés (P) et potassiques (K)

Les engrais phosphatés (P) et potassiques (K) minéraux ne peuvent pas être certifiés.

4.4 Engrais complexes (engrais contenant plusieurs composants)

La teneur en phosphore (P) ne doit pas dépasser la teneur en azote pur (N total), sauf dans le cas des engrais spéciaux pour les cultures de petits fruits ou de plantes d'ornement. Les engrais complexes contenant du sulfate de potassium ou du potasskali ne peuvent pas être certifiés.

4.5 Amendements calcaires et poudres de roches

Seules les poudres de roches qui sont des sous-produits de l'industrie de la pierre du pays ou des pays limitrophes peuvent avoir le Bourgeon Intrants.

Les recommandations d'utilisation ne doivent pas pouvoir provoquer un surchauffage des sols (surtout valable pour les poudres de roches riches en calcaire et pour les amendements calcaires). Pour les chaulages d'entretien, on utilisera la norme d'au maximum 10 kg de CaO à l'are.

4.6 Amendements et additifs pour les substrats de culture

Seuls les produits qui contiennent essentiellement des produits recyclés et des matières premières renouvelables peuvent avoir le Bourgeon Intrants. Les produits de remplacement de la tourbe doivent être désignés comme tels (pas d'expressions comme «tourbe bio» ou «tourbe écologique»).

4.7 Produits à base de micro-organismes

Les produits à base de micro-organismes ne peuvent être certifiés que si leur efficacité a été démontrée par un essai validé par le FiBL. Les milieux nutritifs doivent être déclarés.

4.8 Produits à base d'algues

Seuls les produits fabriqués à base d'algues vivantes (p. ex. produits à base d'algues vertes ou d'algues brunes) peuvent être certifiés.

4.9 Matériaux pour les mulchs

Seules les matières premières renouvelables peuvent être certifiées. Conformément au § 3.1.2, le Bourgeon Intrants ne peut pas être octroyé aux déchets de bois et d'écorces qui n'ont subi aucune préparation.

4.10 Additifs pour les engrais (agents de compostage, additifs pour les lisiers)

Les additifs pour les engrais ne peuvent être certifiés que si leur efficacité a été prouvée par un essai validé par le FiBL.

4.11 Fortifiants pour les plantes

Les fortifiants pour les plantes ne peuvent être certifiés que si leur efficacité a été prouvée par un essai validé par le FiBL.

4.12 Composts et substrats du commerce

Pour garantir aux acheteurs et aux utilisateurs que l'utilisation des composts ne comporte aucun risque pour l'horticulture ou l'agriculture, les exigences de Bio Suisse vont plus loin que les analyses exigées par l'État. En effet, seuls des composts mûrs et dépourvus de phytotoxicité racinaire peuvent être utilisés sans risques. Les exigences minimales se trouvent à l'annexe 2.

Les matières premières autorisées pour la fabrication des composts se trouvent à l'annexe 1.

Des analyses de résidus peuvent être exigées en cas de besoin pour certains produits.

L'aptitude pratique de tous les substrats du commerce doit être démontrée par des essais validés par le FiBL.

Composts et substrats du commerce vendus en sacs:

- Les composts ensachés doivent être suffisamment stabilisés (p. ex. avec des additifs minéraux). Le revendeur doit assurer leur qualité par des conditions d'entreposage adéquates (température, pas d'ensoleillement, aération). Les sacs doivent être perméables à l'air (p. ex. perforés dans la longueur ou munis de bandes tissées). La date d'ensachage doit être déclarée. Les sacs doivent comporter la déclaration suivante: «Ne pas exposer les sacs à la lumière solaire directe».
- Les substrats pour la production des plants certifiés Bourgeon intrants doivent contenir au moins 20 % de compost.
- Les substrats prêts à l'emploi pour les plantes pluriannuelles cultivées en pots ou en terrines doivent contenir au minimum 15 % de composants minéraux.
- Les terreaux pour les toitures végétales ne peuvent pas être certifiés Bourgeon Intrants.

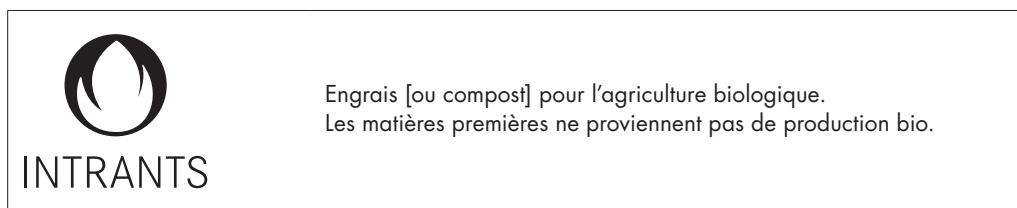
4.13 Pots

Les pots peuvent avoir le Bourgeon Intrants s'ils sont exempts d'OGM, biodégradables et composés de matières premières végétales exemptes de tourbes, impropres à la fabrication de denrées alimentaires et d'origine européenne (p. ex. pas de balle de riz d'Inde).

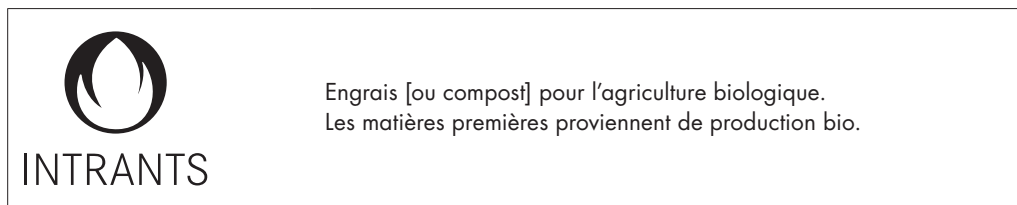
5 Désignation

Vu que les matières premières de ces produits ne sont souvent pas biologiques, un encadré d'information comme ceux ci-dessous doit figurer sur l'emballage pour éviter toute tromperie:

Version pour les produits à base de matières premières non biologiques:



Version pour les produits à base de matières premières biologiques:



6 Annexes

Annexe 1: Liste des matières premières autorisées pour la fabrication des composts avec le Bourgeon Intrants

Annexe 2: Définition de la qualité du compost pour la désignation avec le Bourgeon Intrants

Annexe 3: Instructions pour le teste du cresson fermé

Annexe 1

Liste exhaustive des matières premières et des additifs autorisés pour la fabrication des composts avec le Bourgeon Intrants

Cette annexe est promulguée par la CLA et la CLTC, qui peuvent la modifier continuellement en fonction de l'évolution de la situation.

1. But

Les composts qui sont désignés avec le Bourgeon Intrants doivent contenir uniquement des matières premières qui figurent dans la présente liste exhaustive, qui ne contient elle-même que des matières premières simples et transformées plus simples à transformer que nombre de celles de la «Liste positive des matières premières et des adjuvants pour la fabrication de compost et de digestat» de la «Commission suisse de l'inspectorat du compostage et de la méthanisation». C'est en cela qu'elle contribue à une amélioration de la qualité des composts.

Les principes légaux figurent dans la «Liste positive...» de la Commission suisse de l'inspectorat du compostage et de la méthanisation. La liste peut être téléchargée depuis le site internet www.vks-asic.ch sous la rubrique «Documents techniques ASIC» et depuis le site www.gcp-compost.ch sous la rubrique «Documentation».

2. Classification des matières premières en fonction de leurs propriétés hygiéniques et de leur assujettissement à autorisation

Les exigences en matière d'innocuité du point de vue épidémiologique et phytosanitaire sont définies dans les instructions et les recommandations de la Station fédérale de recherches en chimie agricole et sur l'hygiène de l'environnement (FAC) 1995.²⁷

Les matières premières sont divisées en trois catégories, en fonction de leur risque épidémiologique et de leur assujettissement à autorisation (dernière colonne de la «Liste positive»):

a) Inoffensives du point de vue épidémiologique

Matières premières qui peuvent être considérées comme inoffensives du point de vue hygiénique. Ces matières peuvent être traitées dans tous les types d'installations.

b) Douteuses du point de vue épidémiologique

Matières premières qui peuvent être considérées comme légèrement contaminées du point de vue hygiénique. Elles ne contiennent en général pas d'agent pathogène dangereux, mais elles exigent une attention accrue en raison de leur provenance. Lorsque ces matériaux sont acceptés par des installations de compostage ou de méthanisation valorisant annuellement plus de 100 t de biodéchets, il faut respecter les dispositions suivantes: les installations doivent être clôturées et leurs entrées être verrouillables; elles doivent en outre être construites de sorte que les eaux usées puissent être collectées, évacuées, et si nécessaire traitées, avant d'être amenées à une station d'épuration des eaux usées ou déversées dans un exutoire (ordonnance sur le traitement des déchets, (OTD)).²⁸ Une preuve d'hygiénisation ou de pasteurisation en entrée doit pouvoir être présentée

c) Soumises à autorisation

Matières premières qui doivent être considérées comme critiques du point de vue hygiénique et qui sont soumises à autorisation, tels les sous-produits animaux selon l'ordonnance concernant l'élimination des sous-produits animaux l'OESPA.²⁹ Les sous-produits animaux (à l'exception des peaux, des soies, des plumes et des poils) doivent être stérilisés sous pression durant leur valorisation, par chauffage à une température à cœur d'au moins 133 °C à une pression de 3 bars pendant au moins 20 minutes.

La fabrication des composts qui sont désignés avec le Bourgeon Intrants doit recourir exclusivement à des matières premières qui figurent dans la présente liste exhaustive réduite. Les autres matières premières des classes hygiéniques a, b et c (cf. «Liste positive...» de la Commission de l'inspectorat) doivent expressément recevoir une autorisation de Bio Suisse.

²⁷ Instructions et recommandations de la FAC dans le domaine du compost, «Qualité minimale du compost», état 1.6.1995, téléchargeable sous forme de scan depuis www.bafu.admin.ch/abfall/01472/01480/01737/index.html?lang=fr (voir sous «Instructions de la FAC [1995]»)

²⁸ Ordonnance sur le traitement des déchets (OTD), RS 814.600

²⁹ Ordonnance concernant l'élimination des sous-produits animaux (OESPA), RS 916.441.22

2.1 Matières premières d'origine végétale

Tableau 1: Matières premières autorisées pour la fabrication de composts et de produits fermentés, seulement la classe d'hygiène a

Matières premières biologiquement dégradables riches en matière organique

Origine/Désignation	Matières premières	Exigences particulières, remarques	Classe d'hygiène
Collectes séparées communales	Déchets biodégradables		a
	Déchets biodégradables contenant des épiluchures		
Horticulture et entretien du paysage	Feuilles	Pas de balayures des routes ni de matériaux provenant du bord des routes	a
	Légumes, fleurs		
	Terreux pour plantes en pots usagés		a
	Souches		
	Coupes provenant de l'entretien des paysages		
	Foin, herbe		
Agriculture et industrie forestière	Restes de récoltes	Sans engrais de ferme	a
	Paille, paille usagée, son, poussière de balles et de céréales		
	Céréales, fourrages, fruits		
	Tailles d'arbres, de vignes et d'arbustes		
	Semences et plants	Non traités	a
	Écorce	Uniquement du bois à l'état naturel	a
	Copeaux et bois broyé		
	Bois, résidus de bois		
Sciures, copeaux de bois, laine de bois			
Production de denrées alimentaires d'origine végétale	Résidus issus de procédés de lavage, de nettoyage, d'épluchage, de centrifugation et de séparation		a
	Marc de raisin, noyaux, pelures, broyats ou résidus de pressage (p. ex. d'huileries ou de pressoirs à raisin)		
Entretiens des milieux aquatiques de surface (matériel d'origine végétale)	Coupes de plantes aquatiques		a

Origine/Désignation	Matières premières	Exigences particulières, remarques	Classe d'hygiène
Matières provenant de la fabrication de denrées alimentaires, de boissons et de tabac	Denrées alimentaires, boissons et tabac périmés	Uniquement d'origine végétale	a
	Résidus de la fabrication de conserves alimentaires		
	Résidus de la fabrication de café, de cacao et de thé		a
	Résidus de produits d'assaisonnement		
	Résidus de la fabrication d'amidon de pomme de terre, de maïs ou de riz		
	Résidus de la transformation du lait		
	Résidus de la distillation de fruits, de céréales et de pomme de terre, résidus de distilleries		
	Drêches, germes et poussières de malt provenant de la production de bière, drêches de houblon, lies et bourbes de brasseries		
	Marc de raisin, lies et bourbes provenant de la production de vin		
	Tabac, poussières, fines, nervures, boues de tabac		
	Marc de thé et de café		
	Fruits et jus de fruits		
	Résidus de mélasse		
	Résidus de graines oléagineuses		
Substrats de culture de champignons comestibles			
Matériaux d'emballage et «fins de séries» d'origine végétale	Fibres de coton et de bois	N'ayant subi aucune modification chimique, exclusivement d'origine naturelle, dérivant de matières premières renouvelables, exempts de plastique ou d'enduit plastique	a
Matières premières renouvelables (abréviation allemande: «NAWARO»)	Produits biodégradables fabriqués avec des matières premières renouvelables		a

2.2 Engrais de ferme

Réglementation légale: cf. «Liste positive» de la Commission de l'inspectorat.

Tableau 2: Engrais de ferme

Groupes	Matières premières	Exigences particulières, remarques
Déjections et rejet animaux provenant d'entreprises agricoles	Lisier	
	Fumier	
	Coulage du tas de fumier	
	Produits issus de la séparation du purin	
	Coulage des silos et autres résidus provenant d'entreprises avec production animale	

2.3 Adjuvants

Les adjuvants servent à améliorer les propriétés physiques, chimiques ou biologiques des composts ou des digestats.

Tableau 3: Adjuvants pour la production de composts et de digestats

Groupes	Matières premières	Exigences particulières, remarques
Composants organo-minéraux	Chaux Chaux carbonatée	Pour stabiliser le pH
	Bentonite Poudre de roche, poussière de polissage des roches Sable Argile	Pour influencer les propriétés physiques
	Sol fertile	À des fins d'inoculation

Annexe 2

Définition de la qualité du compost pour la désignation avec le Bourgeon Intrants

Cette annexe est promulguée par la CLA et la CLTC, qui peuvent la modifier continuellement en fonction de l'évolution de la situation.

Les exigences de l'ORRChim doivent être respectées. Les exigences minimales de qualité, la teneur maximale en substances étrangères et les dispositions en matière d'hygiène des stations fédérales de recherches doivent être respectées (FAC, 1995: Compost et boues d'épuration).

1. Exigences minimales de qualité pour les composts avec le Bourgeon Intrants

Les valeurs doivent être déterminées conformément à la Directive de l'ASIC 2010 (www.kompostverband.ch). Les paramètres de qualité listés ci-dessous représentent les valeurs minimales ou maximales qui doivent être respectées pour la classe de qualité (l'utilisation) correspondante.

Paramètres	Utilisation en horticulture	
	Compost pour l'horticulture de plein champ	Compost pour l'horticulture sous abris
Qualité minimale	Respecte les exigences de qualité minimale (FAC 1995)	
Métaux lourds	Respecte les valeurs limites de l'OBio DFE	
Substances étrangères	Respecte l'ORRChim	
Hygiène	Respecte les exigences de qualité minimale (FAC 1995) avec suivi des températures	
Décomposition	Les matières premières ne sont plus identifiables, sauf le bois	
Matière sèche (MS)	> 50 %	> 55 %
Matière organique (MO)	< 50 %	< 40 %
pH	< 7,8	< 7,5
Criblage	< 25 mm	< 15 mm
Couleur de l'extrait (valeur humique, VH) (extinction à 550 nm, cuvette de 1 cm)	< 0,5 (~VH 20)	< 0,2 (~VH 7,5)
Salinité	< 20 g KCl _{eq} /kg TS	< 10 g KCl _{eq} /kg MS
Azote total (N)	> 10 g/kg MS	> 12 g/kg MS
Ammonium (N-NH ₄)	< 200 mg/kg MS	< 40 mg/kg MS
Nitrate (N-NO ₃)	> 80 mg/kg MS	> 160 mg/kg MS
Nitrate (N-NO ₂)	< 20 mg/kg MS	< 10 mg/kg MS
N _{min.}	> 100 mg/kg MS	> 160 mg/kg MS
Rapport N-NO ₃ /N _{min.}	> 0,4	> 0,8
Tests de phytotoxicité:		
Cresson fermé	> 25 % du témoin	> 50 % du témoin

N_{min.} = ammonium + nitrate + nitrite

2. Analyses et registres exigés

Les paramètres suivants doivent être analysés pour chaque lot de compost à titre de documentation de la qualité:

- Pour l'état de décomposition: pH, salinité, ammonium (N-NH₄), nitrate (N-NO₃), nitrite (N-NO₂) et le rapport N-NO₃/N_{min} qui en résulte.
- Pour la phytotoxicité: Test du cresson fermé.

Vu que ces paramètres s'améliorent proportionnellement à la durée de décomposition du compost, les analyses doivent être faites jusqu'à ce que les résultats aient atteint les valeurs prescrites mentionnées ci-dessus. Ce n'est qu'après cela que le compost peut être déclaré en fonction de la qualité correspondante.

Pour l'ammonium (N-NH₄) et le nitrate (N-NO₃), la précision du kit d'analyse vendu dans le commerce est suffisante. Le mode d'emploi du test du cresson fermé est décrit à l'annexe 3. Cette surveillance de la qualité ne comprend que des méthodes pratiques et simples, donc elle peut être effectuée par les fabricants de composts eux-mêmes.

La teneur en MS, le pH, la salinité, N, P, K et le rapport C/N doivent être analysés au moins deux fois par année et doivent être remis à l'acheteur du compost avec les tests sur l'état de décomposition et la phytotoxicité. Tous les résultats doivent être consignés par écrit. Si les valeurs de référence ne peuvent pas être respectées, les composts doivent être vendus sans le Bourgeon Intrants.

Les résultats des analyses prescrites par l'État (éléments nutritifs principaux, métaux lourds, matières étrangères) ainsi que ceux des analyses mentionnées ci-dessus doivent être présentés lors du contrôle. Les opérations de suivi de la décomposition (température, humidité, dates des brassages, arrosages) doivent être consignées par écrit et présentées lors du contrôle.

3. Indications sur les emballages

Le poids spécifique et le rapport C/N doivent être déclarés sur les emballages.

Annexe 3

Mode d'emploi pour le test du cresson fermé

Cette annexe est promulguée par la CLA et la CLTC, qui peuvent la modifier continuellement en fonction de l'évolution de la situation.

Test du cresson fermé

Méthode:	Jacques G. Fuchs & Markus Bieri, Agrarforschung 7: 314–319 (traduction: Bio Suisse d'après documents de cours de l'ASIC).
Durée:	< 1 h par échantillon de compost
État du compost:	Frais, si besoin stocké au frais (4 °C). Quantité de compost nécessaire par test: 1,5 litre.

1. Remarque préliminaire

La méthode est utilisable pour tous les composts et digestats après tamisage (mailles de 10 mm).

2. Préparation des échantillons

Échantillons de composts ou de digestats frais. Les échantillons doivent être tamisés (mailles de 10 mm) avant de procéder au test. Si nécessaires, ils peuvent être stockés à 4 °C. Sortir les échantillons du frigo un jour avant le début du test et les mettre à la température ambiante de l'essai. Le taux d'humidité des échantillons doit être vérifié et si nécessaire corrigé un jour avant le début du test («règle du poing»).

«Règle du poing»: presser dans la paume de la main une poignée de compost:

- Si de l'eau suinte entre les doigts, le compost est trop mouillé. Éparpiller le compost et le laisser sécher.
- Si en rouvrant la main les parcelles de compost se séparent les unes des autres, le compost est trop sec. Humidifier le compost et répéter la règle du poing après quelques heures.

3. Matériel

- Bocaux transparents de 1000 ml en PET-Copolyester Art. 3039 (bocaux étanches à l'air!); Semadeni AG, CH-3072 Ostermundigen
- Substrat de référence BRS-200 (Vermex 800 l, tourbe 225 l, argile en poudre 20 l, engrais complet liquide Gesal 2 l, eau 50l) ou à commander à: Biophyt AG, CH-5465 Mellikon, www.biophyt.ch. Ce substrat de référence est autorisé dans les fermes bio pour les contrôles de qualité.
- Graines de cresson alénois.

4. Réalisation du test

Jour 0:

1. Mesurer l'électroconductivité des échantillons dans un extrait à l'eau 2:1 (méthode de référence: H2OGH-Sal). Si > 4 mS, diluer l'échantillon avec du substrat de référence..
2. Remplir les bocaux avec 500 ml de substrat (3 bocaux pour chaque échantillon et 3 bocaux avec le substrat de référence). Répartir 1 g de graines de cresson par bocal à la surface du substrat, humidifier avec la pissette, refermer hermétiquement les bocaux et les laisser à température ambiante (pas d'ensoleillement direct!).

Jour +6 (env.):

1. Dès que les racines du substrat de référence atteignent le fond des bocaux, procéder à l'évaluation du test du cresson: mesurer la longueur moyenne des racines de chaque bocal.

5. Calcul des résultats

L'absence de phytotoxicité est calculée en % des valeurs du substrat de référence:

$$\text{Absence de phytotoxicité [\%]} = (\text{Ø longueur racines échantillon} / \text{Ø longueur racines substrat de référence}) * 100$$

6. Nettoyage des récipients

Nettoyer les récipients à fond à l'eau chaude (sans détergent) après le test.

7. Bibliographie

Fuchs, J. G. 2002: Practical Use of Quality Compost for Plant Health and Vitality Improvement; pp. 435–444 in: Insam H., Riddech N., Klammer S. (eds.), Microbiology of Composting, Springer Verlag, Heidelberg, 641pp.
Fuchs, J.G., Bieri, M. 2000. Neue Pflanzentests, um die Kompostqualität zu charakterisieren. Agrarforschung 7: pp. 314–319.

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

BIO SUISSE
Margarethenstrasse 87 . CH-4053 Basel
Tel. 061 385 96 10 . Fax 061 385 96 11
www.bio-suisse.ch . bio@bio-suisse.ch