



BIOSUISSE

CAHIER DES CHARGES

POUR LA
PRODUCTION,
LA TRANSFORMATION
ET LE COMMERCE
DES PRODUITS
BOURGEON

Version du 1^{er} janvier 2018

Avant-propos

Les familles paysannes suisses ont joué un rôle déterminant dans le développement de l'agriculture biologique. En Suisse, juste après la fondation de la méthode d'agriculture biodynamique par le Dr Rudolf Steiner en 1924, les premières exploitations agricoles commencent à en appliquer les principes et à les adapter aux conditions climatiques et structurelles de la Suisse. Dans les années quarante, le Dr Hans Müller a développé la méthode d'agriculture organo-biologique, a enseigné aux agriculteurs l'importance de la fertilité du sol, et a basé les principes de l'agriculture durable sur des cycles fermés en production végétale. En 1974, des représentants des deux méthodes, assez larges d'esprit pour coopérer, ont fondé l'Institut de recherche de l'agriculture biologique (FiBL), qui a pour tâche d'étayer scientifiquement les observations des pionniers de l'agrobiologie. Les temps modernes de l'agriculture biologique ont commencé en 1981, lors de la fondation de l'Association Suisse des Organisations d'Agriculture Biologique (Bio Suisse). Aujourd'hui, cette organisation faitière regroupe plus de 30 organisations professionnelles paysannes, l'Institut de recherche de l'agriculture biologique (FiBL) et le Bio-Forum Möschiberg.

Le premier Cahier des charges commun a été accepté en 1981, et la marque déposée de l'agriculture biologique certifiée, le Bourgeon, a été créée au même moment. Aujourd'hui, le Bourgeon est devenu un label bénéficiant d'une grande confiance de la part du consommateur.

La présente édition du Cahier des charges de Bio Suisse fixe les modalités du contrôle et de la désignation des produits biologiques conformément à la Réglementation de la Communauté Européenne sur l'agriculture biologique et à l'Ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique, mais va nettement plus loin en ce qui concerne les techniques de production agricole (productions végétale et animale) et de transformation.

Bio Suisse



Urs Brändli
Président

Sommaire

Cahier des charges pour la production, la transformation et le commerce des produits Bourgeon

Liste des abréviations	10
Mentions légales	12
Concept directeur	13
Partie I: Directives générales	15
1 Champ d'application	15
2 Contrats et contrôles obligatoires	16
3 Utilisation de la marque Bourgeon	30
4 Exigences sociales	33
5 Relations commerciales équitables	38
6 Développement durable	44
Partie II: Directives pour la production végétale et animale en Suisse	45
1 Reconversion à l'agriculture biologique et principe de la globalité des entreprises agricoles	45
1.1 Principe de la globalité	45
1.2 Reconversion à l'agriculture biologique	49
1.3 Reconversion par étapes	51
1.4 Nouvelles Parcelles	53
1.5 Communautés d'exploitations et communautés partielles d'exploitations et autres formes de collaboration entre plusieurs entreprises agricoles	55
2 Directives générales pour la production végétale	57
2.1 Fertilité du sol	57
2.2 Sélection végétale et multiplication	60
2.3 Encouragement de la biodiversité	74
2.4 Fertilisation	89
2.5 Protection contre les contaminations	99
2.6 Santé des plantes	100
2.7 Efficience énergétique	102
3 Directives spécifiques pour la production végétale	103
3.1 Légumes et plantes aromatiques	103
3.2 Fruits et petits fruits	105
3.3 Viticulture	106
3.4 Champignons comestibles	107
3.5 Forçage et production de pousses	109
3.6 Plantes ornementales et plantes aromatiques en pots	110

4	Directives générales pour la production animale	112
4.1	Production animale	112
4.2	Alimentation animale	113
4.3	Sélection	119
4.4	Provenance des animaux, délais d'attente et circulation des animaux	119
4.5	Santé animale	130
5	Directives spécifiques pour la production animale	133
5.1	Bovins	133
5.2	Ovins	133
5.3	Caprins	134
5.4	Porcins	135
5.5	Volailles	139
5.6	Lapins	150
5.7	Pisciculture	152
5.8	Apiculture et produits apicoles	159
5.9	Production d'insectes	162

Partie III: Directives pour la transformation et le commerce **164**

1	Directives générales	164
1.1	Bases	165
1.2	Contrat de licence	165
1.3	Ingrédients, additifs et auxiliaires technologiques	166
1.4	Acquisition des matières premières et contrôle des flux des marchandises	166
1.5	Réception des marchandises et contrôle des flux des marchandises	167
1.6	Mesures permettant de garantir l'absence d'OGM	168
1.7	Méthodes et procédés de transformation	168
1.8	Séparation	168
1.9	Emballages	169
1.10	Désignation	169
1.11	Produits de nettoyage	181
1.12	Lutte contre les parasites	181
1.13	Développement durable	188
2	Lait et produits laitiers	189
2.1	Exigences générales	189
2.2	Lait de vache prêt à la consommation	191
2.3	Produits à base de lait d'autres mammifères que les bovins	191
2.4	Yogourt et autres sortes de lait fermenté (lait acidulé, kéfir)	191
2.5	Lait en poudre et produits à base de lait en poudre°	192
2.6	Babeurre, petit-lait (et lactosérum), boissons à base de lait et préparations à base de boissons à base de lait	192
2.7	Crème et produits à base de crème	193

2.8	Fromages (fromages frais et fromages affinés)	193
2.9	Fromage de petit-lait et mascarpone	195
2.10	Produits à base de fromage	195
2.11	Beurre, produits à base de beurre et fractions de la matière grasse du lait	196
2.12	Entremets et desserts (panna cotta, riz au lait, flans, crèmes)	196
2.13	Glaces alimentaires et sorbets	197
3	Viande et produits carnés	198
3.1	Exigences générales	198
3.2	Produits carnés transformés	199
4	Fruits, légumes, plantes aromatiques, champignons, graines germées et forçage	201
4.1	Exigences générales	201
4.2	Produits et conserves à base de fruits et de légumes	202
4.3	Jus de fruits et de légumes, nectars, sirops	203
4.4	Confitures et gelées	204
4.5	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	205
4.6	Champignons comestibles	205
4.7	Pousses et forçage	206
4.8	Plantes aromatiques fraîches	206
4.9	Boissons froides à base de thé, de plantes aromatiques, de fruits et de légumes (thés froids et limonades)	207
4.10	Lait d'amande et de noix de coco	208
5	Céréales, légumineuses, protéines végétales et leurs produits dérivés	209
5.1	Exigences générales	209
5.2	Céréales, légumineuses, produits de meunerie, mélanges de céréales, müsli	209
5.3	Articles de boulangerie, de pâtisserie, de biscuiterie et de biscotterie, y. c. mélanges de farines prêts à l'emploi	210
5.4	Pâtes et pâtes farcies	211
5.5	Amidons, gluten, sirops de céréales et sucres d'amidon	211
5.6	Boissons à base de soja et de céréales	212
5.7	Tofu, tempeh et autres produits à base de protéines végétales	213
6	Œufs et ovoproduits	214
6.1	Exigences générales	214
6.2	Œufs	214
6.3	Ovoproduits liquides	215
6.4	Ovoproduits secs°	215
6.5	Ovoproduits cuits	216
7	Épices, condiments, bouillons, soupes et sauces	217
7.1	Épices	217
7.2	Moutarde	220

7.3	Sauces au soja et condiments liquides	220
7.4	Bouillons, soupes et sauces en général	221
8	Huiles et graisses végétales	223
8.1	Huiles végétales pour la consommation directe	223
8.2	Huiles et graisses végétales pour rôtissage, boulangerie et transformation ultérieure°	224
8.3	Margarines°	224
8.4	Mayonnaises	225
8.5	Sauces de salade	226
9	Boissons alcoolisées et vinaigre	227
9.1	Bière	227
9.2	Vins et vins mousseux	228
9.3	Cidres et vins de fruits	229
9.4	Spiritueux et eaux-de-vie	230
9.5	Vinaigre	231
10	Produits apicoles	233
10.1	Principes	233
10.2	Miel	233
10.3	Propolis	233
11	Levure et produits à base de levure	235
11.1	Exigences générales	235
12	Confiserie	236
12.1	Sucres, produits à base de sucres	236
12.2	Gelées et bonbons gélifiés	236
13	Café, cacao, chocolats et autres produits au cacao	238
13.1	Café	238
13.2	Cacao, chocolat et autres produits au cacao	238
14	Restauration	239
14.1	Exigences pour toutes les entreprises de restauration	239
14.2	Cuisine avec produits Bourgeon	240
14.3	Cuisine avec composants Bourgeon	241
14.4	Cuisine Bourgeon	243
15	Aliments fourragers	246
15.1	Champ d'application et définitions	246
15.2	Séparation	246
15.3	Procédés de transformation	246
15.4	Ingrédients et composition des aliments fourragers	246
15.5	Désignation et déclaration	248
16	Cosmétiques naturels	250

17	Transformation fermière et en sous-traitance	251
17.1	Transformation	251
17.2	Transformation en sous-traitance	252
18	Engrais, amendements et substrats avec le Bourgeon Intrants	254
18.1	Champ d'application	254
18.2	Exigences générales pour tous les produits	254
18.3	Exigences spéciales pour certaines matières premières et catégories de produits	255
18.4	Exigences pour les différents procédés de fabrication	256
18.5	Emballage et désignation	256
Partie IV: Directive pour la cueillette des plantes sauvages		257
Partie V: Directives pour les exploitations à l'étranger et les produits importés		259
1	Dispositions générales	262
1.1	Contrôle et certification	262
1.2	Présentation commerciale	268
1.3	Responsabilité sociale	268
1.4	Commerce équitable	270
1.5	Défrichage de surfaces particulièrement dignes de protection (High Conservation Value Areas)	271
1.6	Exigences pour l'utilisation de l'eau	271
1.7	Land Grabbing	273
1.8	Politique au sujet des résidus	273
2	Règlements pour la production végétale et animale	277
2.1	Reconversion à l'agriculture biologique selon le Cahier des charges de Bio Suisse	277
2.2	Production végétale	279
2.3	Production animale	285
3	Règlements pour la transformation et le commerce	287
3.1	Séparation des flux de marchandises et traçabilité des produits certifiés selon le Cahier des charges de Bio Suisse	287
3.2	Lutte contre les parasites pendant le stockage et la transformation	288
4	Cueillette de plantes sauvages	290
4.1	Définitions	290
4.2	Période de reconversion	290
4.3	Déclaration	290
4.4	Contrôle	290
4.5	Zone de cueillette	290
4.6	La cueillette proprement dite	291
4.7	Stabilité des biotopes et biodiversité	291
4.8	Transformation et stockage	291

Aide à la lecture de la nouvelle édition du Cahier des charges de Bio Suisse

Chaque directive est composée de différentes parties sur un domaine thématique pour lesquelles différentes instances de la Fédération ont un pouvoir décisionnel:

- 
- Les principes et objectifs d'une directive sont adoptés par l'Assemblée des délégués et sont marqués latéralement, en bordure du texte, par une barre verte.
 - Les règlements qui viennent à la suite se basent sur les principes et ils règlent l'application technique. Les modifications des règlements sont soumises aux organisations membres et, si ces dernières ne font pas recours dans un délai de 60 jours, les modifications sont promulguées par la Commission de la qualité de Bio Suisse. Dans le texte, les règlements ne sont pas signalés de manière particulière.
 - Certains aspects sont accompagnés de dispositions d'application opérationnelles qui sont édictées et adaptées par les commissions de labellisation concernées. Elles sont indiquées latéralement, en bordure de texte, par une barre de hachures verticales.
 - Finalement, les annexes contiennent des listes modifiables à court terme et des informations pratiques. Les compétences sont définies séparément, le Secrétariat en tient une liste récapitulative. Les annexes suivent directement le chapitre auquel elles se réfèrent. Elles sont désignées comme annexes et elles sont indiquées par une barre de hachures horizontales en bordure de texte.

Le présent Cahier des charges ainsi que les documents complémentaires indiqués par un renvoi → sont mis à disposition sous www.bio-suisse.ch ↳ Transformateurs & Commerçants ↳ Cahier des charges & Règlements et sous www.Bioactualites.ch ↳ La réglementation bio.

Ce document est une version traduite de l'allemand. En cas de doute c'est la version allemande qui fait foi.

Liste des abréviations

▼	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.
ACE	Aire à climat extérieur
Agroscope	La recherche suisse pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement
AGRIDEA	Centrales de vulgarisation agricoles AGRIDEA (anciennement LBL et SRVA)
AOP/IGP	Label pour «Appellation d'Origine Protégée», IGP: Label pour «Indication Géographique Protégée»
Bio CH	Certifié bio selon l'Ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique (→ OBio)
Bio UE	Certifié bio selon l'Ordonnance européenne sur l'agriculture biologique (→ OBio UE)
BRC	British Retail Consortium
BSO	BIOSUISSE ORGANIC – Désignation et logo pour les entreprises certifiées à l'étranger selon le Cahier des charges de Bio Suisse et pour leurs produits
CCE	Ancienne «Commission de certification des exploitations» de Bio Suisse, remplacée par la CLA
CDC	Cahier des charges pour la production, la transformation et le commerce des produits Bourgeon de Bio Suisse. À l'intérieur du CDC, les titres qui ont des numéros d'un ou deux chiffres sont appelés «chapitres» (p. ex. → pour le chap. 4.2) et ceux qui ont des numéros de trois ou quatre chiffres sont appelés «articles» (p. ex. art. 4.2.2). Dans les documents en dehors du Cahier des charges, les renvois au Cahier des charges sont complétés par la référence «CDC» ou «Cahier des charges».
CLA	Commission de labellisation agricole de Bio Suisse
DBF	Données de base pour la fumure des grandes cultures et des herbages
DEFR	Département fédéral de l'économie, de la formation et de la recherche
DFI	Département fédéral de l'intérieur
dt	Décitonne (100 kg)
FiBL	Institut de recherche de l'agriculture biologique, 5070 Frick
GS	Groupe spécialisé de Bio Suisse (anciennement CT)
ha	Hectare
HMF	Hydroxyméthylfurfural
IFOAM	International Federation of Organic Agriculture Movements
ILO	International Labour Organization
JP	Poulettes
METAS	Office fédéral de métrologie et d'accréditation
MS	Matière sèche
non bio(logique)	non conforme à une norme biologique légale (c.-à-d. de production conventionnelle 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 sur l'agriculture biologique et la désignation des produits et des denrées alimentaires biologiques (Ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique, RS 910.18) et son annexe
OBio DEFR	Ordonnance du DEFR sur l'agriculture biologique (RS 910.181)
OBio UE	Règlements (CE) n° 834/2007 et n° 889/2008 (→ Bio UE)

[← Retour au sommaire](#)

ODAIOUS	Ordonnance fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels (RS 817.02)
ODAIOV	Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible
OEaux	Ordonnance fédérale sur la protection des eaux (RS 814.201)
OFAG	Office fédéral de l'agriculture
OFSP	Office fédéral de la santé publique
OGM	Organisme génétiquement modifié
OIPSD	Ordonnance sur l'utilisation des indications de provenance suisses pour les denrées alimentaires
OLALA	Ordonnance du DEFR sur la production et la mise en circulation des aliments pour animaux, des additifs destinés à l'alimentation animale et des aliments diététiques pour animaux (Ordonnance sur le Livre des aliments pour animaux, RS 916.307.1)
OPAn	Ordonnance fédérale sur la protection des animaux (RS 455.1)
OPD	Ordonnance sur les paiements directs versés dans l'agriculture (Ordonnance sur les paiements directs, RS 910.13)
ORRChim	Ordonnance sur la réduction des risques liés à l'utilisation de substances, de préparations et d'objets particulièrement dangereux (Ordonnance sur la réduction des risques liés aux produits chimiques, RS 814.81)
OSEC	Ordonnance sur les substances étrangères et les composants dans les denrées alimentaires (Ordonnance sur les substances étrangères et les composants, RS 817.021.23)
OSAV	Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires
OTerm	Ordonnance sur la terminologie agricole et la reconnaissance des formes d'exploitation (Ordonnance sur la terminologie agricole, RS 910.91)
PER	Prestations écologiques requises (selon → OPD)
PI	Production intégrée
PP	Poules pondeuses
PV	Poids vif
PVC	Polychlorure de vinyle
SAU	Surface agricole utile
SCI	Système de contrôle interne
SCM	Bio Suisse «Supply Chain Monitor»
SRPA	Programme SRPA sur les sorties régulières en plein air d'animaux de rente selon l'art. 72 de l'Ordonnance sur les paiements directs (→ OPD)
SST	Programme SST sur les systèmes de stabulation particulièrement respectueux des animaux selon l'art. 72 de l'Ordonnance sur les paiements directs (→ OPD)
TE	Transplantations (transferts) d'embryons
UGB	Unités de gros bétail
UGBF	Unités de gros bétail fumure
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 www.admin.ch → Droit fédéral

Mentions légales



Marque enregistrée sous le numéro 405758 et P-479695 auprès de l'Institut Fédéral de la Propriété Intellectuelle, (CH-3003 Berne)

KNOSPE

Marque enregistrée sous le numéro P-494457 auprès de l'Institut Fédéral de la Propriété Intellectuelle, (CH-3003 Berne)

BOURGEON

Marque enregistrée sous le numéro P-494456 auprès de l'Institut Fédéral de la Propriété Intellectuelle, (CH-3003 Berne)

GEMMA

Marque enregistrée sous le numéro P-494458 auprès de l'Institut Fédéral de la Propriété Intellectuelle, (CH-3003 Berne)

BUD

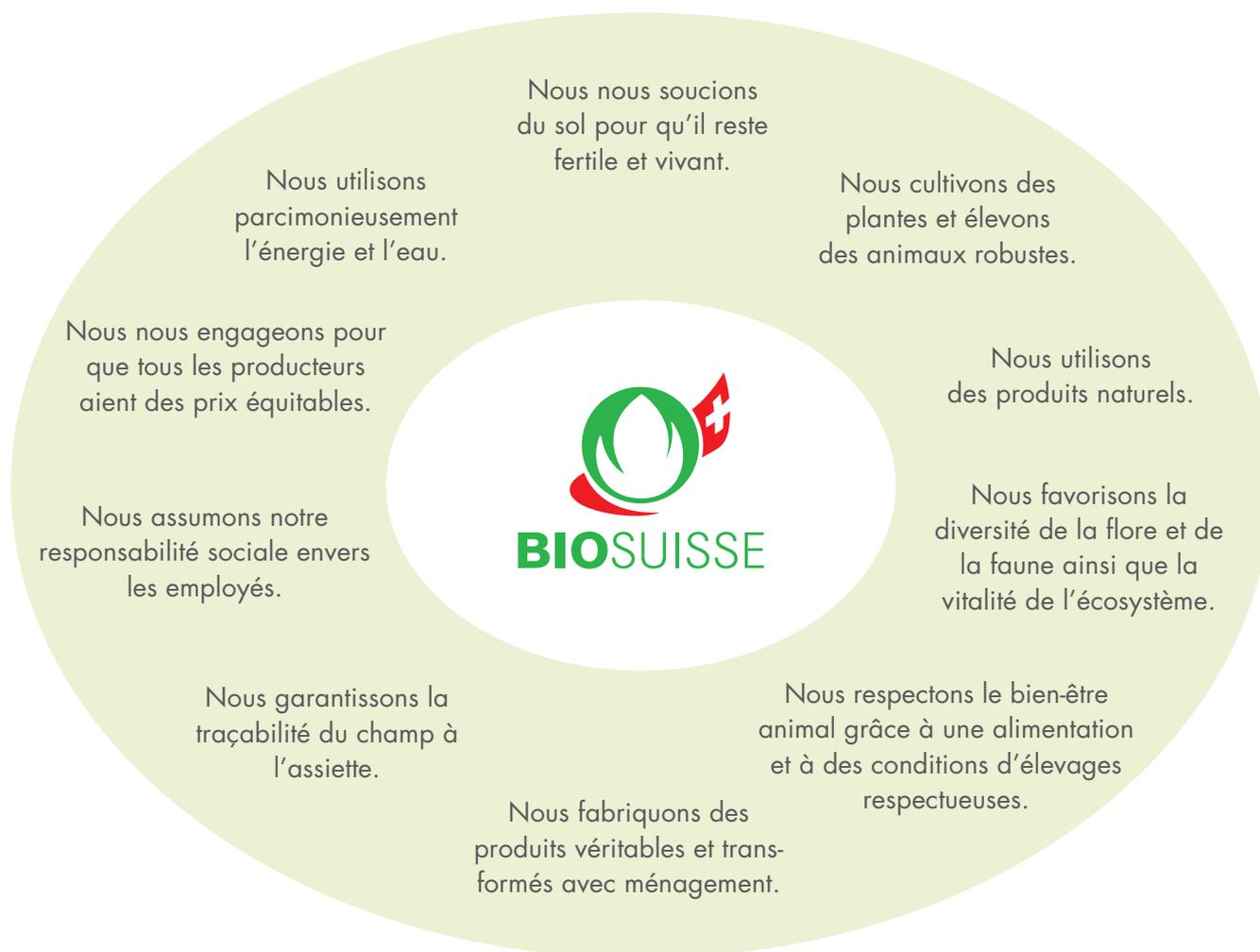
Marque enregistrée sous le numéro P-494459 auprès de l'Institut Fédéral de la Propriété Intellectuelle, (CH-3003 Berne)

[< Retour au sommaire](#)

CONCEPT DIRECTEUR

LES PRINCIPES FONDAMENTAUX DES AGRICULTEURS-TRICES ET HORTICULTEURS-TRICES BOURGEON

Nous sommes conscients de notre responsabilité envers la nature et à l'égard des hommes et des femmes qui travaillent avec elle. Nous voulons concilier notre travail avec les cycles naturels et les conditions cadres économiques. Nous travaillons jour après jour corps et âme à cette Vision commune.



Ce cycle global conditionne l'obtention de produits biologiques authentiques et sains qui offrent saveurs et plaisirs aux consommateurs.

BIO SUISSE – LA FEDERATION DES PRODUCTEURS BOURGEON SUISSES

CE QUE NOUS VOULONS

NOTRE VISION

Nous occupons un espace vital agricole paysan et durable pour les hommes, les animaux, les plantes et l'environnement. La «Suisse, Pays Bio» est centrée sur une agriculture globale, viable de génération en génération et qui produit des denrées authentiques et saines qui offrent saveurs et plaisirs aux consommateurs.

COMMENT NOUS TRAVAILLONS

NOS VALEURS

Le Bourgeon garantit une définition holistique de l'agriculture biologique. Bio Suisse confère une haute valeur à la marque Bourgeon et contribue ainsi à assurer l'avenir des producteurs Bourgeon suisses. Notre travail et notre communication s'orientent d'après des normes ambitieuses et de hautes exigences éthiques.

Les producteurs Bourgeon dirigent Bio Suisse de manière démocratique et définissent dans son Cahier des charges l'agriculture biologique pour les produits Bourgeon.

Bio Suisse entretient ce qui a fait ses preuves, améliore ce qui existe, crée du nouveau et s'engage pour le progrès et le développement de l'agriculture biologique, aussi par l'import-export responsable et autodéterminé de produits Bourgeon.

CE QUE NOUS SOMMES

NOTRE ORGANISATION

Bio Suisse est la Fédération des producteurs Bourgeon suisses et la propriétaire de sa marque déposée, le Bourgeon.

Bio Suisse organise et pilote le développement du Bourgeon et de l'agriculture biologique en Suisse.

Les titulaires sont les producteurs Bourgeon organisés au sein des organisations membres.

Partie I: Directives générales

1 **Champ d'application**

Le Cahier des charges de Bio Suisse, l'Association suisse des organisations d'agriculture biologique, s'applique:

- à la production des denrées végétales et animales commercialisées avec la marque protégée de Bio Suisse, le Bourgeon, ou dont la production se réfère au Cahier des charges de Bio Suisse;
- à la fabrication et à la commercialisation des denrées alimentaires composées entièrement ou partiellement de matières premières produites selon les directives du Cahier des charges de Bio Suisse et distinguées par le label Bourgeon;
- aux intrants commercialisés avec le label Bourgeon ou dont la production se réfère au Cahier des charges de Bio Suisse.

Les Statuts stipulent qui est habilité à promulguer ou à modifier le Cahier des charges.

Les documents supplémentaires suivants font partie intégrante du Cahier des charges et peuvent être obtenus auprès de Bio Suisse:

1. Liste des critères d'octroi des autorisations exceptionnelles aux producteurs agricoles
2. Liste des intrants: Intrants pour l'agriculture biologique en Suisse
3. Liste des aliments fourragers de Bio Suisse/Agroscope/FiBL: Principes pour la fabrication et l'utilisation des aliments fourragers en agriculture biologique
4. Règlement des sanctions – Producteurs
5. Règlement des sanctions – Preneurs de licence
6. Liste des organisations membres de Bio Suisse

Les organisations membres de Bio Suisse sont libres d'imposer à leurs membres des conditions supplémentaires.

D'éventuelles contradictions entre le Cahier des charges de Bio Suisse et certaines prescriptions légales sur la transformation, le stockage ou l'étiquetage des denrées alimentaires ne peuvent donner prétexte à aucune revendication au sujet de l'utilisation du Bourgeon.

[< Retour au sommaire](#)

2 Contrats et contrôles obligatoires

Les producteurs (production agricole) ainsi que les preneurs de licences (transformation et commerce) doivent être régulièrement contrôlés quant au respect du Cahier des charges. Ils doivent pour cela conclure un contrat avec une société de contrôle et de certification reconnue par Bio Suisse.

Une entreprise ne peut pas être en même temps sous contrat avec deux organismes de certification reconnus. Les autorisations exceptionnelles ne peuvent être établies que par son propre organisme de certification.

Les producteurs reçoivent l'autorisation d'utiliser le Bourgeon par un contrat de production qui les astreint aussi au paiement des cotisations et des contributions de marketing. Ce contrat règle aussi les modalités d'étiquetage des produits commercialisés. Lorsque le chiffre d'affaires obtenu par la commercialisation de produits Bourgeon ne provenant pas de l'exploitation elle-même atteint un montant important, les producteurs sont également tenus de conclure un contrat de licence avec Bio Suisse.

Seul un contrat peut autoriser des entreprises agroalimentaires et/ou commerciales à utiliser le Bourgeon. L'étiquetage de ses propres produits avec le Bourgeon rend obligatoires la conclusion d'un contrat de licence et le paiement des droits de licence.

Toute autre utilisation du Bourgeon rend obligatoires la conclusion d'un contrat d'utilisation de la marque avec Bio Suisse ainsi que le paiement de redevances pour la marque.

[< Retour au sommaire](#)

2.1 Contrôle et certification

2.1.1 Contrat de contrôle et de certification

Les producteurs (agriculteurs et autres producteurs de denrées agricoles) ainsi que les entreprises de transformation et de commerce doivent conclure un contrat pour leur contrôle avec une société de contrôle et de certification accréditée par la Confédération (c.-à-d. par le METAS) et habilitée par Bio Suisse. Le chef d'exploitation reçoit un contrat de certification avec ce contrat de contrôle. Les producteurs et preneurs de licences Bourgeon doivent, pour garantir le respect du Cahier des charges, être contrôlés et certifiés chaque année par un organisme de contrôle et de certification agréé.

2.1.1.1 Organismes de contrôle et de certification habilités

L'habilitation est réglée par un contrat avec Bio Suisse. Le Comité fixe les critères et décide d'habiliter des entreprises pour le contrôle et la certification du secteur de l'agriculture et de celui de la transformation et du commerce selon le Cahier des charges de Bio Suisse.

→ **pour l'art. 2.1.1.1: «Organisations habilitées pour contrôler et certifier (en Suisse) le respect du Cahier des charges de Bio Suisse» (annexe pour le chapitre 2.1)**

2.1.2 Contrôles des producteurs (agriculture)

Les exploitations doivent rendre compte de leurs achats d'engrais, d'amendements, de fourrages, d'additifs fourragers et de produits phytosanitaires, et de l'emploi qui en est fait. La présence de tout intrant non autorisé par le présent Cahier des charges est formellement interdite dans toute l'exploitation.

Les exploitations sont de plus tenues de rendre compte de leur production. Elles doivent tenir et présenter une comptabilité raisonnablement détaillée des achats et des ventes.

Si des fermes Bourgeon collaborent dans les domaines de la rotation culturale et de la fumure, elles doivent choisir le même organisme de certification.

Le respect des exigences de l'AQ Viande Suisse est contrôlé automatiquement dans toutes les fermes Bourgeon.



Prise en compte de l'évolution des stocks lors du contrôle bio: Le contrôle bio doit calculer correctement la quantité d'aliments réellement consommés. Il ne faut en effet pas partir automatiquement du fait que la consommation est égale aux achats. Il faut surtout en tenir compte en cas d'achats importants et lorsqu'une ferme se situe «à la limite» (CLA 18.05.1999).

2.1.3 Contrôles de la transformation et du commerce

2.1.3.1 Pièces justificatives et comptabilité obligatoires

Il incombe au preneur de licence de prouver qu'il respecte les présentes directives. Les pièces justificatives et la comptabilité générale doivent permettre de suivre toutes les étapes de la transformation, depuis la production agricole au commerce de détail en passant par le transport, l'entreposage, le stockage, le silo, la transformation proprement dite et enfin le conditionnement chez le transformateur ou le grossiste.

Chaque produit doit pouvoir être retracé jusqu'à son lieu d'origine. Lorsque plusieurs produits d'origines différentes sont mélangés lors du stockage ou de la transformation, leurs origines doivent apparaître dans la comptabilité.

Le preneur de licence doit réserver un échantillon de chaque lot en vue de la période minimale de conservation du produit. Bio Suisse peut accorder des dérogations à cette règle. Bio Suisse peut passer par l'organisme de contrôle pour prélever des échantillons de certains produits et les confier à une instance neutre.

2.1.3.2 Contrôle

Le contrôle doit s'assurer du respect du présent Cahier des charges ainsi que des conditions générales du contrat de licence. Seront en particulier contrôlés toutes les installations en relation avec la fabrication des produits biologiques ainsi que les flux des marchandises.

Annexe pour la Partie I, chapitre 2.1**Organisations habilitées pour contrôler et certifier (en Suisse)
le respect du Cahier des charges de Bio Suisse****1. Organismes de certification pour les producteurs (y. c. la transformation à la ferme) et pour les aquacultures**

<p>bio.inspecta AG Postfach 5070 Frick</p> <p>Tél. 062 865 63 00 Fax 062 865 63 01 admin@bio-inspecta.ch www.bio-inspecta.ch</p> <p>Numéro d'accréditation: SCESp 006 Code de l'organisme de certification pour indication sur les emballages des produits bio: CH-BIO-006</p>	<p>Bio Test Agro AG (BTA) Schwand 3110 Münsingen BE</p> <p>Tél. 031 722 10 70 Fax 031 722 10 71 info@bio-test-agro.ch www.bio-test-agro.ch</p> <p>Numéro d'accréditation: SCESp 086 Code de l'organisme de certification pour indication sur les emballages des produits bio: CH-BIO-086</p>
--	--

2. Organismes de certification pour les entreprises de transformation et de commerce

Organismes de certification agréés sans restriction		
<p>bio.inspecta AG Postfach 5070 Frick</p> <p>Tél. 062 865 63 00 Fax 062 865 63 01 admin@bio-inspecta.ch www.bio-inspecta.ch</p> <p>Numéro d'accréditation: SCESp 006 Code de l'organisme de certification pour indication sur les emballages des produits bio: CH-BIO-006</p>	<p>IMOSwiss AG Weststrasse 51 8570 Weinfelden</p> <p>Tél. 071 626 06 26 Fax 071 626 06 23 imo@imo.ch www.imo.ch</p> <p>Numéro d'accréditation: SCESp 004 Code de l'organisme de certification pour indication sur les emballages des produits bio: CH-BIO-004</p>	<p>ProCert AG Holzikofenweg 22 3000 Bern 23</p> <p>Tél. 031 560 67 67 Fax 031 560 67 60 bern@procert.ch www.procert.ch</p> <p>Numéro d'accréditation: SCESp 038 Code de l'organisme de certification pour indication sur les emballages des produits bio: CH-BIO-038</p>

Organisme de certification agréé uniquement pour les petites entreprises artisanales*
<p>Bio Test Agro AG (BTA) Schwand 3110 Münsingen BE</p> <p>Tél. 031 722 10 70 Fax 031 722 10 71 info@bio-test-agro.ch www.bio-test-agro.ch</p> <p>Numéro d'accréditation: SCESp 086 Code de l'organisme de certification pour indication sur les emballages des produits bio: CH-BIO-086</p>

*Restriction: Peuvent être certifiées seulement les petites entreprises artisanales autonomes dont le personnel ne dépasse pas 2'000% de postes ou dont le chiffre d'affaires ne dépasse pas 10 millions de francs (en référence à l'Ordonnance sur les améliorations structurelles (OAS), RS 913.1, art. 10a al. 1 let. a et c).

[< Retour au sommaire](#)

2.2 Contrat entre les producteurs et Bio Suisse

2.2.1 Contrat de production Bourgeon

Les producteurs reçoivent l'autorisation d'utiliser la marque protégée Bourgeon par un contrat de production qui les astreint aussi au paiement des cotisations et des contributions de marketing. Ce contrat règle aussi les modalités de désignation des produits commercialisés. Lorsque le chiffre d'affaires obtenu par la commercialisation de produits Bourgeon ne provenant pas de l'exploitation elle-même atteint un montant important, les producteurs sont également tenus de conclure un contrat de licence avec Bio Suisse. Le Comité en fixe les conditions.

2.2.2 Licence obligatoire

L'utilisation de la marque enregistrée «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.–¹ par an 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.–¹ par an. Pour eux, c'est le règlement des droits de licence pour les contrats de licences Bourgeon qui s'applique.

2.2.3 Affiliation obligatoire pour les producteurs de lait commercialisé²

Tous les producteurs de lait commercialisé² doivent s'affilier à une organisation du lait bio (OLB) agréée par Bio Suisse. Ils peuvent aussi se faire enregistrer directement par Bio Suisse s'ils remplissent au moins une des conditions suivantes:

- les producteurs de lait commercialisé² qui ne vendent pas de lait comme lait bio ou comme lait de reconversion;
- les producteurs de lait commercialisé² qui commercialisent tout leur lait en vente directe;
- les producteurs de lait commercialisé² qui valorisent tout le lait qu'ils produisent pour nourrir les veaux dans d'autres fermes

Le lait donné aux veaux dans sa propre exploitation (élevage, veaux à l'engrais) n'est pas considéré comme du lait commercialisé. Les producteurs qui valorisent leur lait uniquement de cette façon ne sont pas obligés de s'affilier à une organisation du lait bio et n'ont pas besoin d'être enregistrés auprès de Bio Suisse (CLA 6/2013).

2.2.3.1 Organisations du lait bio (OLB)

La CLA promulgue les critères d'accréditation. Elle règle l'octroi et le retrait de l'accréditation ainsi que les sanctions. Ces critères comprennent la forme d'organisation, la quantité de lait minimale à regrouper et la participation à la Table ronde du lait bio (TRLB). Les OLB s'engagent à appliquer les décisions prises à l'unanimité par la TRLB. La CLA décide de l'octroi et du retrait de l'agrégation ainsi que des éventuelles sanctions.

L'accréditation des organisations du lait bio fait l'objet d'un contrat avec Bio Suisse. Le secrétariat tient à jour une liste des organisations agréées.

OLB actuellement reconnues par Bio Suisse:

- Biomilchpool GmbH
- BMR ZMP
- IG Biomilch MIBA
- PMO Zuger/Forster
- PROGANA
- Verein Biolieferanten Emmi-Biedermann

¹ 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.

² Cette directive concerne uniquement les producteurs de lait de vache

[< Retour au sommaire](#)

2.2.3.2 Documentation obligatoire

Les producteurs Bourgeon doivent présenter lors du contrôle bio la preuve écrite de leur affiliation à une OLB agréée. Cette preuve peut être une attestation d'affiliation ou un décompte laitier actuel établi par l'OLB. Bio Suisse établit à l'intention du contrôle une attestation pour les producteurs qui sont enregistrés auprès d'elle.

Les organisations du lait bio doivent documenter chaque année comment elles remplissent les critères d'agrégation y. c. les dispositions de sanctionnement. Elles garantissent à Bio Suisse l'accès à la liste actuelle des membres.

2.3 Contrat entre les entreprises de transformation et/ou de commerce et Bio Suisse

La marque déposée «Bourgeon» est propriété de Bio Suisse. Seul un contrat peut autoriser des tiers à l'utiliser. Le contrat de licence est lié à un contrôle et une certification selon le Cahier des charges de Bio Suisse.

Sont exemptés de l'obligation de conclure un contrat de licence:

- Le commerce de bétail vivant à l'exception du commerce de bétail de boucherie;
- Le travail à façon sur mandat d'un preneur de licence ou d'un producteur Bourgeon avec contrat de sous-traitance écrit;
- Le stockage et la commercialisation de produits emballés et étiquetés prêts à être vendus (à l'exception des importations);
- Les entreprises de restauration avec un contrat selon le modèle «Cuisine avec produits Bourgeon» (cf. Partie III, chap. 14);
- Les fabricants de substrats pour champignons pour les producteurs Bourgeon (cf. Partie II, art. 3.4.3).

Les entreprises exemptées de l'obligation de conclure un contrat de licence mais qui souhaitent utiliser la marque protégée du Bourgeon doivent conclure avec Bio Suisse un contrat d'utilisation de la marque.

2.4 Taxes

Les contributions liées aux contrats de production sont fixées par l'Assemblée des délégués de Bio Suisse. Les droits de licence sont fixés annuellement par le Comité de Bio Suisse dans des règlements séparés.

→ ***pour l'art. 2.4: «Conditions pour le contrat de production Bourgeon de Bio Suisse» (annexe 1 pour le chapitre 2); «Conditions pour les licences Bio Suisse» (annexe 2 pour le chapitre 2); «Règlement des droits de licence pour le contrat bourgeon» (annexe 3 pour le chapitre 2); «Règlement des contributions des membres» (annexe des statuts de Bio Suisse); Règlements spécifiques pour la restauration, l'apiculture, la viande et le commerce de gros; «Règlement des droits de licence Bourgeon pour les producteurs pratiquant la vente directe»***

2.5 Autorisations exceptionnelles

L'octroi des autorisations exceptionnelles est du ressort des Commissions de labellisation. Les autorisations exceptionnelles ne peuvent être accordées que pour une durée limitée.

2.6 Infractions et sanctions

Les sanctions applicables en cas d'infraction aux présentes directives figurent dans le règlement des sanctions de Bio Suisse. La sanction la plus légère est l'avertissement assorti d'un délai pour la correction du défaut. La sanction la plus grave est le retrait du label et l'annulation du contrat de production ou de licence, assortis, d'une part, du paiement d'une amende conventionnelle et des dommages-intérêts éventuels, et d'autre part, de la publication de la décision.

2.6.1 Recours

Les recours contre les décisions d'application concernant le Cahier des charges de Bio Suisse sont traités par l'Instance de recours indépendante de Bio Suisse. Les recours contre les sanctions doivent être adressés à l'instance compétente (selon les voies de recours indiquées). Les recours contre les décisions de l'organisme de certification doivent être adressés à l'organisme de certification.

[< Retour au sommaire](#)

2.6.2 **Délai d'attente pour la réinscription**

La CLA peut prononcer un délai d'attente pour la réinscription d'une durée maximale de 5 ans en cas de violations intentionnelles ou répétées du contrat de production Bourgeon de Bio Suisse et des éléments qui figurent au chiffre 3 dudit contrat.

→ ***pour le chapitre 2.6: «Règlement des sanctions Agriculture biologique» (producteurs) et «Règlement des sanctions pour les preneurs de licences»***

Annexe 1 pour la Partie I, chapitre 2

Conditions pour le contrat de production Bourgeon de Bio Suisse

A. Devoirs et prestations de Bio Suisse

1. Protection de la marque déposée «Bourgeon»

Bio Suisse est une organisation indépendante et sans but lucratif qui représente les intérêts des entreprises agricoles suisses Bourgeon et des preneurs de licences Bourgeon. Propriétaire de la marque déposée «Bourgeon», elle administre et protège son utilisation. Les infractions aux directives de Bio Suisse et l'utilisation abusive de la marque déposée «Bourgeon» sont strictement sanctionnées par Bio Suisse selon les conditions fixées par ses règlements des sanctions. Bio Suisse s'engage de plus à agir immédiatement contre les utilisations abusives de sa marque déposée «Bourgeon», contre les références abusives aux directives de Bio Suisse et contre toute imitation non autorisée, et à tenter si nécessaire des poursuites judiciaires.

2. Octroi de la marque déposée «Bourgeon»

En signant le contrat de production Bourgeon, Bio Suisse octroie à l'entreprise agricole le droit d'utiliser la marque déposée «Bourgeon». En plus du respect du contrat de production, la condition à remplir pour pouvoir désigner des produits avec le «Bourgeon» est d'avoir reçu de l'organisme de certification agréé par Bio Suisse un certificat de respect des directives de Bio Suisse et d'être affilié à l'une des organisations membres de Bio Suisse. Pour les denrées importées, les conditions sont d'une part le respect des prescriptions de l'ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique (liste des pays tiers ou permis d'importer individuel) et l'établissement d'un permis d'importation mentionnant les quantités, et d'autre part l'attestation Bourgeon de Bio Suisse.

3. Développement du Cahier des charges

Bio Suisse développe continuellement son Cahier des charges. L'entreprise agricole peut participer au développement du concept et au développement des Cahiers des charges en siégeant dans les organes de Bio Suisse ou en passant par l'intermédiaire de l'organisation membre de Bio Suisse dont elle fait partie.

4. Information des entreprises agricoles Bourgeon

Bio Suisse s'engage à donner régulièrement à ses partenaires contractuels des informations sur l'agriculture biologique, le marché bio et l'assurance-qualité, informations qui paraîtront dans son organe officiel de communication, le Bioactualités.

5. Relations publiques et coordination du marché bio

Bio Suisse donne régulièrement au public des informations sur l'agriculture biologique et sur les avantages des produits Bourgeon. Bio Suisse s'engage politiquement pour l'agriculture bio et elle utilise divers moyens publicitaires pour la promotion du Bourgeon. Elle met à disposition des entreprises agricoles Bourgeon du matériel d'information et de publicité au prix de revient.

Bio Suisse coordonne les activités commerciales des entreprises agricoles et des preneurs de licences. L'Assemblée des délégués peut promulguer des directives de commercialisation, lesquelles règlent l'accès au marché et contiennent des prescriptions pour les entreprises agricoles.

Bio Suisse rend le marché transparent et informe périodiquement les partenaires du marché bio sur la situation du marché. Elle entretient des contacts avec des entreprises de transformation, de distribution et d'importation, et elle travaille activement à promouvoir l'écoulement des produits Bourgeon.

B. Devoirs de l'entreprise agricole Bourgeon

6. Respect du Cahier des charges et des règlements de Bio Suisse

Dès le début de la reconversion, l'entreprise agricole s'engage à respecter les éléments du contrat selon le chiffre 3 du contrat de production Bourgeon de Bio Suisse, en particulier le Cahier des charges de Bio Suisse pour la production, la transformation et le commerce des produits Bourgeon dans toute son exploitation. Les entreprises de production certifiées Bourgeon avec de la SAU remplissent les exigences PER si elles respectent les parties contractuelles mentionnées ci-dessus.

7. Contrôle et certification par des organismes agréés

L'entreprise agricole conclut avec l'organisme de certification agréé par Bio Suisse un contrat séparé pour la certification de toutes les marchandises produites, commercialisées et/ou transformées dans son exploitation selon les directives de Bio Suisse, et se soumet ainsi à un système de contrôle et de certification officiellement accrédité. Le contrôle peut être effectué par un autre organisme agréé par Bio Suisse, auquel cas le rapport de contrôle devra être transmis pour la certification à l'organe de certification agréé par Bio Suisse.

L'organisme de certification agréé par Bio Suisse certifie le respect du Cahier des charges de Bio Suisse dans toute l'exploitation. Le droit d'utiliser la marque déposée «Bourgeon» et de faire référence au Cahier des charges de Bio Suisse dépend exclusivement du contrat de production Bourgeon.

Au cas où les Conditions de Bio Suisse pour le contrat de production Bourgeon ne sont pas remplies, Bio Suisse se réserve le droit de refuser le droit d'utiliser le Bourgeon même si l'organisme de certification agréé par Bio Suisse certifie que les directives de Bio Suisse sont respectées.

En signant le présent contrat de production, l'entreprise agricole autorise l'organisme de contrôle et de certification à mettre à disposition de Bio Suisse toutes les données récoltées dans son exploitation.

8. Désignation des produits Bourgeon

L'entreprise agricole s'engage à désigner correctement ses produits, c.-à-d. conformément aux directives du Cahier des charges et des règlements ainsi qu'aux autres décisions promulguées par Bio Suisse.

9. Présentation commerciale

Dans la vente directe, l'entreprise agricole contribue à la promotion du Bourgeon en utilisant le plus possible de matériel promotionnel et d'emballage développé par Bio Suisse, mais aussi en présentant ses propres produits conformément au Cahier des charges. L'entreprise agricole soutient les mesures prises pour une politique de fixation des prix équitable et juste des produits bio. En ayant l'assurance de la confidentialité la plus absolue, elle fournit à Bio Suisse et aux organisations mandatées par elle les informations qu'elles demandent sur les quantités cultivées et/ou écoulées, soutenant ainsi les efforts de Bio Suisse dans le domaine de la coordination du marché. Elle tient compte des prix recommandés par Bio Suisse.

10. Formation et perfectionnement

Lors du contrôle pendant la première année de reconversion, l'entreprise agricole doit produire une attestation du suivi de la formation obligatoire prévue par le Cahier des charges de Bio Suisse. L'entreprise agricole se soucie de la formation continue de ses collaborateurs.

11. Achats de produits Bourgeon

Si le producteur atteint un chiffre d'affaires donné avec des produits Bourgeon ne provenant pas de sa propre exploitation, il est tenu de conclure un contrat de licence et de payer des droits de licence. Cette limite de chiffre d'affaires figure dans le Cahier des charges, et le montant des taxes de licence se trouve dans le Règlement des droits de licence Bourgeon.

12. Annonce des plaintes de tiers

L'entreprise agricole informe immédiatement Bio Suisse de toute plainte de tiers (p. ex. des autorités cantonales), en particulier celles qui concernent la législation sur les denrées alimentaires, la protection des animaux, la protection des eaux et l'Ordonnance bio. L'entreprise agricole autorise Bio Suisse à prendre connaissance des plaintes de tiers annoncées à l'organisme de contrôle et de certification.

C. Protection des données

13. Protection des données

Bio Suisse a le droit de publier le nom de l'entreprise agricole, son adresse, son numéro d'exploitation et son statut Bourgeon. Bio Suisse traitera les autres données de l'entreprise de manière confidentielle. Les listes d'adresses seront transmises à des tiers uniquement à des fins non commerciales. Les données individuelles ne pourront être communiquées qu'aux instances fédérales et cantonales chargées de l'application de l'Ordonnance bio et de la législation sur les denrées alimentaires, mais aussi aux organismes de contrôle et de certification agréés conformément au chiffre 7 des présentes conditions. Toute autre instance ne pourra recevoir que des données préalablement rendues anonymes, ou alors seulement sur autorisation écrite de l'entreprise agricole. En cas de graves infractions de commercialisation, Bio Suisse se réserve le droit de publier le nom de l'entreprise agricole dans l'organe officiel de communication de Bio Suisse (Bioactualités).

Transparence du marché et encaissement des contributions volontaires des éleveurs à l'USP: Bio Suisse peut transmettre le nom, l'adresse et le numéro BDTA à Identitas AG pour assurer l'interconnexion avec les données sur le trafic des animaux. L'entreprise de production peut refuser par écrit que ces informations soient transmises.

Bio Suisse oblige tous ses collaborateurs à respecter la plus stricte confidentialité au sujet de toutes les données dont ils peuvent avoir eu connaissance en relation avec le contrat de production Bourgeon. Cette confidentialité concerne aussi bien les données récoltées directement auprès de l'entreprise agricole que celles qui ont été communiquées par les organismes de contrôle et de certification mandatés.

D. Violation des clauses du contrat et droit de recours

14. Conséquences de la violation des clauses du contrat

Les violations du contrat de production Bourgeon de Bio Suisse et des éléments du contrat figurant au chiffre 3 du contrat entraînent des sanctions conformes aux règlements des sanctions. Les infractions graves peuvent entraîner le paiement d'une amende contractuelle de CHF 20'000.– au maximum, la restitution à Bio Suisse d'une éventuelle plus-value indûment réalisée avec des produits Bourgeon, une interdiction de commercialisation, le retrait des produits Bourgeon du marché ou même l'annulation immédiate du contrat de production Bourgeon. Le montant des amendes contractuelles tiendra compte de la capacité financière de l'exploitation.

La CLA peut prononcer un délai d'attente pour la réinscription d'une durée maximale de 5 ans en cas de violations intentionnelles ou répétées du contrat de production Bourgeon de Bio Suisse et des éléments qui figurent au chiffre 3 dudit contrat.

L'entreprise agricole concernée peut recourir contre des sanctions en adressant un recours écrit à l'instance de recours compétente.

La prétention en dommages-intérêts demeure réservée.

Les situations suivantes provoquent l'annulation du contrat de production Bourgeon:

- l'absence ou la dénonciation d'un contrat de contrôle ou de certification avec un des organismes de contrôle et de certification reconnus par Bio Suisse;
- l'absence d'une affiliation à une organisation membre de Bio Suisse;
- le non-paiement des cotisations, des retenues spécifiques ou des taxes de licences.

la dénonciation du contrat de production supprime le droit d'utiliser la marque déposée «Bourgeon» ainsi que l'affiliation.

Annexe 2 pour la Partie I, chapitre 2

Conditions pour les licences Bio Suisse

A. Devoirs et prestations de Bio Suisse

Protection de la marque déposée «Bourgeon»

Bio Suisse est une organisation indépendante et sans but lucratif qui représente les intérêts des producteurs suisses Bourgeon et des preneurs de licence Bourgeon. Propriétaire de la marque déposée «Bourgeon», elle administre et protège son utilisation. Les infractions aux directives de Bio Suisse et l'utilisation abusive de la marque déposée «Bourgeon» sont strictement sanctionnées par Bio Suisse selon les conditions fixées par son règlement des sanctions. Bio Suisse s'engage de plus à agir immédiatement contre les utilisations abusives de sa marque «Bourgeon», contre les références abusives aux directives de Bio Suisse et contre toute imitation non autorisée et à intenter si nécessaire des poursuites judiciaires.

Octroi de la marque déposée «Bourgeon»

En signant le contrat de licence, Bio Suisse octroie au preneur de licence le droit d'utiliser la marque déposée «Bourgeon» pour les produits énumérés dans l'annexe de ce contrat. En plus du respect du contrat de licence, la condition à remplir pour pouvoir désigner des produits avec le Bourgeon est d'avoir reçu un certificat du respect du Cahier des charges de Bio Suisse établi par un organisme de certification agréé par Bio Suisse. Pour les denrées importées, les conditions à réunir sont d'une part le respect des prescriptions de l'ordonnance bio et l'établissement d'un certificat de contrôle mentionnant les quantités, et d'autre part l'attestation Bourgeon par Bio Suisse.

Développement du Cahier des charges

Bio Suisse développe continuellement son Cahier des charges. Lorsque des produits sous licence sont touchés par des modifications du Cahier des charges, les preneurs de licence concernés sont consultés.

Information des preneurs de licence

Bio Suisse s'engage à donner régulièrement à ses partenaires contractuels des informations sur l'agriculture biologique, la transformation, le marché bio et l'assurance-qualité, informations qui paraîtront dans sa publication officielle, le «bioactualités».

Relations publiques, communication et développement du marché bio

Bio Suisse donne régulièrement au public des informations sur l'agriculture biologique et sur les avantages des produits Bourgeon. Elle s'engage politiquement pour l'agriculture bio et elle pratique un marketing actif et professionnel pour les produits Bourgeon. Elle met à disposition des preneurs de licence du matériel d'information et de publicité au prix de revient.

Bio Suisse rend le marché transparent et donne régulièrement aux partenaires du marché bio des informations sur la situation du marché. Elle entretient des contacts avec des entreprises de transformation, de distribution et d'importation, elle travaille activement à promouvoir l'écoulement des produits Bourgeon et à soutenir le développement de nouveaux produits ainsi que l'ouverture de nouveaux marchés.

Assurance et développement de la qualité

Bio Suisse soutient les efforts des preneurs de licences dans le domaine de l'assurance et du développement de la qualité des produits Bourgeon. Lorsque la qualité est déficiente, Bio Suisse participe activement à la recherche des causes et à la formulation de propositions d'amélioration.

B. Devoirs du preneur de licence Bourgeon

Respect du Cahier des charges de Bio Suisse

Le preneur de licence s'engage à respecter le «Cahier des charges de Bio Suisse pour la production, la transformation et le commerce des produits Bourgeon» dans sa version actuellement valable, les décisions d'application qui en découlent ainsi que les dispositions légales.

La commercialisation de tout nouveau produit et toute modification des produits déjà autorisés (recette, procédé de transformation, lieu de fabrication etc.) sont soumises à autorisation de Bio Suisse.

Si le preneur de licence constate en dehors du contrôle bio une infraction au Cahier des charges de Bio Suisse (plainte ou information externe ou interne à son entreprise), il est tenu de prendre immédiatement les mesures correctrices nécessaires et d'en informer Bio Suisse et son organisme de certification. Il est notamment obligatoire d'annoncer tout cas de résidus de produits interdits en agriculture biologique trouvés dans des produits qu'il est prévu de commercialiser avec le Bourgeon, mais aussi toute activité frauduleuse de fournisseurs ou d'acheteurs inclus dans la filière des flux des marchandises des produits Bourgeon.

Contrôle et certification par des organismes agréés

Le preneur de licence conclut avec un organisme agréé par Bio Suisse un contrat séparé pour le contrôle et la certification des produits énumérés dans l'annexe du contrat de licence.

L'organisme de certification atteste que les produits sous licence respectent le Cahier des charges de Bio Suisse. Le droit d'utiliser la marque déposée «Bourgeon» et de faire référence au Cahier des charges de Bio Suisse dépend exclusivement du contrat de licence. Les produits pour lesquels ce droit est reconnu sont énumérés dans l'annexe du contrat de licence.

Au cas où les conditions des licences et du contrat de licence de Bio Suisse ne sont pas remplies, Bio Suisse se réserve le droit de refuser le droit d'utiliser le Bourgeon même si l'organisme de certification certifie que les directives de Bio Suisse sont respectées.

La société de contrôle et de certification choisie doit contrôler l'ensemble du secteur bio de l'entreprise. Les contrôles partiels, p. ex. seulement le secteur Bourgeon, ne sont pas admis.

Utilisation de la marque déposée «Bourgeon»

Le preneur de licence s'engage à étiqueter correctement ses produits, c.-à-d. conformément au Cahier des charges et au Corporate Design Manuel de Bio Suisse. Qu'ils soient nouvellement réalisés ou modifiés, les emballages et les publicités utilisant la marque déposée du «Bourgeon» doivent toujours être soumis à Bio Suisse pour obtenir son «bon à tirer».

Utilisation de la désignation et du logo BIOSUISSE ORGANIC

Les entreprises certifiées selon le Cahier des charges de Bio Suisse et qui sont situées hors de Suisse peuvent utiliser la désignation et le logo BIOSUISSE ORGANIC. La désignation et le logo BIOSUISSE ORGANIC ne peuvent être utilisés ni à l'intérieur de la Suisse ni pour l'exportation hors de Suisse.

Politique d'entreprise pour les produits Bourgeon

Le preneur de licence s'engage expressément en faveur du développement de l'agriculture biologique en Suisse et cherche à obtenir la meilleure qualité possible pour les produits Bourgeon. Il informe ses clients des avantages des produits Bourgeon et contribue de manière significative au développement de l'image positive du Bourgeon. Il donne autant que possible clairement la préférence aux produits Bourgeon suisses. Le preneur de licence cherche à augmenter continuellement le chiffre d'affaires qu'il réalise avec les produits Bourgeon.

Le preneur de licence s'engage à suivre pour les produits Bourgeon une politique de fixation des prix équitable et juste, qui tient compte à long terme des caractéristiques du marché, des coûts de production et des besoins des consommateurs. Il tient compte des prix indicatifs et des accords sectoriels convenus entre Bio Suisse et les représentants de la distribution, et il renonce à proposer pendant une longue période des produits Bourgeon à des prix de dumping. En ayant l'assurance de la confidentialité la plus absolue, il fournira à Bio Suisse et aux organismes mandatés par elle les informations qu'ils demandent sur les quantités écoulées, et il soutiendra les activités de Bio Suisse dans le domaine de la transparence du marché.

Formation et perfectionnement obligatoires

Dans le but d'augmenter leur compétence dans le domaine des produits Bourgeon, le preneur de licence organise régulièrement des formations sur l'agriculture biologique et sur la transformation des produits bio pour ses collaborateurs et employés qui s'occupent de la fabrication et de la vente des produits Bourgeon.

C. Protection des données

Protection des données

Bio Suisse traite confidentiellement toutes les données du preneur de licence.

Bio Suisse oblige tous ses collaborateurs à respecter la plus stricte confidentialité au sujet de toutes les données dont ils peuvent avoir eu connaissance en relation avec le contrat de licence. Cette confidentialité concerne aussi bien les données récoltées directement auprès du preneur de licence que celles qui ont été communiquées par les organismes de contrôle et de certification mandatés par Bio Suisse. Les échanges d'informations avec les organismes de contrôle et de certification compétents demeurent réservés.

Bio Suisse tient à jour une liste publique des produits commerciaux reconnus Bourgeon qui mentionne les informations qui se trouvent sur le certificat Bourgeon.

En signant le contrat de licence, le preneur de licence autorise l'organisme de contrôle et de certification mandaté à mettre à disposition de Bio Suisse toutes les informations importantes pour l'assurance-qualité au sujet des produits sous licence.

D. Violation des clauses du contrat et droit de recours

Conséquences de la violation des clauses du contrat

Une violation du contrat de licence, et en particulier une infraction du Cahier des charges ou l'utilisation abusive de la marque «Bourgeon», la modification sans autorisation de produits sous licence, le non-respect du règlement des droits de licence ou la dissimulation d'informations dont l'annonce est obligatoire entraînent des sanctions conformes au Règlement des sanctions de Bio Suisse. Les infractions graves peuvent entraîner la restitution à Bio Suisse d'un éventuel revenu réalisé sans autorisation avec des produits Bourgeon, l'arrêt de la production, l'arrêt de la commercialisation, le retrait des produits Bourgeon du marché ou même l'annulation immédiate du contrat de licence ainsi que le paiement d'une amende contractuelle. Le montant des amendes contractuelles tiendra compte de la capacité financière de l'entreprise.

La prétention en dommages-intérêts demeure réservée.

Le preneur de licence concerné peut recourir contre les sanctions prononcées en déposant un recours écrit. Les recours sont traités par Bio Suisse conformément à ses statuts.

L'absence ou la dénonciation d'un contrat de contrôle ou de certification avec un des organismes de contrôle et de certification agréés par Bio Suisse a également pour conséquence la dénonciation du présent contrat de licence Bourgeon. La dénonciation du contrat de licence supprime le droit d'utiliser la marque déposée «Bourgeon».

Annexe 3 pour la Partie I, chapitre 2

Règlement des droits de licence pour le contrat Bourgeon

Valable pour les chiffres d'affaires Bourgeon à partir de l'année civile 2011, promulgué par le Comité de Bio Suisse.

1. Base de calcul

Le montant des droits de licence se base fondamentalement sur le chiffre d'affaires réalisé avec les produits Bourgeon au cours de l'année civile concernée.

2. Droit de licence de base

Les preneurs de licences qui réalisent un chiffre d'affaires Bourgeon d'au maximum CHF 100'000.– paient un forfait annuel de CHF 300.– à condition que leurs factures ne comportent aucune mention des droits de licences (cf. § 4 – Exception). Le décompte se base sur les chiffres d'affaires déclarés tous les deux ans. Si le chiffre d'affaires dépasse CHF 100'000.– pendant l'année entre deux déclarations, le fait doit être signalé à Bio Suisse. C'est alors le taux ordinaire qui s'applique.

3. Taux

Pour les preneurs de licences qui réalisent avec les produits Bourgeon un chiffre d'affaires annuellement déclaré de plus de CHF 100'000.–, le taux unique des droits de licence est de 0,9% du chiffre d'affaires réalisé avec les produits Bourgeon. La taxe minimale est de CHF 300.–.

4. Déclaration sur les factures

En cas de livraison de produits sous licence à d'autres preneurs de licences, le droit de licence obligatoire doit ressortir de la facture (mentionner: «y. c. 0,9% de droit de licence Bio Suisse»). Une attestation globale ne peut être établie que dans des cas justifiés et avec l'autorisation de Bio Suisse.

Exception: Les preneurs de licences soumis au droit de licence forfaitaire selon le point 2 ne peuvent pas mentionner «y. c. 0,9% de droit de licence Bio Suisse» sur les factures à cause de leur décompte forfaitaire. Si cette mention figure néanmoins sur les factures, les droits de licence doivent être payés à Bio Suisse au taux unique de 0,9%.

5. Revendication de la déduction de la charge préalable

- Un preneur de licence peut faire valoir la déduction de la charge préalable pour les droits de licence que d'autres preneurs de licences lui ont facturés pour des livraisons de produits bio comportant la mention «y. c. 0,9% de droit de licence Bio Suisse». Le taux unique de 0,9% est applicable.
- Toute déduction de la charge préalable doit être attestée par les factures ou les attestations globales des fournisseurs, pièces qui doivent comporter la mention «y. c. 0,9% de droit de licence Bio Suisse».
- Le droit à la déduction de la charge préalable n'existe que si la valeur ajoutée réalisée résulte de chiffres d'affaires Bourgeon. Cela signifie que les produits utilisés doivent être retransformés en produits Bourgeon sous licence.
- Si la déduction de la charge préalable possible ne peut pas être entièrement valorisée parce qu'elle est plus élevée que le total des droits de licence dus, Bio Suisse autorise exceptionnellement sur demande écrite un report partiel ou total sur l'année suivante.

6. Commerce

Conformément au Cahier des charges et aux règlements de Bio Suisse, si un preneur de licence commercialise des produits Bourgeon qu'il a achetés sans les réemballer ni les transformer et qu'il les revend dans leur emballage d'origine sous le nom du fabricant ou du fournisseur, ce commerce n'est pas soumis à l'obligation d'avoir une licence. Aucun droit de licence n'est perçu sur le chiffre d'affaires généré par ces produits, qui ne doit donc pas être déclaré. Il n'y a pas non plus de possibilité de déduire la charge préalable pour ces achats.

Une «licence commerciale» peut être conclue pour les produits Bourgeon qui sont ensuite revendus pour une transformation ultérieure. Le preneur de licence, bien qu'étant seulement revendeur, paye à Bio Suisse les droits de licence pour ces produits et les refacture au maillon suivant (preneur de licence) qui peut à son tour faire valoir pour ces lots la déduction de la charge préalable (cf. aussi point 5).

N.B.: La revente de marchandise importée reconnue par Bio Suisse est soumise à l'obligation d'avoir une licence et d'en payer les droits dès le moment où cette marchandise est commercialisée avec le Bourgeon.

7. Fabrication

Ceux qui fabriquent des produits Bourgeon et les étiquettent directement avec le nom du mandant – sans apparaître personnellement – sont soumis aux droits de licence, sauf dans le cas de la fabrication en sous-traitance. Pour la sous-traitance, l'achat et le décompte des matières premières sont faits par le mandant, qui reste en tout temps propriétaire de la marchandise.

8. Double labellisation Demeter/Bourgeon

Les produits qui remplissent les exigences de Bio Suisse et de Demeter et qui sont vendus avec les deux logos sont soumis aux droits de licence. Conformément à la convention passée entre Bio Suisse et Demeter, les chiffres d'affaires réalisés avec ces produits doivent être déclarés aux deux organisations. Les droits de licence ne sont cependant perçus que par la Fédération Demeter, qui assure aussi la facturation.

9. Exportations

Les chiffres d'affaires à l'exportation sont soumis au même taux que ceux réalisés en Suisse. C'est aussi valable pour la réexportation de matières premières Bourgeon importées comme le riz, le café, le sucre etc.

10. Chiffres d'affaires réalisés avec du lait cru

Ceux qui commercialisent du lait cru Bourgeon sous leur propre nom doivent conclure un contrat de licence avec Bio Suisse et faire contrôler l'entreprise et les flux des marchandises par un organisme de contrôle reconnu par Bio Suisse. Les chiffres d'affaires réalisés avec du lait cru Bourgeon sont néanmoins exemptés de droits de licence. Seul le forfait minimal de CHF 300.– doit être payé. Cela signifie qu'il n'est jamais possible de faire valoir la déduction de la charge préalable pour les achats de lait cru. On entend par lait cru du lait qui est vendu sans aucune transformation directement au sortir du véhicule de transport.

11. Solutions spécifiques

Des règlements des droits de licence spéciaux sont valables pour certaines branches, actuellement la restauration, le commerce du bétail de boucherie, les apiculteurs et les producteurs qui font de la vente directe.

12. Déclaration des chiffres d'affaires

Les chiffres d'affaires soumis à déclaration doivent être annoncés à Bio Suisse au plus tard le 31 janvier pour l'année précédente en utilisant le «Formulaire A Déclaration du chiffre d'affaires Bourgeon» et le «Formulaire B Déclaration de la charge préalable». Sur demande, Bio Suisse peut accorder des délais supplémentaires.

En cas de non-respect du délai d'envoi, une taxe administrative de CHF 50.– sera perçue à partir du deuxième rappel. Si ce deuxième rappel reste sans effet, Bio Suisse établit une facture sur la base de sa propre estimation du chiffre d'affaires, et elle facture en plus une taxe administrative de CHF 300.– ainsi qu'un intérêt de retard de 5% à partir du 1^{er} avril.

13. Échéance de paiement

Les droits de licence basés sur la déclaration pour l'année concernée sont payables à 30 jours à partir de la date de la facture. Bio Suisse est habilitée à encaisser pendant le deuxième semestre un acompte de 50% du droit de licence de l'année précédente. Les preneurs de licences qui sont soumis au droit de licence forfaitaire doivent le payer dans le dernier trimestre de l'année civile concernée.

14. Redevance pour l'utilisation de la marque

Pour les entreprises commerciales qui n'apparaissent pas comme preneur de licence sur l'emballage mais dont le nom, le logo ou la marque figure sur le produit sous licence Bourgeon de manière frappante avec le Bourgeon paient un droit d'utilisation de la marque.

Taux de la redevance: 0,2% du chiffre d'affaires net (en tenant compte de la taxe minimale selon point 3).
Le chiffre d'affaires soumis à la redevance est à déclarer annuellement.

N.B.: Les entreprises qui ne sont pas preneur de licence doivent signer un contrat pour l'utilisation de la marque avec Bio Suisse.

3 Utilisation de la marque Bourgeon

Bio Suisse est propriétaire des marques collectives suisses Bourgeon enregistrées auprès de l'Institut fédéral de la propriété intellectuelle.

Les denrées produites selon le Cahier des charges de Bio Suisse sont distingués avec le Bourgeon, qui apporte aux consommateurs la garantie de denrées alimentaires saines et écologiques.

Bio Suisse peut soumettre la commercialisation des produits Bourgeon à l'obligation de conclure un contrat.

Les producteurs de lait commercialisé doivent s'affilier à une organisation du lait bio reconnue par Bio Suisse.

3.1 Utilisation de la marque collective

Marques collectives suisses enregistrées auprès de l'Institut fédéral de la propriété intellectuelle: Knospe, Bourgeon, Gemma, Bud, ainsi que le logo correspondant (marque figurative du Bourgeon).

Les producteurs et les entreprises agroalimentaires et commerciales liés à Bio Suisse par un contrat peuvent utiliser pour leurs marchandises et prestations cette marque collective. Ce droit d'utilisation est automatiquement annulé en cas de résiliation du contrat (contrat de production Bourgeon, de licence ou d'utilisation de la marque).

L'emballage et l'étiquetage doivent correspondre aux prescriptions et aux modèles d'impression, et doivent dans le cas des preneurs de licences toujours être présentés au secrétariat de Bio Suisse avant leur impression.

Les producteurs utilisent les modèles mis à disposition de tous les producteurs par Bio Suisse. Les données obligatoires pour la désignation se trouvent dans le Corporate Design Manual du Bourgeon.

Les décisions d'octroi du Bourgeon sont prises par Bio Suisse.

Le Comité de Bio Suisse peut définir des compléments de la marque qui peuvent être utilisés à côté de la marque collective du Bourgeon. Les dispositions à ce sujet sont promulguées par le Comité dans un règlement sur les compléments de la marque.

3.2 Politique d'assortiment

Le Bourgeon ne peut fondamentalement distinguer que les produits suivants:

- denrées alimentaires;
- composants et ingrédients de denrées alimentaires: p. ex. cultures pour la transformation laitière, huiles essentielles, essences, extraits de plantes;
- produits qui deviennent des denrées alimentaires, p. ex. plants, graines, semences, plantes culinaires en pots;
- aliments pour animaux d'agrément;
- tous les produits agricoles non transformés issus des exploitations Bourgeon suisses, p. ex. sapins de Noël, fleurs coupées, plantes ornementales, laine, peaux, animaux d'élevage, plantes textiles, paille, aliments fourragers simples (foin, céréales fourragères, légumineuses, etc.), cire d'abeille;
- produits non transformés importés provenant d'exploitations étrangères certifiées.

Les intrants et les matières premières pour la production de denrées alimentaires Bourgeon (p. ex. aliments fourragers complexes, composts, terreaux, engrais) peuvent être distingués avec le Bourgeon Intrants.

Les autres produits transformés (non alimentaires) ne peuvent fondamentalement pas être distingués avec le Bourgeon. Pour les produits suivants on peut cependant utiliser le Bourgeon de déclaration, c.-à-d. que le Bourgeon peut apparaître dans la liste des ingrédients ou en relation avec la mention des matières premières:

- cosmétiques;
- médicaments naturels;
- textiles, produits à base de laine, peaux, articles de maroquinerie;
- produits à base de cire d'abeille.

Bio Suisse peut définir des conditions supplémentaires que la fabrication des produits doit respecter pour que le Bourgeon puisse être utilisé.

Le Bourgeon de déclaration doit être utilisé quand des produits ne respectent pas entièrement les principes du Bourgeon à cause de certaines dispositions légales, p. ex. les aliments vitaminés pour les nourrissons.

[< Retour au sommaire](#)

3.3 Directives de commercialisation Bourgeon

3.3.1 Désignation pour la vente

Que ce soit dans les annonces ou dans les informations affichées dans les locaux de vente, il est interdit d'utiliser le Bourgeon de manière à pouvoir l'associer à des produits dont la production ne respecte pas le présent Cahier des charges. Les produits Bourgeon doivent être distingués clairement des autres produits. La publicité des produits certifiés avec le Bourgeon ou la référence au Cahier des charges de Bio Suisse lors de la commercialisation n'est autorisée qu'après l'octroi du Bourgeon par Bio Suisse.

3.3.2 Choix des produits

Le contrat de licence peut être refusé à des produits qui nuisent à l'image du Bourgeon (allant à l'encontre de la santé des consommateurs, de mauvaise qualité interne, ayant l'image d'un produit fortement transformé, etc.).

3.3.3 Vente directe et commerce dans les entreprises agricoles

3.3.3.1 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.

3.3.3.2 Définitions

La vente directe comprend les formes de vente suivantes:

- vente à la ferme et livraisons à domicile;
- vente au (stand de) 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.

3.3.3.3 Contrôle obligatoire

Le contrôle du commerce et de la vente directe des produits Bourgeon est réglé par le contrat de contrôle des producteurs agricoles.

3.3.3.4 Pièces justificatives exigées

Le producteur doit pouvoir présenter pour chaque achat de produits non préemballés les bulletins de livraison ou les factures (pièces comptables) qui font ressortir la qualité (p. ex. Bourgeon, Ordonnance bio, non biologique etc.), 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 et le statut Bourgeon des fournisseurs doivent être vérifiés chaque année.

3.3.3.5 Vente de produits non biologiques

Les entreprises agricoles Bourgeon peuvent transformer et vendre aussi bien des produits biologiques que des produits non biologiques. L'exigence la plus importante est une stricte séparation des flux des marchandises et une déclaration correcte. Le consommateur ne doit pas être trompé.

La vente simultanée de qualités bio et non bio d'un même produit est interdite.

Exceptions:

- Il est permis de vendre en même temps des qualités biologiques et non biologiques de produits du même genre mais clairement différenciables;
- Les produits achetés déjà emballés et prêts à la vente.
- Si un contrôle supplémentaire est effectué selon les critères de la transformation et du commerce;
- Les producteurs Bourgeon qui produisent eux-mêmes des fruits ou des légumes ont l'interdiction de commercialiser des fruits ou des légumes non biologiques (définition du commerce selon art. 3.3.3.2).

Si un stand ou un local de vente donne l'impression d'être le point de vente d'une exploitation bio, il est obligatoire d'afficher le certificat Bourgeon du producteur.

[< Retour au sommaire](#)

3.3.3.6 Désignation et publicité des produits non biologiques

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 négative 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.

3.3.4 Restauration commerciale à la ferme

3.3.4.1 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 14.2 de la Partie III «Cuisine avec produits Bourgeon» doit être respecté.

3.3.4.2 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 vérifié (aussi pour la Cuisine avec produits Bourgeon) lors du contrôle bio.

3.3.5 Politique de distribution

Le Comité de Bio Suisse fixe les exigences auxquelles doivent satisfaire les détaillants qui aimeraient commercialiser des produits avec le Bourgeon, la marque de Bio Suisse. La condition de base pour l'approbation d'un tel détaillant est qu'il accepte les principes, buts et valeurs de Bio Suisse.

Les détaillants visés par le premier paragraphe sont des entreprises de commerce de détail qui ont plus de cinq points de vente en Suisse ou qui réalisent avec l'alimentation un chiffre d'affaires de plus de 5 millions de francs suisses.

Les produits visés par le premier paragraphe sont les produits frais des producteurs de Bio Suisse ou des produits transformés par des entreprises sous licence Bio Suisse et qui ne portent pas une marque déposée par l'entreprise en question.

Bio Suisse vérifie régulièrement le respect de ses exigences par les détaillants et se réserve le droit d'interdire aux détaillants qui ne remplissent pas ses conditions de commercialiser des produits avec une marque de Bio Suisse.

3.3.6 Publicité pour les produits bio

Les producteurs ne peuvent participer à d'importantes campagnes publicitaires bio qu'après discussion avec Bio Suisse.

[< Retour au sommaire](#)

4 Exigences sociales

L'agriculture est un devoir culturel qu'on ne pourra à l'avenir accomplir avec succès qu'en respectant les besoins des sols, des plantes, des animaux et des humains. L'agriculture biologique se doit d'être durable non seulement sur le plan de la production mais aussi dans le domaine social.

Des conditions d'engagement adaptées aux conditions actuelles, le devoir de diligence médicale, la sécurité du travail et les droits des employés sont la base de tout rapport de travail. C'est pourquoi toutes les entreprises Bourgeon doivent respecter des exigences minimales de base.

4.1 Définitions

Les exigences sociales traitent des conditions de travail des employé-e-s des entreprises agricoles ou des transformateurs. Elles ne doivent pas être confondues avec les exigences du commerce équitable, dont le rôle est de promouvoir des prix équitables, une formation équitable des prix et la transparence dans l'ensemble de la filière commerciale.

4.2 Mise en œuvre

Les exigences en matière de justice sociale doivent être remplies par étapes qui doivent être définies par l'entreprise (plan de mesures). Le fait de présenter un tel plan de mesures permet d'utiliser le Bourgeon pour ses produits même si les exigences sociales ne sont pas encore entièrement respectées. Si des mesures correctrices sont nécessaires, elles doivent être mises en œuvre dans un délai convenu.

4.3 Déclaration

Le respect des exigences sociales fait partie intégrante des exigences du Bourgeon, donc les produits ne recevront pas pour cela un label Bourgeon complété ou différent.

4.4 Rapport de travail

La direction de l'entreprise doit expliquer les points suivants à ses employées: description du travail, salaire et mode de paiement, délais et motifs de résiliation, déductions, temps de travail et temps libre, ainsi que les règles en vigueur en cas de maladie, d'accident ou de maternité. Cette information doit être documentée et présentée lors du contrôle. Chaque employé doit fondamentalement avoir un contrat écrit.

Le salaire (calculé pour un emploi à plein temps) doit au moins couvrir les besoins de base de l'employée, respecter la législation locale et correspondre aux habitudes de la branche. Les employé-e-s doivent être informé-e-s sur le mode, le genre et le lieu du paiement. Il faut les avertir ouvertement des conditions qui permettent à l'employeur de faire valoir des déductions.

Les éventuelles déductions doivent respecter la loi ainsi que les conventions collectives de travail (CCT et CTT) pour l'agriculture et être justifiées. La documentation sur les paiements des salaires doit comporter le tarif (tarif horaire, tarif mensuel), le nombre d'heures de travail effectuées, la période concernée, les heures supplémentaires effectuées, les déductions, et enfin le salaire net payé.

Le temps de travail maximal est défini par les législations régionales et nationales pour la branche.

Des conventions réciproques peuvent définir une durée de travail annuelle ou une durée moyenne de travail sur au maximum 6 semaines. Cette mesure permet de garantir la flexibilité nécessaire pour les périodes très chargées.

Les heures supplémentaires doivent être rémunérées par les suppléments de salaire correspondants ou être compensées par des congés.

Tous les employé-e-s ont fondamentalement le droit d'avoir au moins un jour (24 heures) de congé après 6 jours de travail successifs.

Les entreprises s'engagent à exclure tout travail forcé et toute forme de travail imposé. Si l'employé-e a respecté le délai de résiliation, l'entreprise n'a pas le droit de lui retenir ni salaire, biens ou documents pour le ou la contraindre à rester dans l'entreprise.

[< Retour au sommaire](#)

4.5 Main-d'œuvre saisonnière et stagiaires

Des contrats contraignants entre l'employeur et les employé-e-s temporaires sont nécessaires. La main-d'œuvre saisonnière et les stagiaires doivent recevoir les mêmes prestations d'entreprise que celles auxquelles la main-d'œuvre permanente a droit, et elle travaille dans les mêmes conditions de travail.

4.6 Main-d'œuvre journalière et occasionnelle

Des contrats contraignants entre les employeurs et les employé-e-s temporaires sont nécessaires. Les temps de travail effectués et les rémunérations doivent être documentés. Les employé-e-s doivent être informé-e-s de leurs droits et recevoir une rémunération appropriée.

4.7 Employé-e-s d'entreprises sous-traitantes

Les employé-e-s des entreprises sous-traitantes doivent bénéficier des mêmes conditions que les employé-e-s permanents de l'entreprise. C'est la direction de l'entreprise qui mandate l'entreprise sous-traitante qui en porte la responsabilité.

4.8 Santé et sécurité

La direction de l'entreprise doit veiller à ce que la santé et la sécurité des hommes et des femmes de l'entreprise soient préservées et ne soient pas menacées par le travail. Les formations ciblées et les vêtements de protection fournis par la direction de l'entreprise y contribuent. L'entreprise doit être membre d'une organisation pour la sécurité du travail conforme à la CFST.

Le travail dans l'entreprise ne doit pas entraver la fréquentation régulière de l'école ni le développement corporel et mental des enfants.

L'entreprise doit garantir l'accès aux installations sanitaires, aux soins médicaux. L'entreprise doit participer au minimum conformément aux prescriptions légales à la couverture des pertes de salaires causées par une maladie, un accident ou une maternité.

Les logements mis à disposition des employé-e-s doivent au minimum respecter les exigences régionales usuelles en matière de dimension, d'équipement (eau courante, chauffage, lumière, meubles), d'hygiène (toilettes), d'accès et de protection de la sphère privée.

4.9 Égalité

Tous les employé-e-s doivent avoir les mêmes droits quels que soient leur sexe, leur religion, la couleur de leur peau, leur nationalité, leur origine ethnique, leurs opinions politiques ou leur orientation sexuelle.

Tous les employé-e-s sont égaux devant le droit à l'accès aux possibilités de formation continue et aux prestations de l'employeur (p. ex. prestations en nature, possibilités de transport, etc.), et à travail égal ils ont droit au même salaire et aux mêmes prestations en nature.

4.10 Droits des travailleurs

Les employé-e-s ont le droit de faire valoir leurs droits. Ils ont droit à la liberté de réunion, aux négociations collectives et à être entendus par la direction de l'entreprise sans être discriminés pour cela. Ils doivent être informés des voies de recours au sujet de leurs conditions de travail.

4.11 Procédure de contrôle

Les documentations doivent correspondre par analogie à la procédure de contrôle définie par le chapitre 2. Le rapport de contrôle doit comprendre les critères mentionnés aux chapitres 4.4 à 4.10.



Chaque entreprise doit remplir et signer l'autodéclaration «Exigences sociales».

[< Retour au sommaire](#)**Annexe pour la Partie I, chapitre 4****Autodéclaration Exigences sociales**

Exploitation:	Numéro d'exploitation bio:
Chef-fe d'exploitation:	

Doit être remplie par le ou la chef-fe d'exploitation. S'ils sont eux-mêmes employés, l'autodéclaration doit être remplie par l'employeur.

Occupez-vous dans votre ferme un ou une voire plusieurs employé-e-s, des apprenti-e-s, des stagiaires ou des aides temporaires ne faisant pas partie de la famille? Si c'est le cas, vous devez remplir cette autodéclaration avec la check-list qui fait partie de cette annexe du chapitre 4.

Le formulaire d'autodéclaration reste dans votre exploitation.

Vous trouverez des informations importantes dans le mémo de Bio Suisse sur les exigences sociales.

J'atteste par ma signature que

- mon entreprise respecte au minimum les législations fédérales et cantonales ainsi que la directive de Bio Suisse «Exigences sociales» du point de vue des conditions de travail dans l'agriculture (Code des obligations, contrat-type de travail cantonal, directive de la CFST, contrats de travail écrits, etc.),
- la documentation (personnel, heures supplémentaires, paiement des salaires, formations, etc.) est tenue à jour en permanence,
- les lacunes existantes sont corrigées dans un délai acceptable (documentation),
- les personnes mandatées pour les contrôles peuvent consulter les documents nécessaires.

Date: _____

Signature du chef/de la cheffe d'exploitation: _____

Check-list «Exigences sociales» de Bio Suisse

1	Contrats de travail	Oui/ non/ en partie	Mesures d'amélioration
1.1	Il y a des contrats de travail écrits signés pour tous les employés de mon entreprise.		
1.2	Les entreprises sous-traitantes mandatées remplissent les mêmes conditions que les employés permanents de l'entreprise.		
1.3	Les contrats et les documents d'accompagnement comprennent: <ul style="list-style-type: none"> ■ Description du travail; ■ Salaire, mode de paiement; ■ Délais et motifs de résiliation (); ■ Déductions, ■ Temps de travail/temps libre/heures supplémentaires/vacances; ■ Règles en cas de maladie/d'accident/de maternité/de service militaire. 		
2	Salaire	Oui/ non/ en partie	Mesures d'amélioration
2.1	Le salaire de tous les employés correspond au moins à la «Directive salariale pour le personnel extrafamilial travaillant dans l'agriculture suisse».		
2.2	Mes employés reçoivent leur salaire régulièrement et ponctuellement comme stipulé dans le contrat.		
2.3	Les déductions pour la nourriture et le logement correspondent aux dispositions légales du contrat-type de travail (CCT) cantonal, resp. de la Directive salariale.		
2.4	J'ai documenté les points suivants: <ul style="list-style-type: none"> ■ Le tarif (tarif horaire, tarif mensuel); ■ La période concernée; ■ Le nombre d'heures de travail effectuées; ■ Le nombre d'heures supplémentaires effectuées; ■ Les déductions; ■ Le salaire net payé; ■ Les jours de congés et de vacances octroyés 		
2.5	Le maintien du salaire en cas d'empêchement de travailler pour cause de maladie, d'accident, de maternité ou de service militaire correspond au minimum aux dispositions du CCT.		
3	Temps de travail	Oui/ non/ en partie	Mesures d'amélioration
3.1	Le temps de travail correspond aux dispositions du CCT et est documenté.		
3.2	Les heures supplémentaires faites par mes employés sont rémunérées par des suppléments de salaire ou compensées par des congés.		
3.3	Le temps libre, les vacances et les congés correspondent au minimum aux dispositions du CCT cantonal.		
4	Travail forcé	Oui/ non/ en partie	Mesures d'amélioration
4.1	Tous les employés de mon entreprise y travaillent volontairement. Il n'y a pas de rétention injustifiée de salaire, de documents ou de biens.		

[< Retour au sommaire](#)

5	Santé et sécurité	Oui/ non/ en partie	Mesures d'amélioration
5.1	Mon entreprise est membre d'une organisation pour la sécurité du travail conforme à la CFST (p. ex. AgriTOP/SPAA).		
5.2	Je veille à ce que la santé et la sécurité des hommes et des femmes de l'entreprise soient préservées p. ex. par des: <ul style="list-style-type: none"> ■ formations continues sur la sécurité du travail; ■ formations ciblées et documentées des employés; ■ vêtement de protection adéquats; ■ accès aux soins médicaux (p. ex.: il y a une pharmacie de secours et son emplacement est connu, les consultations médicales sont garanties). 		
5.3	J'ai assuré tous les employés de mon entreprise conformément à la loi (assurance accidents, caisse de pension, perte de gain maladie, soins médicaux). (Employés suisses: toujours exiger une copie de la police d'assurance-maladie)		
5.4	Les logements que je mets à disposition des employés respectent les exigences régionales usuelles en matière de dimension, d'équipement (eau courante, chauffage, lumière, meubles, toilettes). Ils sont facilement accessibles et protègent la sphère privée.		
6	Travail des jeunes et des enfants	Oui/ non/ en partie	Mesures d'amélioration
6.1	Si des jeunes (15–18 ans) travaillent dans l'entreprise, je respecte les dispositions de la Loi sur le travail (LTr, art. 2–32). Je veille en particulier à ce que les jeunes: <ul style="list-style-type: none"> ■ soient et restent en bonne santé; ■ ne soient pas surmenés; ■ soient protégés contre les mauvaises influences dans l'entreprise (mœurs). 		
6.2	Je n'emploie pas d'enfants qui ont moins de 15 ans (LTr, art. 30). Des exceptions sont possibles pour des travaux légers et des courses pour les enfants à partir de 13 ans (y.c. stagiaires). Le service agricole (Horizon Ferme) est ouvert aux enfants de 14 ans déjà.		
7	Égalité	Oui/ non/ en partie	Mesures d'amélioration
7.1	Tous les employés de mon entreprise bénéficient des mêmes droits: <ul style="list-style-type: none"> ■ à travail égal ils ont droit au même salaire et aux mêmes prestations en nature; ■ ils sont égaux devant le droit à l'accès aux formations continues et aux prestations de l'employeur. 		
8	Droits des travailleurs	Oui/ non/ en partie	Mesures d'amélioration
8.1	Les employés de mon entreprise: <ul style="list-style-type: none"> ■ ont droit à la liberté de réunion; ■ ont droit aux négociations collectives; ■ ont droit à être entendus par la direction de l'entreprise sans être discriminés; ■ sont informés des voies de recours au sujet de leurs conditions de travail. 		

5 Relations commerciales équitables

Le commerce des produits Bourgeon respecte des principes d'équité et s'oriente d'après les valeurs fondamentales suivantes:

- estime, respect et confiance mutuels entre les partenaires commerciaux de la filière de valorisation;
- collaboration et responsabilité partenariales et à long terme dans les négociations contractuelles;
- formation équitable des prix;
- collaboration constructive pour la promotion de l'agriculture biologique.

5.1 Code de conduite

Les producteurs Bourgeon et les preneurs de licence Bourgeon sont tenus de suivre les principes élaborés puis étoffés en partenariat dans le «Code de conduite pour le commerce des produits Bourgeon».

5.2 Plateformes de discussion

Bio Suisse organise des plateformes de discussion selon les besoins des différents secteurs. Ces plateformes sont chargées de réfléchir aux relations commerciales en se basant sur les lignes directrices ancrées dans le Code de conduite, et il est souhaité qu'elles incluent aussi des représentants des consommateurs.

Les partenaires commerciaux Bourgeon sont tenus de participer à ces plateformes de discussion.

Si un des partenaires commerciaux l'exige, des conventions d'objectifs contraignantes doivent normalement être conclues sur la base des lignes directrices de Code de conduite. Le but est d'améliorer la pratique commerciale dans un délai convenu.

5.3 Organe de médiation pour les relations commerciales équitables

Les cas de comportements ressentis comme inéquitables peuvent être annoncés à l'organe de médiation pour les relations commerciales équitables institué par Bio Suisse.

Tous les producteurs et preneurs de licence Bourgeon sont sensés appliquer les recommandations de l'organe de médiation.

5.4 Établissement des rapports

Bio Suisse surveille l'application du Code de conduite et rend chaque année des comptes sur l'état du développement des relations commerciales équitables en Suisse. L'Assemblée des délégués décide tous les cinq ans de la suite des opérations.

5.5 Pratiques commerciales responsables lors de l'importation de produits Bourgeon

Les produits importés sont aussi soumis aux principes de l'équité. Ces principes se trouvent dans le «Code de conduite pour des Pratiques commerciales responsables lors de l'importation de produits Bourgeon». Tous les importateurs de Bio Suisse sont tenus de respecter ces principes. Ce Code de conduite s'adresse en même temps à l'ensemble de la chaîne de commercialisation à l'étranger.

Bio Suisse surveille l'application du Code de conduite et instaure un organe de médiation.

Annexe pour la Partie I, chapitre 5.1**Code de conduite pour le commerce des produits Bourgeon**

Adopté par l'Assemblée des délégués du 18.04.2012.

1. Conscience de soi, buts et champ d'application

Conscience de soi	Les producteurs Bourgeon, les entreprises agroalimentaires et commerciales Bourgeon ainsi que les consommateurs de produits Bourgeon contribuent à un développement orienté vers la Vision du Concept directeur de Bio Suisse ¹ . Les partenaires commerciaux Bourgeon assument ensemble la responsabilité d'un commerce suisse des produits Bourgeon équitable et axé sur la qualité.
Buts	Ce Code de conduite favorise un processus entre les partenaires commerciaux Bourgeon: Ils concrétisent ce Code au cours de plateformes régulières de discussion auxquelles participent aussi des représentants des consommateurs, créant ainsi des conditions cadres équitables concrètes pour les affaires courantes du commerce des produits Bourgeon.
Champ d'application	Ce Code de conduite doit être respecté en Suisse par tous les producteurs et preneurs de licences Bourgeon, qui sont aussi appelés à faire des efforts pour impliquer tous les acteurs bio de Suisse.

2. Lignes directrices**2.1 Collaboration et négociations contractuelles**

Croissance commune	Les partenaires commerciaux Bourgeon coopèrent dans l'intérêt de la croissance du marché Bourgeon et des surfaces agricoles Bourgeon en Suisse.
Culture du dialogue ouvert et constructif	Dans les négociations bilatérales des prix et des contrats ainsi que dans les plateformes de discussion, les fournisseurs et les acheteurs visent une culture du dialogue ouvert et constructif ainsi que la considération pour les prestations d'autrui.
Relations commerciales à long terme	Les partenaires commerciaux Bourgeon ont pour but d'entretenir une collaboration, à long terme, de confiance, fiable et respectueuse. Les décisions d'achat ne sont pas prises seulement en fonction du prix le plus bas et les décisions de livraison pas seulement en fonction du prix le plus haut, mais ces décisions tiennent compte du respect des principes énumérés ici.

¹ «Nous occupons un espace vital agricole paysan et durable pour les hommes, les animaux, les plantes et l'environnement. La «Suisse, Pays Bio» est centrée sur une agriculture globale, viable de génération en génération et qui produit des denrées authentiques et saines qui offrent saveurs et plaisirs aux consommateurs.»

[< Retour au sommaire](#)

Transparence ¹	Les partenaires commerciaux Bourgeon s'engagent pour des conditions commerciales transparentes. En font par exemple partie l'entretien des contacts personnels avec les acheteurs et les fournisseurs. À condition que la confidentialité soit garantie, les partenaires commerciaux Bourgeon veulent bien rendre des comptes au sujet des bases de leurs calculations de prix à leurs fournisseurs et à leurs acheteurs ou même le cas échéant à d'autres maillons de la filière.
Planification des quantités ¹	Les partenaires commerciaux Bourgeon contribuent avec leurs fournisseurs et leurs acheteurs au bon déroulement de la planification bilatérale des quantités et des ventes. Ils cherchent à équilibrer les marchés et soutiennent Bio Suisse dans ses efforts pour améliorer la transparence des marchés.
Gestion des risques ¹	Les partenaires commerciaux Bourgeon discutent à l'avance avec leurs fournisseurs et leurs acheteurs de leur manière de réagir en cas de problèmes de qualité ou de pertes de récoltes inattendues, non assurables et dues à des causes naturelles ainsi qu'en cas de très fortes et imprévisibles fluctuations de prix ou de quantités (p. ex. par une garantie de prise en charge ou une obligation de livraison d'une certaine quantité).

2.2 Formation équitable des prix

Formation équitable des prix ¹	Dans leurs relations avec leurs fournisseurs et leurs acheteurs, les partenaires commerciaux Bourgeon accordent une importance primordiale à la fixation partenariale des prix et à une bonne collaboration bilatérale et à tous les niveaux. Ils sont donc très facilement prêts à communiquer entre eux et à rechercher des solutions. Cela peut s'avérer nécessaire par exemple dans les situations commerciales difficiles où de fortes fluctuations inattendues des prix et des quantités peuvent mener à un dictat des prix, mais aussi quand il faut lancer de nouveaux produits ou ouvrir de nouveaux marchés.
Prix équitables ¹	Le but est la fixation consensuelle des prix entre les partenaires. Si des prix de référence non contraignants ont été négociés, ils servent d'ordre de grandeur à l'établissement de prix équitables. Les prix équitables sont ceux qui garantissent à tous les partenaires commerciaux Bourgeon la possibilité de se développer positivement lorsque le marché est équilibré, cette notion incluant la couverture des frais de production, l'obtention de revenus décentes et la réalisation d'une marge d'investissement normale.
Travailler de manière efficiente	Tous les partenaires commerciaux Bourgeon s'efforcent d'améliorer régulièrement l'efficacité de leur échelon de production ou de commercialisation et rendent ces améliorations clairement compréhensibles pour leurs partenaires. L'objectif de l'ensemble de la filière est d'encourager la production et l'écoulement des produits Bourgeon dans des conditions durables.
Communication	Tous les partenaires commerciaux Bourgeon s'efforcent de communiquer efficacement aux consommateurs les prestations supplémentaires des produits Bourgeon, contribuant ainsi à les rendre prêts à accepter les prix plus élevés que la haute qualité du Bourgeon implique.

¹ Cela ne concerne absolument pas les conventions de prix et de quantités passées entre concurrents, qui sont illégales et n'ont donc pas le soutien de Bio Suisse. Aucun partenaire commercial n'est lié à des prix de référence.

[< Retour au sommaire](#)

2.3 Orientation vers la qualité

Assurance-qualité et orientation vers la qualité

Il y a des échanges constructifs pour mettre en place une assurance-qualité commune et continuer le développement des normes de qualité existantes. Tous les partenaires commerciaux Bourgeon visent l'obtention de produits de haute qualité.

2.4 Engagement sociétal et environnemental

Engagement sociétal

Les partenaires commerciaux Bourgeon s'engagent dans les limites de leurs possibilités en faveur de projets durables dans leur région, et ils en profitent pour communiquer les valeurs du Bourgeon. Ils mettent en place des possibilités de perfectionnement pour eux-mêmes et leurs employés et sont ouverts aux coopérations qui facilitent à d'autres entreprises la reconversion à l'agriculture biologique.

Engagement environnemental

Les partenaires commerciaux Bourgeon se déclarent prêts à améliorer à long terme le niveau écologique de leur exploitation ou entreprise. Ils renoncent à obtenir des avantages commerciaux au détriment de l'environnement.

Définitions:

Partenaires commerciaux Bourgeon: Tous les producteurs Bourgeon, preneurs de licences Bourgeon et utilisateurs de la marque Bourgeon. Cette notion ne concerne cependant pas les concurrents dits horizontaux, c.-à-d. ceux qui se trouvent au même niveau commercial.

À d'autres ou à tous les niveaux ou maillons de la filière: Concerne exclusivement la structure verticale de la filière: Producteur, transformateur, distributeur etc.

Annexe 2 pour la Partie I, chapitre 5.5**Code de conduite pour des pratiques commerciales responsables lors de l'importation de produits Bourgeon**

Adopté par le Comité de Bio Suisse le 28 août 2012.

1. Objectifs et champ d'application

Ce Code de conduite pour des pratiques commerciales responsables lors de l'importation de produits Bourgeon est lié à l'objectif de Bio Suisse d'encourager l'équité dans les filières suisses. Par conséquent, Bio Suisse souhaite aussi encourager des pratiques commerciales responsables à l'étranger. Les importateurs Bio Suisse ont une grande responsabilité dans l'application des principes d'équité dans la chaîne d'approvisionnement. C'est pourquoi ce Code de Conduite s'adresse en particulier aux importateurs en Suisse. Et il s'adresse par analogie à l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement à l'étranger. La collaboration doit aussi continuellement être améliorée dans les chaînes d'approvisionnement à l'étranger pour que les accords soient respectés et que la responsabilité soit assumée ensemble.

Les importations Bio Suisse ne peuvent être faites qu'en passant par des importateurs suisses qui ont conclu un contrat de licence avec Bio Suisse. Ces importateurs sont tenus au respect des principes contenus dans ce Code de conduite.

2. Lignes directrices**2.1 Collaboration**

Croissance commune	Les partenaires commerciaux de Bio Suisse encouragent ensemble l'agriculture biologique à l'échelle mondiale. Ils œuvrent pour une croissance durable de l'agriculture bio et ont pour objectif de soutenir la crédibilité de l'agriculture bio.
Culture du dialogue ouvert et constructif	Dans les négociations des prix et des contrats, tous les partenaires commerciaux de Bio Suisse visent une culture du dialogue ouvert et constructif ainsi que la considération pour les prestations de leur opposé.
Communication transparente et active	<p>Bio Suisse s'engage à communiquer activement les conditions cadres des importations Bourgeon et à les rendre transparentes envers tous ses partenaires commerciaux à l'étranger. Elle crée en particulier la transparence sur les points suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ que Bio Suisse limite les quantités importées quand les produits sont aussi disponibles en Suisse; ■ que des principes d'équité sont fixés dans le Code de conduite et qu'ils doivent être appliqués; ■ que Bio Suisse est l'interlocutrice pour tous les partenaires commerciaux, si les principes d'équités sont violés. <p>L'importateur Bio Suisse s'engage avec ses partenaires de la chaîne d'approvisionnement à l'étranger à:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Viser des conditions commerciales transparentes; en font par exemple partie l'entretien des contacts personnels; ■ Une grande transparence sur les périodes de livraison, les quantités, les prix et les délais; ■ Se montrer disposer, sous garantie de la confidentialité, à se rendre mutuellement compte des bases de leurs calculs des prix.
Relations commerciales à long terme	Tous les partenaires commerciaux de Bio Suisse entretiennent une collaboration à long terme, de confiance, fiable et respectueuse. Les décisions d'achat ne sont pas prises seulement en fonction du prix le plus bas et les décisions de livraison pas seulement en fonction du prix le plus haut, mais ces décisions tiennent aussi compte du respect des principes énumérés dans ce Code de conduite.
Planification des quantités	Tous les partenaires commerciaux de Bio Suisse contribuent à réaliser une planification contraignante des quantités et des prises en charge.

[< Retour au sommaire](#)

Gestion des risques	Tous les partenaires commerciaux de Bio Suisse conviennent à l'avance sur la manière de réagir en cas de: <ul style="list-style-type: none"> ■ Problèmes de qualité (résidus, qualité externe et interne, calibre, etc.); ■ Pertes de récoltes inattendues, dues à des causes naturelles; ■ Très fortes fluctuations des prix ou des quantités imprévisibles (p. ex. par une garantie de prise en charge ou une obligation de livraison d'une certaine quantité).
Soutien des groupements de petits paysans	Les groupements de petits paysans (coopératives) doivent être soutenus en particulier dans les pays en développement. Il faut donner, si possible, la préférence aux groupements de petits paysans et aux plantations qui appliquent un programme social pour leurs employés en tant que fournisseurs.

2.2 Formation des prix

Prix et prime Bio Suisse	Le but est la fixation consensuelle des prix entre les partenaires de la chaîne d'approvisionnement. Les prix doivent garantir à tous la possibilité de se développer positivement. Le producteur fournit plusieurs prestations supplémentaires pour remplir les directives de Bio Suisse. Pour que le producteur puisse couvrir ces frais, il faut lui verser une prime Bio Suisse de manière à ce que son prix se situe au-dessus du prix bio de l'UE. Les frais supplémentaires peuvent aussi être compensés par d'autres prestations de soutien comme p. ex. une offre de conseil.
Travailler de manière efficace	Tous les partenaires commerciaux de Bio Suisse s'efforcent d'améliorer régulièrement l'efficacité de la filière et rendent ces améliorations clairement compréhensibles pour leurs partenaires. L'objectif commun est d'encourager la production et l'écoulement des produits Bourgeon dans des conditions équitables et durables.

2.3 Exigences sociales

Bonnes conditions de travail pour les employés	Le commerce responsable concerne aussi les domaines suivants: les conditions d'engagement, le devoir de diligence médicale et les droits des employés. C'est pourquoi les Exigences Sociales font partie intégrante du Cahier des charges de Bio Suisse conformément au chap. 4 et au chap. 1.3 de la Partie V. Elles doivent être respectées par tous les partenaires commerciaux de Bio Suisse.
--	---

2.4 Orientation vers la qualité

Assurance-qualité et orientation vers la qualité	Il y a des échanges constructifs pour mettre en place une assurance-qualité commune et continuer le développement des normes de qualités existantes. L'importateur, le fournisseur et le producteur visent l'obtention d'un produit de haute qualité.
--	---

2.5 Engagement sociétal et environnemental

Engagement sociétal	Tous les partenaires commerciaux de Bio Suisse s'engagent dans les limites de leurs possibilités en faveur de projets durables dans leur région de production. Ils mettent en place des possibilités de formation et de formation continue pour eux-mêmes et pour leurs employés. Ils sont ouverts à travailler avec des producteurs à l'étranger pour faciliter la reconversion à l'agriculture biologique.
Engagement environnemental	Tous les partenaires commerciaux de Bio Suisse se déclarent prêts à améliorer à long terme le niveau écologique de leur exploitation ou entreprise.

Définitions

Chaîne d'approvisionnement: partenaires commerciaux verticaux (importateur, fournisseur, producteur)
Partenaires commerciaux de Bio Suisse: tous les acteurs du marché d'importation (importateurs, fournisseurs, producteurs). Dans tous les chapitres, il n'est jamais question d'accords illicites entre concurrents (p. ex. entre importateurs).

6 Développement durable

Tous les producteurs et preneurs de licences de Bio Suisse s'engagent pour le développement durable et améliorent continuellement leurs prestations de durabilité. Les acteurs de Bio Suisse sont conscients que le développement durable est un processus qui ne sera jamais terminé. Leurs propres activités sont donc continuellement vérifiées et adaptées sur le plan de leur contribution à un développement durable en se basant sur les nouveaux développements et connaissances sociétaux, technologiques et scientifiques.

Bio Suisse se base ici sur la définition «Brundtland». Selon cette définition, un développement est durable s'il garantit que les besoins de la génération actuelle sont satisfaits sans menacer les possibilités des générations futures de satisfaire leurs propres besoins.

Bio Suisse prend en compte les dimensions suivantes de la durabilité en se référant aux directives SAFA (Sustainability Assessment of Food and Agriculture Systems) de la FAO (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture):

- Écologie (y.c. le bien-être des animaux) (Environnement)
- Économie (y.c. la qualité et la sécurité des produits) (Économie)
- Société et bien-être social (Aspects sociaux)
- Gestion de l'entreprise et responsabilité (Gouvernance)

Partie II: Directives pour la production végétale et animale en Suisse

1 Reconversion à l'agriculture biologique et principe de la globalité des entreprises agricoles

Le principe de la globalité des entreprises agricoles est un principe central de la méthode d'agriculture biologique de Bio Suisse. Il contribue ainsi à ce que:

- l'agriculture biologique soit une méthode agricole crédible;
- le respect des exigences de l'agriculture biologique soit contrôlable et compréhensible.

L'exploitation agricole conforme au Cahier des charges de Bio Suisse est définie comme une entreprise, une unité de production ou un regroupement d'unités de production qui forme un tout structuré composé des terres, des bâtiments, de l'inventaire et de la main-d'œuvre.

La reconversion à l'agriculture biologique doit fondamentalement porter sur toute l'exploitation et donc sur toute sa surface. La transformation fermière, la vente directe de denrées alimentaires et la restauration des hôtes de la ferme ne sont pas soumises au principe de la globalité. Dans certains cas précis, la gestion des exploitations d'estivage peut être exemptée du principe de la globalité. Les détails sont réglés au niveau des règlements. Le Cahier des charges de Bio Suisse doit déjà être entièrement respecté pendant toute la durée de la reconversion.

Les exploitations qui désirent commencer la reconversion doivent fournir aux organismes de contrôle des données complètes sur les méthodes d'exploitation actuelles et passées, ainsi que des analyses de terre (réserves en éléments nutritifs).

Les personnes qui reconvertissent leur exploitation ou qui veulent reprendre une ferme Bourgeon s'engagent à suivre un cours d'introduction et de perfectionnement d'une durée minimale de deux jours, portant sur les principes et les méthodes de l'agriculture biologique. Le producteur reçoit une attestation de participation à ce cours. La branche à option Agriculture biologique suivie dans le cadre de la formation agricole, un apprentissage agricole dans une ferme biologique ou un stage professionnel d'au moins une période de végétation dans une ferme biologique sont considérés comme formation obligatoire suivie pour autant qu'elle ne date pas de plus de quatre ans.

La reconversion dure au minimum deux années civiles complètes. Au début de la reconversion, le chef d'exploitation s'engage par écrit à respecter le Cahier des charges de Bio Suisse. Le Bourgeon pourra être octroyé à partir de la troisième année depuis le début de la reconversion. Les produits végétaux et animaux respectivement récoltés et produits dès le 1^{er} janvier de la troisième année peuvent être vendus avec le Bourgeon. Le certificat de reconversion (R2) établi l'année précédente suffit comme légitimation pour la commercialisation avec le Bourgeon.

1.1 Principe de la globalité

1.1.1 Définition des exploitations

Les exploitations Bourgeon doivent satisfaire aux exigences suivantes:

- a) L'exploitation doit former un tout structuré composé des terres, des bâtiments, de l'inventaire et de la main-d'œuvre. L'exploitation doit avoir les bâtiments nécessaires à son activité. L'inventaire doit comprendre au moins les machines et les appareils nécessaires aux travaux quotidiens. L'exploitation doit avoir de la main-d'œuvre propre, et les travaux des champs doivent être effectués en majorité par cette main-d'œuvre-là. Les collaborateurs en question doivent connaître le Cahier des charges et suivre une formation continue en agriculture biologique.
- b) L'exploitation doit être indépendante. Le critère de l'indépendance est rempli si l'exploitation possède un flux des marchandises (p. ex. produits, aliments fourragers, intrants, etc.) indépendant de celui de toute autre exploitation, si elle a sa propre identité comptable et si elle est dirigée par un chef d'exploitation compétent, qui n'est responsable que d'elle et qui ne peut pas être en plus responsable d'exploitations ou d'unités de production non biologiques. L'exploitation doit en outre se présenter à l'extérieur de manière personnelle et sans confusion possible (nom, papier à lettres, matériel d'étiquetage, d'emballage et de publicité, adresse professionnelle).
- c) L'exploitation doit avoir un centre d'exploitation localisable et identifiable. Le centre d'exploitation est le lieu où se trouvent les principaux bâtiments et le centre opérationnel de l'exploitation. C'est au centre d'exploitation que doivent être prises les principales décisions opérationnelles (organisation du travail et de l'exploitation), que les documents de l'exploitation doivent être traités et gérés (planification des cultures, documents de contrôle, etc.).

L'identification de l'exploitation comprend aussi une adresse professionnelle propre impossible à confondre et des bâtiments indépendants. L'indépendance, la localisation et l'identification du centre d'exploitation ne doivent pas être entravées par des bâtiments d'une unité d'exploitation non biologique.

Animaux d'agrément et élevages pour l'autoapprovisionnement

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

- l'élevage ne présente aucun caractère commercial;
- et les animaux sont inscrits aux contributions SRPA et aux contributions SST pour les lapins;
- et aucun produit de ces élevages d'animaux n'est commercialisé (CLA 6/2016).

Est considéré comme commercialisation toutes ventes à des personnes extérieures à l'exploitation. La remise de produits issus de l'autoapprovisionnement ou du jardin familial à du personnel de l'exploitation est tolérée (procès-verbal OFAG – Bio Suisse, GT ARPAniBio 14.11.2000).

L'affouragement et les conditions d'élevage des animaux d'agrément et d'autoapprovisionnement doivent respecter intégralement le Cahier des charges et les journaux doivent être tenus dans le cadre des prescriptions légales. Des registres plus détaillés ne sont pas exigés. L'origine des animaux ne sera pas contrôlée.

Jardin familial

Par principe, le Cahier des charges doit aussi être respecté dans le jardin familial et seuls les intrants de la Liste des intrants peuvent être utilisés (globalité de l'exploitation). Le contrôle se limite au respect de l'interdiction d'utiliser des intrants interdits. Les semences et les plants non bio sont tolérés et il n'est pas nécessaire de tenir un journal des travaux agricoles pour autant que le jardin serve exclusivement à l'autoapprovisionnement.

Les infractions au Cahier des charges sont tolérées dans un jardin privé si son droit de jouissance a été accordé à des tiers (p. ex. aux parents ou au locataire) et que ce jardin ne sert qu'à leur autoapprovisionnement. (CLA 7/2005)

1.1.2 Divisions d'exploitations

Dans le sens de: Subdivision d'une exploitation existante en une exploitation biologique et une exploitation non biologique ou séparation d'une exploitation biologique d'une exploitation non biologique.

Les divisions d'exploitations et la reconnaissance d'unités de production doivent être préalablement autorisées par la CLA. Le chef d'exploitation est responsable de faire parvenir à la CLA un dossier de demande comportant tous les documents nécessaires. En cas de division d'exploitation, la globalité de l'exploitation doit être définie clairement au début de la reconversion en définissant par écrit l'attribution des bâtiments, de l'inventaire et de la main-d'œuvre. Les modifications postérieures entre les exploitations concernées ne seront possibles qu'après un délai d'attente de 5 ans, sauf dans le cas où l'exploitation non biologique serait reconvertie à l'agriculture biologique selon le présent Cahier des charges.

1.1.3 Reprises d'exploitations

Dans le sens de: reprise d'une entreprise agricole non biologique par une entreprise agricole Bourgeon.

Le statut de l'exploitation Bourgeon n'est pas modifié par la reprise d'une exploitation non bio. Le statut des parcelles est réglé par le chap. 1.4. La reprise des animaux non bio est soumise aux dispositions sur la provenance des animaux (voir chap. 4.4). Il est possible d'octroyer des autorisations exceptionnelles, cf. la «Liste des critères d'octroi des autorisations exceptionnelles». Les délais d'attente doivent être respectés.

Statut des produits animaux en cas de reprise ou de fusion d'exploitations: La reprise d'exploitation et la fusion d'exploitations entre une ferme bio et une exploitation non bio dans le cadre de laquelle les deux exploitations apportent des animaux de la même catégorie sont soumises à l'OBio art. 16f al. 5 let. a ainsi qu'au chapitre 4.4 du présent Cahier des charges (autorisation exceptionnelle pour l'achat d'au maximum 40% du cheptel total résultant de la fusion). Commercialisation: si la séparation entre les animaux bio et non bio est garantie par un contrat, les animaux non bio sont soumis aux délais d'attente stipulés par les art. 16f al. 5 et 39f de l'OBio ainsi que par l'art. 4.4.3 du présent Cahier des charges, mais, dans ce cas, les animaux de la ferme bio doivent rester dans celle-ci (PV OFAG – Bio Suisse, GT ARPAniBio, 29.01.2002, § 3).

Si une reprise d'exploitation ou une fusion d'exploitations bio et non bio apporte une nouvelle catégorie animale provenant de l'exploitation non bio, c'est la règle suivante qui s'applique: la nouvelle catégorie animale, c.-à-d. celle qui n'était pas présente jusque là dans l'exploitation bio, doit subir le délai d'attente prévu par le présent Cahier des charges avant que ces animaux soient considérés comme bio et que leurs produits puissent être vendus comme produits bio. (CLA 7/2003)

[< Retour au sommaire](#)

1.1.4 Relations avec des exploitations non Bourgeon

Bio Suisse peut tolérer qu'un partenaire de la direction de l'exploitation (époux ou concubin, membre d'une société simple ou d'une Sàrl qui dirige l'exploitation Bourgeon, autres formes analogues de partenariat) dirige sa propre exploitation non biologique ou participe à sa direction pour autant que le présent règlement soit intégralement respecté et que les exploitations concernées soient aussi enregistrées comme exploitations ou unités de production différentes par le service d'agriculture compétent ou qu'au maximum une des exploitations soit une exploitation agricole selon l'OTerm. Le registre des parcelles de l'exploitation Bourgeon ne doit comporter aucune parcelle non biologique.

Bio Suisse n'est pas tenue d'accepter une exploitation ou une unité de production reconnue comme telle par les autorités. Cela signifie que Bio Suisse peut se baser sur ce règlement pour refuser une exploitation ou une unité de production reconnue par les autorités ou poser des conditions supplémentaires.

Si une ferme biologique collabore avec une exploitation non biologique (p. ex. une exploitation multiplicatrice), la production biologique est sous la responsabilité du producteur bio. Les conditions concernant la main-d'œuvre et l'inventaire sont réglées à l'art. 1.1.1. Le chef de l'exploitation non biologique n'est pas autorisé à effectuer de son propre chef des travaux dans la ferme bio.

1.1.5 Revenus accessoires, travaux pour tiers

En principe, les paysans et paysannes Bourgeon peuvent pratiquer n'importe quelle activité professionnelle accessoire non agricole. Ces activités ne sont d'ailleurs pas contrôlées. Des limitations peuvent cependant être imposées dans quelques rares cas si la crédibilité de l'agriculture biologique l'exige. En relation avec une exploitation non biologique à titre accessoire ou principal, seuls des intrants de la Liste des intrants du FiBL peuvent être stockés, transvasés ou utilisés dans l'exploitation Bourgeon.

Les aliments fourragers non biologiques ne sont pas soumis à cette règle. Ils peuvent être stockés dans une ferme Bourgeon (p. ex. en cas de commerce ou de dépôt d'aliments fourragers) si les conditions suivantes sont respectées:

- les aliments fourragers stockés doivent être emballés et étiquetés;
- un registre du stock doit être tenu à jour avec exactitude;
- le local ou la place de stockage des aliments fourragers non biologiques doit être clairement identifiable;
- pas de stockage d'aliments fourragers OGM ou médicamenteux.

1.1.5.1 Les activités accessoires non indépendantes

Définition: Le certificat de salaire est délivré par l'employeur et le décompte AVS est effectué par l'employeur.

Les activités accessoires non indépendantes ne sont en principe pas limitées (p. ex. travail à la Landi, dans l'industrie chimique, comme représentant pour des engrais, des produits phytosanitaires, des aliments fourragers, etc.). Une activité qui n'est pas permise en tant qu'indépendant (utilisation d'intrants agricoles interdits en bio) ne peut pas non plus être effectuée comme employé de son conjoint ou de son concubin.

1.1.5.2 Les activités accessoires indépendantes

Définition: déclaration fiscale d'indépendant, propre décompte AVS. Les activités accessoires indépendantes sont en principe autorisées.

Bio Suisse différencie entre activités non agricoles et proches de l'agriculture:

a) Activités non agricoles

Il n'y a aucune limitation pour les activités non agricoles. Il est possible de transformer ou de commercialiser dans une exploitation Bourgeon des produits agricoles non biologiques dans le cadre d'une activité accessoire. Les conditions exactes figurent dans la Partie III, chap. 17.

b) Activités proches de l'agriculture

Il est possible de diriger une entreprise de travaux agricoles, mais il ne faut pas utiliser d'intrants interdits en agriculture biologique. Exception: il est permis de semer pour des tiers des semences traitées, mais les semences ne doivent pas être stockées dans l'exploitation Bourgeon et les machines doivent être nettoyées à l'extérieur de l'exploitation Bourgeon.

Le commerce d'animaux non biologiques est autorisé, mais le commerce de bétail doit être séparé de l'entreprise agricole (c.-à-d. avoir son propre n° BDTA) et les bêtes ne doivent pas séjourner dans l'exploitation Bourgeon.

Entreprise de paysagisme: Si le client le veut expressément, des intrants interdits en bio peuvent être utilisés sur les terres non agricoles.

Agriculteurs bio dont le revenu accessoire est constitué par une entreprise de paysagisme conventionnelle: La CLA considère l'exploitation d'une entreprise de paysagisme comme une activité accessoire. Cela veut dire que, si cela est explicitement exigé par un client, il est exceptionnellement possible de travailler avec des produits interdits en agriculture biologique. Ces produits ne peuvent cependant être utilisés que sur des surfaces non agricoles, doivent être stockés directement chez le client, ne doivent pas passer par la comptabilité de l'entreprise agricole bio et ne doivent bien sûr jamais pouvoir être trouvés dans l'entreprise agricole bio.

1.1.6 **Location, fermage et utilisation**

La location de ses propres terres et/ou bâtiments agricoles à des exploitations non Bourgeon (pour une utilisation agricole) n'est possible qu'avec un contrat de fermage accepté par le canton. L'exploitation non Bourgeon ne doit pas entraver l'indépendance et l'identification de l'exploitation Bourgeon, c.-à-d. que les bâtiments agricoles loués à des tiers ne doivent pas être situés dans le centre de l'exploitation ou à sa proximité immédiate. Cela est aussi valable pour les cessions de bâtiments agricoles ou de terres en droit de superficie. Les ruches et ruchers ne tombent pas sous le coup de cette réglementation, puisqu'ils peuvent être loués à des exploitants non bio même s'ils sont situés dans le centre de l'exploitation Bourgeon.

Il est possible de louer à des tiers des locaux de stockage entiers ou des cellules frigorifiques entières de sa propre exploitation, pour y stocker des produits agricoles non biologiques. Les locaux loués doivent être clairement identifiables et l'accès au contrôle bio doit être garanti. La location d'un emplacement de stockage pour des fourrages non bio en vrac n'est possible que si l'exploitation Bourgeon ne stocke pas de fourrages de même nature pour elle-même.

Les produits des surfaces qui ne font pas partie d'une exploitation Bourgeon ne doivent pas être vendus avec le Bourgeon (exception: les produits des cueillettes dans la nature conformes à la Partie IV du présent Cahier des charges).

Si l'utilisation d'une certaine surface ou culture de l'exploitation Bourgeon est cédée à une exploitation non Bourgeon, la direction de l'exploitation Bourgeon reste néanmoins totalement responsable du respect du Cahier des charges (p. ex. utilisation par un locataire non bio des arbres fruitiers d'un pré-verger Bourgeon).

La location de stabulations (p. ex. halles avicoles) jusque là non biologiques par une exploitation Bourgeon est possible pour autant qu'il y ait une claire séparation par rapport à l'exploitation non Bourgeon, que les travaux soient réellement effectués par le personnel de l'exploitation Bourgeon et que les relations juridiques soient clairement établies (contrat de fermage officiellement accepté comprenant aussi les surfaces des parcours).

Il n'y a aucune limitation pour les activités non agricoles. Il est possible de transformer ou de commercialiser dans une exploitation Bourgeon des produits agricoles non biologiques dans le cadre d'une activité accessoire. Les conditions exactes figurent dans la Partie III, chap. 17.

1.1.7 **Participations**

La direction d'une exploitation Bourgeon ne doit pas avoir de fonction directrice dans une exploitation agricole non biologique, dans une exploitation industrielle d'élevage ou dans une partie d'une exploitation non biologique (la fonction directrice est définie par le droit de parole lors de la prise des décisions d'exploitation, par des compétences financières, etc.). Il est toutefois autorisé de diriger une exploitation d'estivage gérée en communauté ou en coopérative de manière non biologique.

La participation purement financière de la direction d'une exploitation Bourgeon (p. ex. dans le cadre d'une holding, d'une SA, etc.) à une exploitation agricole non biologique n'est pas interdite.

1.1.8 **Alpage et estivage**

1.1.8.1 **Alpages communautaires ou en coopératives**

Sont considérées comme exploitations d'estivage Bourgeon (selon l'OTerm) les exploitations communautaires ou en coopérative qui, par conséquent, ne peuvent pas être affectées à une seule exploitation ou communauté d'exploitation.

Les exploitations d'estivage Bourgeon sont contrôlées chaque année. La coopérative ou la corporation doit nommer une personne responsable (maître d'alpage) pour chaque exploitation d'estivage. Cette personne doit connaître le Cahier des charges et devrait se perfectionner dans le domaine de l'agriculture biologique. Les exploitations d'estivage sont soumises à une période de reconversion de deux ans.

Le contrat de production est toujours conclu avec l'exploitant de l'exploitation d'estivage (selon l'OTerm). Toutes les exploitations d'estivage faisant partie d'une corporation ne doivent pas forcément se reconvertir à l'agriculture biologique, mais les exploitations biologiques et non biologiques doivent être clairement délimitées les unes des autres.

[< Retour au sommaire](#)

1.1.8.2 Exploitations privées d'estivage

Les exploitations privées d'estivage sont rattachées à l'exploitation agricole de leur exploitant et contrôlées en même temps qu'elle. Elles doivent respecter les règles de l'agriculture biologique (principe de la reconversion globale).

Une exploitation d'estivage est considérée comme alpage privé lorsque les bâtiments sont possédés ou loués par une exploitation ou une communauté d'exploitations, ou lorsque d'autres droits permettent à une seule exploitation d'en exploiter les bâtiments et les terres sans limitation de durée.

Dans le cas d'exploitations d'estivage comprenant d'une part des bâtiments privés ou attribués pour des durées limitées et d'autre part des pâturages d'estivage communs, la règle suivante doit être appliquée: l'alpage ne peut être reconnu que si les engrais chimiques de synthèse et les herbicides sont totalement interdits par un contrat écrit sur toute la surface du pâturage commun. En cas de rotation des droits de pâturage, la CLA décide du statut des produits.



Exploitations de pâturage: Les contrats qui obligent un agriculteur Bourgeon employé comme berger à faire des traitements herbicides au plante-à-plante contre les rumex sur les surfaces d'estivage des propriétaires de l'alpage (p. ex. corporation d'alpage) sont tolérés, mais aucun produit phytosanitaire interdit ne doit être stocké – et à fortiori utilisé – dans la ferme Bourgeon du berger. Ces produits doivent être achetés et conservés par les propriétaires. (CLA 7/2005)

Voir aussi l'art. 4.4.5.

1.2 Reconversion à l'agriculture biologique

1.2.1 Généralités

Les exploitations qui désirent commencer la reconversion doivent fournir aux organismes de contrôle des données complètes sur les méthodes d'exploitation actuelles et passées, ainsi que des analyses de terre (réserves en éléments nutritifs).

Les personnes qui reconvertissent leur exploitation ou qui veulent reprendre une ferme Bourgeon s'engagent à suivre un cours d'introduction ou de perfectionnement d'une durée minimale de deux jours, portant sur les principes et les méthodes de l'agriculture biologique. Le producteur reçoit une attestation de participation à ce cours. La branche à option Agriculture biologique suivie dans le cadre de la formation agricole, un apprentissage agricole dans une ferme biologique ou un stage professionnel d'au moins une période de végétation dans une ferme biologique sont considérés comme formation obligatoire suivie pour autant qu'elle ne date pas de plus de quatre ans.

1.2.2 Déroulement chronologique

La reconversion dure au minimum deux années civiles complètes. Au début de la reconversion, le chef d'exploitation s'engage par écrit à respecter le Cahier des charges de Bio Suisse. Le Bourgeon pourra être octroyé à partir de la troisième année depuis le début de la reconversion. Les produits végétaux et animaux respectivement récoltés et produits dès le 1^{er} janvier de la troisième année peuvent être vendus avec le Bourgeon. Le certificat de reconversion (R2) établi l'année précédente suffit comme légitimation pour la commercialisation avec le Bourgeon.

Les entreprises agricoles certifiées biologiques selon les normes de l'OBio peuvent être reconnues comme fermes Bourgeon à condition de faire une année de reconversion Bio Suisse supplémentaire. Les entreprises agricoles certifiées biologiques qui respectent des directives au moins équivalentes à celles de Bio Suisse peuvent être certifiées comme fermes Bourgeon sans reconversion supplémentaire. Toutefois, pour recevoir le statut Bourgeon, toutes les fermes reconnues par le Bourgeon doivent d'abord payer à Bio Suisse les cotisations pour au moins les deux années précédentes. Cette disposition ne concerne pas les fermes biologiques équivalentes, c.-à-d. celles qui respectent entièrement le Cahier des charges de Bio Suisse et qui sont déjà membres d'une organisation membre de Bio Suisse.

Pendant la première année de reconversion, toutes les récoltes des cultures mises en place après le 1^{er} janvier peuvent être vendues avec le Bourgeon de reconversion, mais seulement une fois la certification terminée (au plus tôt le 1^{er} mai). Les récoltes des cultures mises en place avant le 1^{er} janvier peuvent être vendues avec le Bourgeon de reconversion pour autant que le producteur se soit annoncé pour la reconversion avant leur mise en place et pour autant qu'il atteste par écrit que les cultures en question ont respecté les directives bio dès leur mise en place. L'organisme de certification fixe les modalités de la preuve.

Tous les aliments fourragers (céréales fourragères, luzerne, etc.) récoltés pendant la première année de reconversion et affouragés à ses propres bêtes peuvent être comptés comme fourrages bio. Sauf les fourrages grossiers, tous les aliments fourragers récoltés par l'exploitation pendant l'année précédant le début de la reconversion sont considérés comme fourrages non biologiques dès le 1^{er} mai de la 1^{ère} année de reconversion.

Les récoltes des cultures pérennes peuvent être vendues avec le Bourgeon de reconversion dès la récolte de la première année de reconversion, mais seulement une fois la certification terminée (1^{er} mai).

Des dérogations aux dispositions générales du Cahier des charges sont possibles pour les branches de productions spéciales indépendantes du sol dans le domaine de l'agriculture. La ferme doit quand même être entièrement reconvertie à l'agriculture biologique. Les conditions détaillées sont définies de cas en cas par la CLA.

Délais d'inscription

L'OBio fixe au 1^{er} janvier la date du début de la reconversion à l'agriculture biologique. L'OPD stipule que les nouvelles exploitations doivent s'annoncer pour la reconversion au plus tard le 31 août de l'année précédente. Les retardataires doivent s'attendre à une diminution ou même à une suppression des paiements directs. La même règle vaut pour les reconversions par étapes. Pour la reconversion par étapes, les chefs d'exploitation concernés doivent en plus faire parvenir à leur organisme de contrôle et de certification et à la CLA une demande écrite accompagnée de tous les documents correspondants. Pour les conditions, se référer à la «Liste des critères d'octroi des autorisations exceptionnelles – Producteurs».

Certains cantons acceptent des délais d'inscription plus tardifs que le 31 août. Les nouveaux inscrits doivent s'annoncer directement auprès de Bio Suisse. La responsabilité de s'inscrire à temps auprès de Bio Suisse incombe au chef d'exploitation.

Commercialisation pendant la reconversion

Pendant la reconversion, une exploitation en reconversion peut commercialiser ses produits tout au plus avec le Bourgeon de reconversion (ou en conventionnel). Cela est aussi valable pour les produits cultivés par l'exploitation en reconversion sur des surfaces bio reprises à des exploitations Bourgeon. Les produits animaux sont eux aussi considérés comme produits de reconversion pendant toute la durée de la reconversion de l'exploitation indépendamment du fait qu'elle ait acheté des jeunes bêtes et des aliments fourragers de reconversion ou Bourgeon. (CLA 6/2011)

Animaux de reconversion

La vente d'animaux avec le Bourgeon de reconversion est possible à partir du 1^{er} mai de la première année de reconversion pour autant que l'exploitation soit certifiée. Les fermes Bourgeon peuvent déjà acheter avant le 1^{er} mai des porcelets de reconversion provenant d'exploitations certifiées en première année reconversion et qui sont nés après le 1^{er} janvier. Une fois la certification obtenue, les œufs à couver de reconversion peuvent également déjà être vendus à des couvoirs comme œufs à couver de reconversion avant le 1^{er} mai. Cette disposition ne s'applique pas à la vente comme œufs de consommation de reconversion (CLA 6/2013).

Durée de la reconversion des fermes certifiées selon l'OBio CH

Une entreprise agricole certifiée selon l'Ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique ne peut être reconnue comme ferme Bourgeon après seulement une année de reconversion Bio Suisse supplémentaire que si l'ensemble de l'entreprise agricole est exploité selon l'Ordonnance bio fédérale. Autrement, la durée de la reconversion est de deux années civiles complètes. (CLA 5/2016)

Stockage des engrais de ferme

Pour qu'une exploitation commençant la reconversion puisse être certifiée, elle doit disposer d'au moins 50 pourcents de la capacité de stockage exigée pour les stabulations principales d'après les tableaux du rapport de contrôle des organismes de contrôle ou d'après le Suisse-Bilanz. Sont considérées comme stabulations principales celles où sont stockés les fourrages pour l'hiver et qui sont occupées au minimum pendant 10 semaines. Si les bêtes changent de stabulation pendant l'affouragement d'hiver et qu'aucune stabulation ne peut être désignée comme stabulation principale au sens propre du terme, chaque stabulation doit disposer proportionnellement de suffisamment de capacités de stockage, ou alors il faut pouvoir garantir le transport du lisier d'une stabulation à l'autre pendant l'hiver. Cette règle est aussi valable pour le stockage du fumier avec captage des jus d'écoulement, mais là, lorsque la situation le justifie, il est possible d'accepter une plus grande hauteur de stockage pour les tas de fumier. Si un canton exige davantage que 50 pourcents, c'est évidemment ses exigences plus strictes qui sont valables. Pour que la certification Bourgeon soit possible, la ferme doit réellement disposer des capacités de stockage exigées par le canton, c.-à-d. qu'aucune attestation ne peut être acceptée avec un délai d'assainissement plus long que la durée de reconversion. Les exploitations en reconversion gardent leur statut de reconversion jusqu'à ce qu'elles remplissent les exigences. (CLA 7/2002)

1.3 Reconversion par étapes

Selon le Cahier des charges de Bio Suisse, la reconversion à l'agriculture biologique doit en principe porter dès le début sur l'ensemble de l'exploitation et de sa surface.

Le principe de la reconversion globale de l'ensemble de l'exploitation doit être et rester la règle.

La reconversion par étapes (= reconversion progressive jalonnée par des étapes clairement définies) permet de réduire à une mesure supportable par l'exploitation les risques liés à la reconversion, sans pour autant enfreindre les principes de la crédibilité et de la contrôlabilité. Cela concerne en règle générale des exploitations ayant soit d'importantes surfaces de vigne, d'arboriculture fruitière ou de plantes ornementales, soit des élevages de cochons ou de volailles.

La reconversion par étapes ne peut être autorisée que pour des exploitations qui commencent la reconversion, ce qui signifie que des exploitations qui ont déjà le Bourgeon ou le Bourgeon de reconversion ne peuvent pas entrer en reconversion par étapes.

Les exploitations en reconversion par étapes sont contrôlées au moins deux fois par an. Une exploitation en reconversion par étapes peut avoir au maximum 2 niveaux de certification, c.-à-d. «produits non bio et produits de reconversion» ou bien «produits de reconversion et produits Bourgeon».



Reconversion par étapes en arboriculture: Seules les cultures pérennes peuvent faire l'objet d'une reconversion par étapes. (CLA 6/2017)

1.3.1 Autorisation

Un plan de reconversion doit être présenté à la CLA avant la date limite pour l'inscription à la reconversion. Selon l'art. 9 de l'OBio, la reconversion par étapes doit aussi recevoir l'autorisation de l'OFAG. Les documents nécessaires à l'obtention de l'autorisation fédérale peuvent être demandés directement à l'OFAG ou sur son site internet www.ofag.admin.ch.

1.3.2 Production végétale

Si la reconversion immédiate de l'ensemble de l'exploitation lui fait courir des risques exagérés, la CLA peut accepter qu'une exploitation avec de la vigne, de l'arboriculture fruitière ou des cultures de plantes ornementales fasse une reconversion par étapes à l'agriculture biologique. La condition de base est l'établissement d'un plan de reconversion qui prévoit d'arriver à mettre en place en cinq années au maximum un système d'exploitation biologique complet, portant sur toute l'exploitation et respectant le Cahier des charges de Bio Suisse.

Les conditions suivantes doivent être réunies pour une reconversion par étapes:

- a) établir et s'engager à tenir un plan de reconversion présentant une description détaillée des étapes de la reconversion et son échéancier;
- b) prouver que les contrôles des techniques de production, de la dérive des produits de traitement et de la séparation des flux des marchandises sont possibles;
- c) établir un rapport sur les techniques de production et les flux des marchandises de toute l'exploitation, et le soumettre au contrôle. Le plan de reconversion fixe aussi les méthodes d'exploitation des surfaces non biologiques, selon le principe suivant: «le plus biologique possible, le plus vite possible». Les parcelles qui ne sont pas encore cultivées en bio doivent respecter les conditions individuelles spécifiquement dictées par la CLA pour la protection des plantes et la fertilisation. Ces parcelles doivent être contrôlées pour les prestations écologiques requises (PER). Le désherbage doit toujours respecter le CDC. Une autorisation de reconversion par étapes ne peut être délivrée que si au moins une partie de la culture concernée est mise en reconversion dès la première année. Les documents de reconversion doivent planifier l'évolution de la conduite de la culture concernée.
- d) délimiter précisément les parcelles selon leur système d'exploitation, et séparer clairement les flux de leurs produits, de la récolte jusqu'à la commercialisation. Il faut réduire au strict minimum le morcellement des parcelles biologiques et non biologiques;
- e) l'exploitation non biologique temporaire d'une surface biologique est exclue;
- f) recevoir l'autorisation de l'OFAG.

Le plan de reconversion doit comporter tous les documents suivants détaillés et réactualisés annuellement concernant l'ensemble de l'exploitation:

- Rapport de vulgarisation du conseiller bio ou documents équivalents qui doivent contenir les points suivants:
 - description des méthodes actuelles d'exploitation (cultures, rotation culturale, utilisation des intrants, programme PI, etc.);
 - échéancier (quelles surfaces et quelles cultures seront reconverties en quelle année);
 - attestation d'exploitation agricole conforme à l'OTerm et au chap. 1.1;
 - description des bâtiments de production et de stockage;
 - inventaire des machines et du matériel utilisés, stockage des intrants (pour les intrants destinés aux parcelles bio, il faut prévoir du matériel d'épandage et un entrepôt séparés);
 - plans des parcelles avec les indications suivantes: cultures, variétés, méthode d'agriculture, surface, exposition et orientation des vents dominants;
 - techniques de production et utilisation des intrants;
 - commercialisation et désignation prévues.

Sauf en viticulture, seuls les produits qui sont clairement et facilement (visuellement) différenciables des produits non biologiques peuvent être commercialisés avec le Bourgeon de reconversion.

En viticulture, la production d'un même cépage peut être certifiée et commercialisée séparément selon les deux systèmes de production, à condition d'assurer un contrôle intégral des flux des marchandises (p. ex. enregistrement des quantités dans le cadre des contrôles cantonaux des vendanges).

La production biologique des parcelles en reconversion depuis deux années révolues peut être certifiée avec le Bourgeon si tout le reste de l'exploitation est en reconversion.



Reconversion par étapes en arboriculture: Seules les cultures pérennes peuvent faire l'objet d'une reconversion par étapes. (CLA 6/2017)

1.3.2.1 Pièces justificatives et contrôle

Il faut consigner par écrit, en détail et sans omission les opérations agricoles (engrais, produits phytosanitaires, etc.), les rendements et les acheteurs. Cela concerne toutes les surfaces, qu'elles soient cultivées en bio ou non. Les contrôles concernent aussi les parcelles et les locaux de stockage etc. qui ne sont pas encore en bio. Lors du contrôle, des justificatifs doivent présenter clairement la déclaration de tous les produits vendus et de tous les points de vente. Des analyses de résidus peuvent être ordonnées par la CLA ou par l'organisme de contrôle.

1.3.2.2 Durée et délais d'attente pour la production végétale

La reconversion par étapes doit être terminée après au maximum 5 ans. Cela signifie que, au plus tard à partir de la 4ème année, toutes les branches de production et toutes les surfaces de production doivent respecter le CDC et que l'exploitation peut être certifiée comme ferme Bourgeon au plus tard après 5 ans.

1.3.3 Production animale

Si la reconversion immédiate de l'ensemble de la production animale n'est pas envisageable, la CLA et l'OFAG peuvent permettre à l'entreprise de reconverter en trois ans la production animale par étapes et par catégorie animale.

La reconversion par étape en production animale requiert aussi un plan de reconversion: le rapport de vulgarisation du conseiller bio ou documents équivalents doivent comporter les points suivants:

- description des méthodes actuelles d'exploitation (surfaces, troupeaux);
- échéancier (quelles catégories animales seront reconverties à quel moment);
- attestation d'exploitation agricole conforme à l'OTerm et au chap. 1.1;
- description des stabulations, des parcours, etc. (joindre le cas échéant les rapports des contrôles SRPA);
- stockage des fourrages et des intrants (la séparation doit être garantie);
- techniques de production et utilisation des intrants;
- commercialisation et désignation prévues.

Il faut consigner par écrit, en détail et sans omission les techniques de production, les fourrages non bio, le stockage des fourrages, les achats d'animaux, la commercialisation et les acheteurs.

1.3.3.1 Catégories animales, exigences

À l'exception des ruminants et des chevaux, toutes les catégories animales peuvent être reconverties par étapes. La production parallèle bio et non bio d'animaux agricoles de la même catégorie animale n'est pas permise. L'affouragement et l'achat de bétail peuvent différer du Cahier des charges pour les catégories animales autorisées. Ce sont les conditions spécifiques à l'exploitation posées par la CLA qui sont valables. Il faut respecter le principe «le plus biologique possible, le plus vite possible». Les exigences concernant les conditions d'élevage, la sélection (TE) et la santé animale doivent être entièrement respectées dès le début de la reconversion par étapes.

< Retour au sommaire

1.3.3.2 Pièces justificatives et contrôle

Les contrôles concernent aussi les troupeaux, les locaux de stockage etc. qui ne sont pas encore en bio. Lors du contrôle, des justificatifs doivent présenter clairement la déclaration de tous les produits vendus.

1.3.3.3 Durée et délai de reconversion

Pendant au maximum trois ans après le début de la reconversion, les catégories animales autorisées ne doivent pas remplir toutes les exigences du Cahier des charges. Toutes les catégories animales doivent être reconverties à la fin de la troisième année. Les délais de reconversion sont donc échus au 31 décembre. Les délais d'attente pour les différents animaux agricoles sont fixés à l'art 4.4.3. Contrairement à la reconversion par étapes en production végétale, les délais d'attente des différentes catégories animales peuvent être accomplis indépendamment de l'année civile. Pendant le délai de reconversion, les conditions du Cahier des charges doivent être entièrement respectées (y. c. affouragement et origine des animaux agricoles). Après avoir passé le délai d'attente, les produits peuvent être vendus avec le Bourgeon de reconversion ou avec le Bourgeon selon le statut de l'ensemble de l'exploitation.

1.3.4 Apiculture

La reconversion de l'apiculture dure au moins une année. Elle n'est cependant terminée que lorsque la cire a été renouvelée conformément aux prescriptions des règlements. La commercialisation ne doit pas se référer à la reconversion à l'agriculture biologique.

1.3.5 Procédure pour les producteurs qui envisagent une reconversion par étapes.

- a) Établir tous les documents exigés (cf. art. 1.3.2) avec si nécessaire l'aide d'un conseiller bio.
- b) Faire parvenir à temps (avant la date limite de l'annonce de la reconversion, c.-à-d. le 31 août) tous ces documents à la CLA pour examen.
- c) Examen des documents par la CLA, qui définit individuellement pour chaque exploitation des conditions spécifiques.
- d) L'organisme de certification ne peut certifier l'exploitation comme étant en reconversion que sur la base du premier rapport de contrôle.
- e) Toute reconversion par étape doit obligatoirement être autorisée tant par Bio Suisse que par l'OFAG (OBio art. 9). Les documents nécessaires pour l'autorisation fédérale peuvent être soit demandés directement à l'OFAG soit téléchargés depuis son site Internet www.ofag.admin.ch.

1.4 Nouvelles Parcelles

1.4.1 Introduction

Ce règlement fixe les règles d'introduction des nouvelles parcelles qui auparavant n'étaient pas cultivées conformément à l'OBio. Selon l'art. 8, al. 1 de l'OBio, c'est à chaque fois le 1^{er} janvier qui marque le début de la reconversion, aussi bien pour les exploitations que pour des parcelles séparées.

1.4.2 Documentation obligatoire

Pour les surfaces qui sont enregistrées au printemps dans le formulaire officiel de recensement des entreprises agricoles, l'année en cours compte comme première année de reconversion. Les registres et plans doivent être présents dès l'acquisition ou la location du terrain.

1.4.3 Statut de l'entreprise agricole

L'introduction de nouvelles parcelles jusqu'alors non bio ne change en principe rien au statut de certification d'une exploitation Bourgeon.

1.4.4 Déclaration des produits

Les produits provenant des surfaces en reconversion sont des produits de reconversion dont la désignation doit être conforme et qui doivent être déclarés comme tels sur le certificat de contrôle. S'il y a production en parallèle d'une même culture sur des surfaces bio et en reconversion et que la récolte ne peut extérieurement pas clairement être différenciée, c'est l'ensemble de la production qui doit être déclaré comme produits de reconversion.

Exceptions:

- a) Pour autant que le producteur l'ait préalablement annoncé à l'organisme de certification et que les flux des marchandises et leur traçabilité soient garantis, la commercialisation parallèle des produits des cultures pluriannuelles (Bourgeon et en reconversion) est en principe possible.
- b) Pour les cultures annuelles qui ne peuvent pas être clairement différenciées extérieurement, la commercialisation parallèle n'est possible que sur autorisation préalable de la CLA.
- c) Le blé panifiable et le blé fourrager ainsi que le maïs grains et le maïs d'ensilage sont considérés comme des cultures différentes.

1.4.5 Statut de certification des produits

Cas 1: Nouvelles parcelles herbagères avec rendement fourrager si l'exploitation biologique est attestée à partir du 1^{er} janvier par l'exploitation bio	
Entrée jusqu'à la date de référence au printemps:	Les récoltes de fourrages grossiers comptent comme fourrages de reconversion, la surface est comptée avec la SAU de la ferme.
Entrée après la date de référence au printemps:	Les récoltes de fourrages grossiers ne sont pas bio et la surface n'est pas comptée avec la SAU de la ferme.

Cas 2: Nouvelles parcelles herbagères avec rendement fourrager si l'exploitation biologique ne peut pas être attestée à partir du 1^{er} janvier	
Entrée jusqu'à la date de référence au printemps:	Les récoltes de fourrages ne sont pas bio, la surface est comptée avec la SAU de la ferme.
Entrée après la date de référence au printemps:	Les récoltes de fourrages ne sont pas bio, la surface n'est pas comptée avec la SAU de la ferme.

Cas 3: La nouvelle parcelle accueille des grandes cultures et/ou des cultures spéciales, la préparation du sol et les semis ayant été entièrement effectués par le producteur bio pendant l'année civile en cours	
Entrée jusqu'à la date de référence au printemps:	Vente des produits récoltés avec le Bourgeon de reconversion. S'il y a la même culture sur des parcelles Bourgeon, toute la récolte doit être vendue avec le Bourgeon de reconversion (exceptions cf. art. 1.4.4). La surface est comptée avec la SAU de la ferme.
Entrée après la date de référence au printemps:	Les produits récoltés doivent être vendus comme produits non bio et la surface n'est pas comptée avec la SAU de la ferme.

Cas 4: La nouvelle parcelle accueille des grandes cultures et/ou des cultures spéciales, l'article 1.2.2 n'étant pas respecté	
Entrée jusqu'à la date de référence au printemps:	Vente des produits récoltés comme produits non bio, la surface est comptée avec la SAU de la ferme.
Entrée après la date de référence au printemps:	Les produits récoltés doivent être vendus comme produits non bio et la surface n'est pas comptée avec la SAU de la ferme.

Cas 5: Reprise de serres	
Cultures liées au sol:	Elles sont traitées de la même manière que les cultures spéciales (cas 3 et 4).
Cultures indépendantes du sol (cultures en pots):	La commercialisation doit respecter le statut de l'entreprise (comme pour la location d'une stabulation).

1.4.6 Fermage, affermage et utilisation de surfaces

Location de surfaces Bourgeon à des tiers

On ne peut louer ses propres terrains qu'à long terme à des exploitations non bio (c.-à-d. en règle générale pour au moins 6 ans). Les contrats d'utilisation de plus courte durée sont cependant aussi acceptés s'ils sont reconnus par le canton. Les locations de courte durée pour des «assainissements chimiques» ne sont pas autorisées.

Location ou utilisation de surfaces non bio

Si du terrain est repris (location ou utilisation) à une exploitation non biologique en cours d'année, il faut prouver qu'il est cultivé depuis le 1^{er} janvier conformément au présent Cahier des charges, faute de quoi le statut «non biologique» est attribué à la surface et aux produits. (CLA 7/2007)

La location ou l'utilisation de surfaces qui ne sont jusque là pas cultivées en bio n'est autorisée que s'il ne s'agit pas d'un échange de terres et si les surfaces sont cultivées pendant au moins 3 ans par l'entreprise agricole Bourgeon. (CLA 6/2014)

[< Retour au sommaire](#)

Il n'est pas possible de raccourcir la période de reconversion en cas de location ou d'achat de surfaces de protection de la nature ou de surfaces de promotion de la biodiversité. (CLA 6/2009)

Les contrats d'utilisation pour des terres d'une exploitation non bio que la ferme bio veut utiliser ne peuvent être acceptés que si les surfaces sont recensées par la ferme Bourgeon et enregistrées comme telles par le recensement annuel des données agricoles (c.-à-d. que c'est la ferme Bourgeon qui reçoit les éventuels paiements directs liés à ces surfaces). (CLA 6/2009)

Les exploitations qui ne sont pas concernées par le recensement fédéral des données agricoles doivent indiquer toutes les parcelles cultivées par l'exploitation bio sur le plan des parcelles et dans le registre des parcelles. (CLA 6/2010)

1.5 Communautés d'exploitations et communautés partielles d'exploitations et autres formes de collaboration entre plusieurs entreprises agricoles

1.5.1 Introduction

Comme ce genre de rapprochement et de collaboration est considéré comme un bon moyen de s'adapter aux mutations des structures agricoles, la nouvelle version de ce règlement n'a pas pour but de rendre inutilement difficile la création de communautés d'exploitations (CEx) et de communautés partielles d'exploitations (CPE), mais il répond à la nécessité de supprimer la possibilité de contourner les périodes de reconversion en simulant de telles communautés.

Lors de la création d'une CEx ou d'une CPE entre une ferme Bourgeon et une exploitation jusqu'à présent non bio, aucun animal ni fourrage ne peuvent être déplacés entre les fermes concernées jusqu'au 30 avril de l'année de création. (CLA 5/2015)

1.5.2 Communautés d'exploitations (CEx)

1.5.2.1 Annonce

Les fermes Bourgeon peuvent former entre elles des CEx n'importe quand. La création d'une CEx doit être annoncée à l'organisme de certification immédiatement après la signature du contrat de CEx.

Si une ferme Bourgeon veut former une CEx avec une exploitation non bio, l'exploitation non bio doit s'annoncer pour la reconversion à l'agriculture biologique avant la fin de l'année civile en cours. La CEx peut ensuite être constituée au plus tôt au début de l'année civile coïncidant avec la première année de reconversion. Si ce délai ne peut pas être respecté, les dispositions concernant les nouvelles parcelles sont applicables jusqu'au début effectif de la reconversion de l'exploitation non bio.

Les contrats de CEx doivent être conclus pour au minimum quatre ans (cf. aussi art. 1.5.2.4).

Pour le contrôle, la certification et l'octroi du label, la CEx est considérée comme une seule entreprise dès l'entrée en vigueur du contrat.

Les CEx ne sont autorisées qu'entre exploitations Bourgeon. (CLA 6/2017)

1.5.2.2 Exigences formelles

La CEx doit remplir les critères de l'art. 10 de l'OTerm.

Le chef de l'exploitation autrefois non bio doit suivre pendant sa première année de reconversion le cours d'introduction obligatoire prévu par les principes de ce chapitre.

Comme pour les nouvelles parcelles d'une ferme normale, les parcelles d'une CEx conservent le statut de certification de l'exploitation dont elles proviennent. Les parcelles de l'exploitation non bio doivent subir une reconversion normale (R1, R2).

Le plan des parcelles doit faire ressortir clairement le statut de reconnaissance de chaque parcelle.

Les animaux conservent le statut de certification de l'exploitation dont ils proviennent. Le journal du cheptel doit faire ressortir clairement le statut de certification de chaque animal.

1.5.2.3 Statut des produits pour leur commercialisation

Les produits végétaux se voient attribuer le même statut de certification que celui de la parcelle dont ils proviennent. Si le même produit est cultivé sur des parcelles ayant des statuts de certification différents, toute cette production doit être commercialisée en fonction du statut de certification le plus bas (principe identique à celui du chapitre 1.4).

Pour la commercialisation des produits animaux, c'est la proportion de produits de reconversion dans la ration alimentaire qui détermine leur statut conformément aux dispositions du chapitre 4.2.

Les animaux conservent le statut de certification de l'exploitation dont ils proviennent. Ils peuvent être considérés comme animaux bio s'ils remplissent les conditions du chapitre 4.4.

1.5.2.4 Dissolution de la communauté d'exploitation

La dissolution de la CEx doit être annoncée immédiatement à l'organisme de certification. Si une CEx est dissoute sans causes évidentes avant la fin des quatre premières années, la CLA doit vérifier s'il ne s'agit pas d'un cas de contournement de la période de reconversion et donc d'un cas de concurrence déloyale et de réalisation illicite de plus-values biologiques. Selon le résultat de cette enquête, les éventuelles plus-values indûment réalisées devront être remboursées au pro rata par les exploitations concernées.

1.5.3 Communautés partielles d'exploitations (CPE)

Contrairement au cas des CEx, les exploitations partenaires formant une CPE sont toujours considérées comme deux exploitations indépendantes qui doivent être contrôlées indépendamment l'une de l'autre. Il n'est pas possible de créer une CPE entre une ferme Bourgeon et une exploitation non bio. Les exploitations partenaires doivent choisir le même organisme de contrôle.

1.5.4 Autres formes de collaboration

Qu'elles concernent la rotation des cultures, la production animale, les échanges d'engrais de ferme ou les surfaces de promotion de la biodiversité, toutes les autres formes de collaboration entre entreprises agricoles Bourgeon et non bio doivent être annoncées pour examen et approbation au début de l'année de contrôle à l'organisme de certification en joignant le contrat concerné.

Si elles concernent uniquement des fermes Bourgeon, ces autres formes de collaboration ne doivent être annoncées pour examen que si elles risquent de contrevenir aux prescriptions du Cahier des charges de Bio Suisse, de l'Ordonnance sur les prestations écologiques requises et/ou de l'OBio. Le cas échéant, l'annonce doit être faite jusqu'au 1^{er} janvier. Il n'est pas possible de former des communautés de surfaces de promotion de la biodiversité. Les contrats existants devaient être modifiés jusqu'au 31.12.2006.

2 Directives générales pour la production végétale

2.1 Fertilité du sol

Consciente qu'un sol sain, un air sain, une eau saine ainsi qu'un monde végétal et animal diversifié sont irremplaçables, l'agriculture biologique se comporte toujours envers la nature et l'environnement avec le plus de ménagement possible.

À long terme, seuls les sols vivants continueront de fournir des récoltes. C'est pourquoi la conservation et l'amélioration de la fertilité naturelle des sols revêt une importance centrale en agriculture biologique et doit être obtenue par des techniques de culture adéquates. Tout ce qui contredit cet objectif primordial doit être abandonné. Il est en particulier formellement interdit d'utiliser des engrais chimiques de synthèse et des produits phytosanitaires chimiques de synthèse ou fabriqués à l'aide de l'ingénierie génétique.

L'augmentation de la quantité produite ne doit pas se faire au détriment de la qualité interne des produits.

Un sol sain est la première des conditions nécessaires à la croissance de plantes et d'animaux sains, et donc à la production d'aliments sains. En agriculture biologique, l'entretien d'un sol vivant ainsi que la conservation et l'augmentation de la fertilité naturelle du sol sont à la base de toutes les techniques. Les meilleures conditions de base sont offertes par une couverture végétale diversifiée et aussi ininterrompue que possible.

L'agriculture biologique pratique une gestion de l'humus réfléchie. À long terme, les apports de matières organiques doivent au moins compenser les pertes d'humus par décomposition. La culture de prairies temporaires et d'engrais verts adéquats, la limitation de la proportion des cultures sarclées dans la rotation des cultures ainsi que l'incorporation de matières organiques permettent d'atteindre cet objectif.

Le travail du sol doit ménager le sol et ne pas être trop intensif. Il est impératif de prendre en compte l'impact de chaque opération sur la vie et la structure du sol. Le labour profond doit être abandonné, au même titre que tout autre type de travail du sol lorsqu'il est mouillé. Il faut éviter les pertes d'éléments fertilisants dues au travail intensif du sol ainsi que les gaspillages d'énergie.

L'intensité de l'exploitation des prairies et des pâturages permanents, caractérisée par la quantité de fertilisants apportés et la fréquence des utilisations, doit être adaptée aux conditions naturelles de chaque parcelle et différenciée selon les possibilités de mise en valeur des fourrages dans l'exploitation.

La rotation des cultures doit être assez diversifiée et équilibrée pour garantir à long terme la fertilité du sol et la récolte de produits sains. Elle doit empêcher au maximum le lessivage d'éléments nutritifs dans les eaux souterraines et de surface ainsi que les risques d'érosion. Au moins une partie des besoins en azote doivent être couverts par les cultures de légumineuses dans la rotation des cultures. La diversification et l'équilibre des rotations des cultures devraient aussi contribuer à la prévention phytosanitaire et au développement de la biodiversité.

Les productions végétales dites «hors-sol» (hydrocultures, sur films nutritifs ou autres techniques du même genre) ainsi que la séparation complète entre la zone racinaire et le sol normal (p. ex. au moyen de films plastiques, de non-tissés, de pots, de containers ou d'autres matières difficiles à traverser par les racines) sont fondamentalement interdites.

Cultures non liées au sol

Dans les cas suivants, les plantes peuvent être produites en culture biologique malgré une séparation complète entre la zone racinaire et le sol normal:

- Production de plants (cf. chap. 2.2)
 - Plantes-mères produites en pots pour la multiplication
 - Plantes vendues avec le pot (cf. chap. 3.6)
 - Forçage hydroponique (p. ex. racines d'endives, tulipes)
 - Légumes forcés (p. ex. forçage avec terre de couverture, légumes blanchis)
 - Pousses vertes et blanchies
 - Plantes ornementales
- (CLA 7/2002)

2.1.1 Rotation des cultures

Les fermes qui ont au moins 1 ha de terres ouvertes doivent respecter les exigences de l'art. 2.1.2. Les fermes qui ont moins de 1 ha de terres ouvertes ainsi que les fermes des zones de montagne II à IV qui ont moins de 3 ha de terres ouvertes doivent suivre les principes du chapitre 2.1 pour en atteindre les objectifs, mais l'application peut diverger des dispositions détaillées de l'art. 2.1.2. L'évaluation de ces fermes tiendra compte de l'ensemble de leur situation.

[← Retour au sommaire](#)

Les dispositions du règlement sont reconnues conformes aux PER par l'OFAG depuis le 1.1.2006. Cela permet aux fermes de Bio Suisse de respecter les dispositions de ce règlement et non celles des règles techniques de l'annexe de l'Ordonnance sur les paiements directs qui concerne la protection du sol et la rotation des cultures.

2.1.2 Proportion d'herbages dans la rotation des cultures

2.1.2.1 Fermes avec au moins 20 pourcent de surface enherbée

Au moins 20 pourcent de la surface assolée doivent être enherbés toute l'année (au minimum 12 mois entre le semis et le labour) avec des prairies temporaires ou des jachères tournantes ou florales. Chaque parcelle de l'assolement doit être enherbée au moins une fois toutes les dix années civiles pendant au moins 12 mois selon la définition ci-dessus.

Contrairement aux PER, l'obligation de conserver les plans d'assolement est de 10 ans. (CLA 5/2015)

2.1.2.2 Fermes avec moins de 20 pourcent de surface enherbée

La règle suivante vaut comme alternative à cet enherbement annuel de 20 pourcent de la surface assolée: Au moins 10 pourcent de la surface assolée sont enherbés toute l'année (cf. art. 2.1.2.1). Pour les autres 10 pourcent de surface assolée enherbée toute l'année, les variantes suivantes peuvent entrer en ligne de compte:

- a) Si la partie enherbée des cultures annuelles enherbées (p. ex. maïs semé sur bandes fraisées) représente au moins 60 pourcent de la surface du champ, cette surface peut être comptée comme surface enherbée toute l'année pour autant qu'elle reste en place pendant au moins 12 mois sur ce champ et qu'elle ait été semée au moins 3 mois avant le semis de la culture principale.
- b) Les légumineuses à graines peuvent être comptées comme surface enherbée toute l'année si elles sont suivies par un engrais vert semé avant le 1^{er} septembre et enfoui au plus tôt le 15 février de l'année suivante.
- c) Les cultures intercalaires, les engrais verts et les sous-semis¹ dont la culture dure au moins 5 mois peuvent être comptés en pondérant les surfaces et les durées.

Exemple pour 10 ha de terres assolées: Cette exigence est satisfaite avec 1 ha de mélange graminées-légumineuses (=10 pourcent de surface assolée enherbée toute l'année) plus 2,4 ha d'engrais verts de 5 mois ou 2 ha d'engrais verts de 6 mois ou 1,5 ha d'engrais verts de 8 mois.

Les intervalles temporels comptabilisables par année civile doivent être d'au moins un demi-mois pour être pris en compte dans le calcul de pondération (les durées des cultures peuvent être 5 mois, 5,5 mois, 6 mois, etc.).

Si la même culture est cultivée sur l'ensemble de la surface assolée, la proportion de 20 pourcent d'herbages peut être atteinte sur cinq ans (au lieu de chaque année). Cet article n'est donc pas applicable dans ce cas.

Imputabilité des prairies temporaires à la proportion d'herbages: Le calcul de la proportion d'herbages peut tenir compte de toute la durée de culture des prairies temporaires (années, mois et demi-mois).

Les proportions d'herbages supérieures à 20 pourcent au cours de l'année précédente ou prévues pour l'année suivante ne peuvent pas être imputées comme compensation pour l'année en cours. (CLA 6/2010)

En cas de parcelles de différentes grandeurs, la surface enherbée toute l'année peut être inférieure à ce minimum de 10 pourcent si la surface enherbée toute l'année atteint au minimum 10 pourcent en moyenne sur les dix dernières années. Le plan d'assolement doit dans ce cas couvrir une période de dix ans. (CLA 6/2012)

2.1.3 Couverture du sol des terres ouvertes

Au moins 50 pourcent des terres ouvertes (après déduction des jachères florales et des jachères tournantes) doivent être couverts de végétation en dehors de la période de végétation entre le 15 novembre et le 15 février. Peuvent être comptés à ce titre: Les cultures hivernantes, les prairies temporaires semées pendant l'année en cours, les cultures intercalaires, les engrais verts et les cultures récoltées si leur système racinaire est intact. La surface assolée enherbée toute l'année ne peut pas être comptée ici.

¹ La durée du sous-semis qui peut être comptée commence avec la récolte de la culture principale.

[< Retour au sommaire](#)

2.1.4 Intervalles de cultures

On fait la différence entre grandes cultures et cultures maraîchères. Dans les grandes cultures, deux cultures principales de la même espèce se succédant sur la même parcelle doivent être séparées par un intervalle de culture d'au moins un an. Dans les fermes dont au moins 30 pourcent de la surface assolée est enherbée toute l'année, la même culture peut se succéder à elle-même deux ans de suite sur la même surface au maximum 1 fois au cours d'une période de 5 ans. Cette clause doit être respectée en tout temps, c.-à-d. pour l'année en cours et les 4 années précédentes.



Blé et épeautre: Le blé et l'épeautre ne sont pas considérés comme une même espèce et peuvent être cultivés l'un derrière l'autre. (CLA 5/2010)

En maraîchage, l'intervalle de culture entre deux cultures principales de la même famille doit être d'au minimum 24 mois. Sont considérées comme cultures principales les cultures qui occupent le sol pendant plus de 14 semaines ainsi que plusieurs courtes séries de cultures de la même famille au cours de la même année. Les cultures courtes hivernantes qui occuperaient le champ normalement moins de 14 semaines (p. ex. épinard, cicorino, rampon, autres salades) ne sont pas considérées comme des cultures principales.

2.1.5 Cultures non concernées (cultures pluriannuelles et cultures sous abri)

Les cultures pluriannuelles de légumes, de plantes aromatiques et de plantes d'ornement ne faisant pas partie de la surface assolée, elles ne sont soumises à aucune exigence en matière de rotation des cultures.

Il n'y a également aucune exigence de rotation culturale pour les cultures sous abri.

2.2 Sélection végétale et multiplication

La sélection végétale et le développement variétal biologiques sont durables, permettent la diversité génétique et se basent sur la capacité naturelle de multiplication. La sélection végétale biologique est holistique, toujours créative, coopérative et ouverte à la science, à l'intuition et aux nouvelles connaissances.

La sélection végétale biologique respecte les barrières naturelles aux croisements et se base sur des plantes fertiles, capables de créer une relation fonctionnelle avec le sol vivant. Les variétés végétales biologiques sont obtenues par un programme de sélection végétale biologique.

Les variétés de plantes utilisées pour la fabrication des produits Bourgeon doivent provenir de préférence d'une sélection végétale biologique.

D'autres variétés peuvent être utilisées s'il est avéré qu'aucune variété issue de sélection végétale biologique n'est disponible pour l'utilisation prévue et la situation culturale présente en qualité et en quantité usuelles pour la branche. La CLA règle les modalités de l'obligation de preuve et les dérogations pour les différentes espèces cultivées.

Le matériel reproductif (semences, matériel de multiplication végétative et plants) doit en principe être de provenance biologique.

Il faut cultiver les espèces et les variétés les mieux adaptées aux conditions locales et régionales, les plus résistantes aux maladies, et de bonne qualité nutritionnelle.

L'utilisation de matériel reproductif génétiquement modifié est interdite en agriculture biologique.

Il faut utiliser en priorité du matériel reproductif indigène Bourgeon.

En agriculture biologique, il est interdit d'utiliser du matériel reproductif traité avec des produits interdits.

En principe seules les variétés qui sont accessibles à tous les producteurs Bourgeon en Suisse sont autorisées dans les fermes Bourgeon.

[< Retour au sommaire](#)

2.2.1 Définitions

Sélection végétale	Sélection végétale: La notion de sélection végétale désigne toute forme d'activité de sélection comme p. ex. la cueillette, le croisement ou la sélection qui permettent de développer de nouvelles variétés dont au moins une caractéristique est meilleure que celle des variétés de départ. Sélection végétale biologique: La notion de sélection végétale biologique désigne toutes les activités de sélection qui sont effectuées, choisies et vérifiées spécifiquement pour l'agriculture biologique et dans ses propres conditions. Le processus de sélection correspond aux valeurs de l'agriculture biologique et s'oriente d'après les normes de l'IFOAM (d'août 2012) pour la sélection végétale.
Variétés végétales	La notion de variété végétale est comprise au sens large. Elle comprend donc les variétés au sens de la Loi fédérale sur la protection des obtentions végétales et de l'Union internationale pour la protection des obtentions végétales (UPOV), mais aussi d'autres ressources génétiques végétales comme les variétés-populations, les variétés de niche, les variétés paysannes, les variétés locales etc.
Semences	Les semences sont définies comme matériel de multiplication sexuée (général) des plantes, en particulier les graines et les fruits.
Matériel de multiplication végétative	Le matériel de multiplication végétative est du matériel issu de reproduction asexuée (p. ex. bulbes, bourgeons, greffons, boutures, marcottes, drageons, blanc de champignons (blanc sur grains), procédés autorisés de culture tissulaire ¹). La nouvelle plante ainsi obtenue est extérieurement et génétiquement identique à la plante mère.
Plants	Sont désignés comme plants (jeunes plantes) les plantes cultivées issues d'une graine, prises à un stade phénologique précoce et le plus souvent annuelles. ²
Matériel de multiplication	Terme générique: <ul style="list-style-type: none"> ■ Semences ■ Matériel de multiplication végétative
Matériel reproductif	Terme générique: <ul style="list-style-type: none"> ■ Semences ■ Matériel de multiplication végétative ■ Plants
Droit d'exclusivité pour la production commerciale de variétés	Il y a un droit d'exclusivité sur une variété précise si un producteur ou un groupe de producteurs possède le droit unique de cultiver cette variété en Suisse et qu'il peut interdire aux autres producteurs de la cultiver pour une production commerciale de denrées alimentaires, d'aliments fourragers ou de matières premières renouvelables.
Droits de licences	Un accord de licence permet au donneur de licence d'octroyer au preneur de licence un certain droit d'utilisation que le preneur de licence ne pourrait pas revendiquer autrement. Le preneur de licence doit en contrepartie payer des droits de licences. Cela est par exemple valable pour la culture de variétés protégées ou de variétés qui comportent des brevets.

¹ Les cultures tissulaires (multiplication in vitro et multiplication des méristèmes) sont tolérées pour la production de matériel de multiplication biologique avec des conditions de commercialisation si aucun produit phytosanitaire interdit n'est utilisé après le repiquage dans la terre.

² La même règle que pour les cultures tissulaires est appliquée aux semis in vitro. Définir des conditions de commercialisation n'est pas nécessaire si le semis est effectué dans des substrats biocompatibles.

[< Retour au sommaire](#)

2.2.2 Sélection végétale

Ce chapitre définit la sélection végétale.

2.2.2.1 Exigences pour la sélection végétale biologique

- a) Divulgaration des techniques de sélection utilisées: Les sélectionneurs biologiques doivent divulguer les informations sur les méthodes qui ont été utilisées pour le développement d'une variété au plus tard au début de sa commercialisation comme variété issue de sélection biologique.
- b) La faculté naturelle de reproduction d'une variété végétale est respectée et conservée. Cela exclut les techniques qui diminuent la faculté germinative (p. ex. les technologies Terminator).
- c) La cellule est respectée en tant qu'unité indivisible. Les interventions techniques dans une cellule isolée sur un milieu artificiel ne sont pas autorisées (p. ex. manipulations génétiques, destruction des parois cellulaires ou dissolution des noyaux cellulaires par fusion des cytoplastes).
- d) Le génome est respecté en tant qu'unité indivisible. Les interventions techniques dans le génome des plantes ne sont pas autorisées (p. ex. rayonnement ionisant, transfert d'ADN, d'ARN ou de protéines isolées).
- e) Les sélectionneurs biologiques ne peuvent développer des variétés que sur la base de matériel génétique qui n'a subi aucune modification génétique. Au moins la génération parentale des variétés issues de sélection biologique doit correspondre aux conditions des points 2 à 4 des présentes exigences.
- f) Pendant le processus de sélection biologique, la sélection des variétés doit se faire en conditions biologiques contrôlées. De même, toutes les étapes de multiplication nécessaires pour la sélection et le tri des phénotypes doivent se faire en conditions biologiques contrôlées à l'exception des cultures de méristèmes.
- g) Les variétés issues de la sélection végétale biologique peuvent obtenir la protection légale des variétés mais ne doivent pas être brevetées (pas même des caractéristiques isolées).

2.2.2.2 Méthodes de sélection autorisées pour la sélection végétale biologique

a) Production d'une variation génétique

- Utilisation de mutations et de polyploïdisations spontanées
- Déclenchement de mutations et de polyploïdisations par un stress thermique, des rayonnements cosmiques ou des substances présentes dans la nature
- Castration manuelle ou mécanique par élimination des organes floraux mâles
- Autofécondation (fécondation avec le pollen de la même plante)
- Croisement à l'intérieur d'une espèce (fécondation avec le pollen d'une autre plante de la même espèce)
- Utilisation d'une stérilité mâle spontanée avec système de restauration
- Croisements interspécifiques
- Croisements intermédiaires ou bridging cross
- Technique du pollen mentor
- Greffage
- Fréquences sonores
- Eurythmie
- Écotilling
- Double haploïdie (développement d'ovules ou de grain de pollen non fécondés suivi par un doublement des chromosomes) comprenant des étapes in vitro réalisées avec des substances naturelles
- Fécondation artificielle avec des substances naturelles
- Embryo-Rescue in vitro avec des substances naturelles

b) Tri des phénotypes intéressants

- Tri strictement phénotypique en conditions biologiques
- Tri supplémentaire en conditions biologiques
- Stress de sélection artificiel
- Sélection indirecte sur une caractéristique corrélée
- Méthodes morphogénétiques
- Sélection organoleptique
- Méthodes technologiques
- Sélection assistée par marqueurs
- Protéomique
- Métabolomique
- Sélection in vitro avec des substances naturelles (suivie par une sélection au champ)

c) Multiplication

- Multiplication par graines
- Multiplication végétative
- Multiplication apomictique
- Traitement thermique
- Stratification
- Vernalisation
- Multiplication in vitro (cultures de méristèmes)

[< Retour au sommaire](#)

d) Types de variétés

- Les types de variétés mentionnés ici sont autorisés pour la sélection
- Variétés clones
- Variétés lignées
- Variétés composites (composite-cross populations)
- Variétés-populations
- Variétés synthétiques (polycross ou family intercross)
- Croisements de populations
- Hybrides F1 (des restrictions peuvent être imposées pour certaines espèces et pour toutes les espèces, il faut préférer des variétés recultivables) (voir art. 2.2.9)

2.2.2.3 Méthodes de sélection interdites et indésirables

a) Le matériel reproductif qui a été sélectionné à l'aide des méthodes de sélection suivantes n'est pas autorisé pour les cultures Bourgeon:

- Matériel reproductif génétiquement modifié et plantes transgéniques (transferts directs et indirects de gènes y. c. plantes cisgéniques)
- Mutagenèse dirigée
- Biologie synthétique
- Interférence ARN
- Cisgénétique (au cas où elle ne tomberait plus sous le coup de la définition légale du génie génétique)
- Transformation des plastides
- Minichromosomes artificiels
- Reverse Breeding
- Variétés dans lesquelles des transgènes ont été temporairement introduits (p. ex. early flowering: par introduction par croisement de la poire dans la pomme de gènes de précocité étrangers à l'espèce qui sont ensuite éliminés par croisement)
- Agroinfiltration
- D'autres techniques ou variétés peuvent être exclues par la CLA
- Des restrictions des méthodes de sélection peuvent être décidées pour certaines cultures

b) Les variétés issues de programmes de sélection qui utilisent des méthodes de sélection critiques comme p. ex. les choux-fleurs hybrides cytoplasmiques mâles stériles (CMS) produits par fusion de cytoplastes ou de protoplastes sont indésirables en agriculture biologique. Les variétés de ce type doivent clairement être désignées comme telles dans les listes variétales (cf. art. 2.2.2.6, catégorie IV). La production de semences et de plants biologiques cessera à moyen terme pour ces variétés. La CLA définit des calendriers avec des scénarios de sortie.

2.2.2.4 Critères pour l'exclusion de méthodes de sélection pour la sélection végétale biologique

- a) Toutes les techniques qui interviennent technico-matériellement dans le génome des plantes sont interdites.
- b) Toutes les techniques qui interviennent technico-matériellement dans des cellules isolées sont interdites.
- c) Toutes les techniques qui limitent le mode de reproduction naturel spécifique de l'espèce sont interdites.
- d) Toutes les techniques qui franchissent les barrières naturelles des plantes aux croisements sont interdites.
- e) Toutes les techniques qui limitent la poursuite de la sélection d'une variété par d'autres sélectionneurs sont interdites.

[< Retour au sommaire](#)

2.2.2.5 **Autorisation des programmes de sélection pour la sélection végétale biologique**

Le sélectionneur annonce à Bio Suisse sa variété issue de sélection biologique avant de la commercialiser comme telle. La reconnaissance est obtenue au niveau de la variété.

La CLA décide d'autoriser les programmes de sélection selon les critères suivants:

- Les méthodes de sélection utilisées sont des procédés autorisés.
- La sélection végétale biologique est effectuée dans le cadre d'un programme de sélection légitimé, clairement défini et délimité.
- La sélection végétale biologique est effectuée en conditions biologiques contrôlées (Bourgeon ou équivalentes au Bourgeon).
- Les buts de sélection de la sélection végétale biologique couvrent les besoins des producteurs, des transformateurs et des consommateurs du secteur bio tout en tenant compte de l'équilibre dynamique de l'ensemble de l'écosystème agricole.
- La sélection massale peut être reconnue comme sélection végétale biologique si au moins trois générations de sélection ont été effectuées en conditions biologiques et si la sélection apporte un net progrès de sélection par rapport à la population de départ. Le fardeau de la preuve incombe au demandeur.
- Les programmes de sélection végétale biologique ne peuvent pas utiliser du matériel reproductif génétiquement modifié. la génération parentale ne doit pas provenir d'une sélection qui n'est pas conforme aux critères (cf. art. 2.2.2.4).
- Divulgaration de l'ensemble du processus de sélection, consultation des archives de sélection et accès aux jardins de sélection.
- Les variétés et les caractéristiques issues de programmes de sélection végétale biologique ne peuvent être ni brevetées ni soumises à des droits d'exclusivité.

2.2.2.6 **Catégorisation des variétés**

On différencie les catégories de variétés suivantes:

- I. Variétés issues de programmes de sélection végétale biologique autorisés (p. ex. Bioverita) ou comparables
- II. Variétés issues de sélections pour l'agriculture biologique qui ne remplissent pas complètement les exigences pour les programmes de sélection végétale biologique, qui n'utilisent pas de techniques de sélection critiques et qui ont été sélectionnées au moins partiellement en conditions biologiques. Les variétés doivent avoir été testées en conditions biologiques.
- III. Variétés issues de sélection conventionnelle ou variétés sans déclaration des méthodes de sélection
- IV. Variétés issues de programmes de sélection qui utilisent des méthodes de sélection critiques (p. ex. choux fleurs sélectionnés avec fusion des cytoplastes).
- X. Anciennes variétés et provenances (p. ex. variété ProSpecieRara, variétés de conservation, variétés de niche, variétés paysannes, formes sauvages) qui contribuent à la conservation de l'agrobiodiversité.

La CLA est compétente pour l'attribution des variétés aux différentes catégories. Toutes les variétés doivent être catégorisées correctement d'ici au 1.1.2018.

S'il y a pour certaines espèces ou buts d'utilisation une majorité de variétés de la catégorie IV, Bio Suisse instaura un groupe de travail chargé d'élaborer pour ces espèces un plan de mesures spécifique avec calendrier permettant d'exclure ces variétés à moyen terme (p. ex. collecte et testage de variétés issues de programmes de sélection alternatifs, lancement de programmes de sélection spécifiques etc.).

Le nombre de variétés de chaque catégorie est vérifié tous les quatre ans par la CLA pour constater et encourager la progression en direction de l'augmentation de l'assortiment et de l'utilisation des variétés issues de sélection biologique.

< Retour au sommaire

2.2.3 Multiplication

2.2.3.1 Exigences générales pour le matériel reproductif

En principe, il faut utiliser du matériel reproductif biologique de production Bourgeon suisse et il faut préférer le matériel reproductif qui a été sélectionné en conditions bio au matériel reproductif qui a été multiplié en conditions bio mais qui a été sélectionné de manière conventionnelle (cf. art. 2.2.2.6). Il ne faut toutefois pas désavantager les variétés et les provenances anciennes (variétés ProSpecieRara, variétés de conservation, variétés de niche, variétés paysannes, formes sauvages) qui contribuent au maintien de l'agrobiodiversité.

Lors de l'achat de matériel de multiplication, il faut respecter l'ordre de priorité suivant, si le matériel de multiplication figure sur [organicXseeds](http://www.organicXseeds.ch) (www.organicXseeds.ch):

1. De multiplication Bourgeon et de sélection végétale biologique
2. Bourgeon Suisse
3. Bourgeon Import provenant de producteurs Bourgeon reconnus à l'étranger
4. Bio CH (OBio)
5. Bio UE («OBio UE» = Règlement (CE) n° 834/2007)
6. Non biologique (PER) de Suisse
7. Non biologique de l'étranger

2.2.3.2 Registres obligatoires pour l'utilisation de matériel de multiplication

L'ensemble des achats et des livraisons de toute forme de matériel de multiplication doit être documenté. Les documents suivants doivent être présentés lors du contrôle:

- Bulletin de livraison ou facture du fournisseur du matériel de multiplication;
- Mention du cahier des charges d'après lequel le matériel de multiplication biologique a été certifié;
- Si nécessaire, autorisation exceptionnelle du service des semences bio/de la CLA;
- Si nécessaire, quittances des taxes d'incitation payées.

2.2.3.3 Conditions pour l'utilisation de matériel de multiplication non biologique

En cas de non disponibilité du matériel de multiplication certifié Bourgeon ou biologique, des autorisations exceptionnelles peuvent être octroyées sur la base de critères spécifiques en fonction des cultures. Des taxes d'incitation peuvent être prélevées sur du matériel de multiplication végétative qui n'est pas de qualité Bourgeon suisse (cf. art. 2.2.11).

Classement, preuve de la non disponibilité et autorisation exceptionnelle

Le matériel reproductif de toutes les espèces et de tous les sous-groupes d'espèces est classé selon quatre niveaux. Le critère de classement est la disponibilité de semences, de matériel de multiplication végétative et de plants Bourgeon ou bio CH/UE dans la qualité, quantité et largeur d'offre souhaitées.

Les demandes d'autorisation exceptionnelle pour l'utilisation de matériel de multiplication non Bourgeon ou non biologique des niveaux 1A, 1 et 2 doivent, conformément aux critères ci-dessous, être déposées avant la livraison du matériel par le biais du système d'information [organicXseeds](http://www.organicXseeds.ch) ou par écrit auprès du Service des semences bio. La taxe d'incitation est prélevée selon l'art. 2.2.11.

Classement dans le niveau 1A

S'il y a un choix suffisant de variétés adaptées et de bonne qualité issues de sélection pour l'agriculture biologique, il est dorénavant possible d'introduire le niveau 1A. Cela implique qu'il est ensuite obligatoire d'utiliser des variétés des catégories I et II ou X selon l'art. 2.2.2.6. Les variétés de la catégorie III ne peuvent alors plus être cultivées qu'en cas d'exceptions justifiées. Pour cela, il faut préalablement déposer une demande d'autorisation exceptionnelle. Les variétés de la catégorie IV sont interdites.

[< Retour au sommaire](#)**Classement du matériel de multiplication**

Classement du matériel de multiplication	Critères de classement des espèces	Critères pour les exceptions
<p>Niveau 1A: L'utilisation de matériel de multiplication biologique est obligatoire. La provenance de sélection végétale biologique (catégorie variétale I) ou de sélection pour l'agriculture biologique (catégorie variétale II) est obligatoire (cf. art. 2.2.2.6)</p>	<p>Dans ce groupe se trouvent les espèces et sous-groupes d'espèces pour lesquels un nombre suffisant de variétés adaptées et de bonne qualité, issues de sélection végétale biologique (catégorie variétale I) ou de sélection pour l'agriculture biologique (catégorie variétale II) est disponible. Pour la culture professionnelle, il faut utiliser du matériel de multiplication issu de sélection végétale biologique (catégorie variétale I) ou de sélection pour l'agriculture bio (catégorie variétale II).</p>	<p>Dérogations soumises à autorisation:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Essais variétaux en quantités qui n'influencent pas le marché; ■ Semences de base des catégories de variétés I, II et X pour la production de semences bio; ■ Conservation de la diversité génétique en quantités qui n'influencent pas le marché ou s'il s'agit de variétés rares (p. ex. Pro Specie Rara) <p>Le producteur peut démontrer au Service des semences bio qu'aucune des variétés issues de sélection biologique (catégorie I) ou de sélection pour l'agriculture bio (catégorie II) ne répond à ses exigences.</p>
<p>Niveau 1: L'utilisation de matériel de multiplication biologique est obligatoire.</p>	<p>Regroupe toutes les espèces et sous-groupes d'espèces pour lesquels il existe une offre de variétés adaptées à la pratique et issues de multiplication bio.</p>	<p>Dérogations soumises à autorisation:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Essais variétaux en quantités qui n'influencent pas le marché; ■ Semences de base pour la production de semences bio; ■ Conservation de la diversité génétique en quantités qui n'influencent pas le marché ou s'il s'agit de variétés rares (p. ex. Pro Specie Rara)

[< Retour au sommaire](#)

Classement du matériel de multiplication	Critères de classement des espèces	Critères pour les exceptions
<p>Niveau 2: L'utilisation de matériel reproductif biologique est la règle.</p>	<p>Regroupe toutes les espèces et sous-groupes d'espèces pour lesquels quelques bonnes variétés productives multipliées en bio sont proposées pendant la période de culture en cours.</p>	<p>Semences: Drogations soumises à autorisation comme pour le niveau 1 ainsi que: Le producteur peut démontrer qu'aucune des variétés enregistrées en bio ou aucune des qualités du matériel de multiplication enregistrées en bio ne correspond à ses exigences. Les critères suivants comptent comme justification:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Caractéristiques agronomiques (en particulier la précocité) ■ Caractéristiques pédologiques particulières ■ Climat ou altitude ■ Tolérances ou résistances aux maladies et aux ravageurs ■ Potentiel de rendement ■ Cultures contractuelles (variété exigée par l'acheteur) ■ Exigences spéciales du marché ou de la transformation ■ Type et qualité de la semence ■ Aptitudes au stockage <p>Matériel de multiplication végétative: Drogations soumises à autorisation comme pour le niveau 1 ainsi que: Le producteur peut démontrer qu'aucune des variétés enregistrées en bio ou aucune des qualités du matériel de multiplication enregistrées en bio ne correspond à ses exigences. Les critères suivants comptent comme justification:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Caractéristiques agronomiques (en particulier la précocité) ■ Caractéristiques pédologiques particulières ■ Climat ou altitude ■ Tolérances ou résistances aux maladies et aux ravageurs ■ Potentiel de rendement ■ Cultures contractuelles (variété exigée par l'acheteur) ■ Exigences spéciales du marché ou de la transformation ■ Aptitudes au stockage <p>S'il n'y a pas d'offre sur organicXseeds, il faut déposer une demande d'autorisation exceptionnelle auprès du Service des semences.</p>
<p>Niveau 3: L'utilisation de matériel reproductif biologique est souhaitée mais pas obligatoire.</p>	<p>Regroupe toutes les espèces et sous-groupes d'espèces pour lesquels il n'y a encore presque pas de variétés multipliées en bio qui ont fait leurs preuves en agriculture biologique.</p>	<p>Autorisation exceptionnelle individuelle pas nécessaire:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Si une variété souhaitée de ce niveau est disponible aussi bien de multiplication non biologique que biologique, c'est la qualité biologique qui doit être commandée. ■ Si une variété n'est disponible qu'en qualité conventionnelle non traitée, la semence non biologique peut être utilisée sans autorisation exceptionnelle. <p>La disponibilité doit être vérifiée dans la banque de données www.organicXseeds.com. Il n'est pas nécessaire d'imprimer une attestation de non disponibilité fournie par la banque de donnée.</p>

< Retour au sommaire

Le classement de toutes les cultures (espèces et sous-groupes d'espèces) peut être consulté sur www.organicXseeds.ch ou dans les listes variétales du FiBL/Bio Suisse.

Avant de passer commande, les producteurs ont l'obligation de vérifier la disponibilité actuelle le jour même sur www.organicXseeds.ch ou par téléphone auprès du Service des semences bio du FiBL.

Classement de l'offre

Le classement du matériel de multiplication dans les quatre niveaux est effectué sur mandat de la CLA par les groupes spécialisés de Bio Suisse. Le jour de référence pour la publication des listes est fixé séparément pour chaque culture. Les modifications à court terme des listes sont publiées sur www.bioactualites.ch → Cultures → Semences et plants → Listes variétales et adresses des fournisseurs.

La formation des sous-groupes tient compte des résultats d'essais comparatifs, des indications des sélectionneurs et des expériences des praticiens.

Proportions de semences bio dans les mélanges fourragers

Les mélanges fourragers contiennent une proportion définie de semences bio. Cette proportion est fixée par la CLA et publiée dans les listes variétales (Cultures fourragères et autres grandes cultures) sur www.bioactualites.ch → Cultures → Semences et plants → Listes variétales et adresses des fournisseurs.

2.2.3.4 Autorisation exceptionnelle pas nécessaire

Une autorisation exceptionnelle n'est pas nécessaire pour le matériel de multiplication suivant:

- a) Blanc de champignon (blanc sur grains) non biologique pour la production de champignons comestibles.
- b) Jusqu'à cinq arbres fruitiers haute-tige non biologiques par exploitation et par année.
- c) Oignons, ail et échalotes à repiquer biologiques mais pas reconnus Bourgeon.
- d) Plants biologiques mais pas reconnus Bourgeon pour plantes ornementales et arbustes.
- e) Matériel de multiplication classé dans le niveau 3.

2.2.3.5 Matériel reproductif traité avec des intrants interdits

Les semences, les plants et le matériel de multiplication végétative qui ont été traités avec des intrants interdits (traitement avec des substances chimiques de synthèse) ne sont pas autorisés en agriculture biologique.

Exceptions: Les espèces pour lesquelles l'OFAG prescrit également un traitement chimique de synthèse peuvent être utilisées avec une autorisation exceptionnelle préalable. La même chose est valable pour les essais variétaux en quantités qui n'influencent pas le marché. Les produits récoltés provenant des essais doivent être commercialisés comme non biologiques.

2.2.4 Conditions pour l'utilisation de matériel de multiplication végétative non certifié Bio Suisse et non biologique

2.2.4.1 Fruits, vigne et petits fruits

Le matériel de multiplication végétative pour les fruits, la vigne et les petits fruits doit en principe provenir de production Bourgeon suisse. Le Service des semences bio peut, sur la base de non disponibilité sur [organicXseeds](http://www.organicXseeds.ch), octroyer des autorisations exceptionnelles pour l'achat de matériel de multiplication d'autres provenances (Bourgeon étranger, OBio CH, OBio UE ou non bio).

Classement possible des fruits, de la vigne et des petits fruits: 1A, 1 et 2.

2.2.4.2 Légumes, plantes aromatiques et grandes cultures

En cas de non disponibilité du matériel de multiplication végétative Bourgeon selon [organicXseeds](http://www.organicXseeds.ch), il est possible d'utiliser du matériel de multiplication végétative Bio EU ou non biologique sur demande écrite préalable au Service des semences bio.

Classement possible des légumes, des plantes aromatiques et des grandes cultures: 1A, 1 et 2.

2.2.5 Conditions pour l'utilisation de plants non certifiés Bio Suisse

Les plants de cultures annuelles doivent provenir de production Bourgeon. Aucune autorisation exceptionnelle n'est accordée pour des plants non bio sauf pour des essais variétaux avec suivi (avec interdiction de commercialisation des lots concernés).

Des plants non certifiés Bio Suisse (produits en bio selon l'OBio CH ou l'OBio UE) peuvent être utilisés avec une autorisation exceptionnelle du Service des semences bio.

[< Retour au sommaire](#)

2.2.6 Conditions pour l'utilisation de plants et de matériel de multiplication végétative non biologiques de plantes et arbustes d'ornement

S'il est prouvé qu'il n'y a pas en bio, les plants, les produits semi-finis et le matériel de multiplication végétative utilisés pour la bulbiculture peuvent être non biologiques. Les lots non biologiques doivent être clairement différenciables des lots biologiques. Ils doivent être commercialisés comme produits non bio. Des dérogations pour la commercialisation analogues à celles de l'art. 2.2.9.2 sont possibles dans le cas des plants non bio pour les plantes pluriannuelles.

S'il est prouvé qu'il n'y a pas en bio, les plants issus de spores (fougères) et le matériel de multiplication végétative (y. c. le matériel de multiplication végétative vendu avec très peu de terre comme p. ex. les plants de chrysanthèmes) peuvent être achetés sous forme de matériel reproductif non biologique et les produits vendus comme marchandise Bourgeon.

Classement possible des plantes et arbustes d'ornement: 1A, 1, 2 et 3.

Achat de plants non biologiques d'arbuste ornementaux et pour les haies

- a) (Niveau 2) Les plants doivent obligatoirement être de qualité Bourgeon si les arbustes ornementaux ou pour les haies produisent des récoltes destinées à la commercialisation (p. ex. baies de sureau ou roses). Des plantes non bio peuvent être utilisées s'il n'y a pas de plantes Bourgeon sur le marché (il faut prouver l'absence d'offre sur organicXseeds). La commercialisation des produits récoltés est réglée de manière analogue à l'art. 2.2.9.2.
- b) (Niveau 3) Si les plantes ornementales ou pour les haies ne produisent pas de récoltes vendues avec le Bourgeon, il est possible d'utiliser des jeunes plants non biologiques (plantations de haies composées de buissons sauvages et d'arbres individuels indigènes).

2.2.7 Exigences spécifiques pour les différentes cultures

Les variétés hybrides sont interdites pour les espèces suivantes:

- Céréales (sauf maïs)
- Colza (sauf colza HOLL (High Oleic Low Linolenic))

2.2.8 Droits d'exclusivité pour la culture commerciale de variétés destinées à la production de denrées alimentaires, d'aliments fourragers ou de matières premières renouvelables

Chaque variété qui est cultivée en Suisse dans des fermes Bourgeon pour la production de denrées alimentaires, d'aliments fourragers ou de matières premières renouvelables doit être accessible à tous les producteurs. Les variétés qui ne peuvent pas être cultivées par tous les producteurs en raison de droits d'exclusivité peuvent être interdites pour la production dans des fermes Bourgeon si elles en obtiennent une place dominante sur le marché. La limitation du droit d'exclusivité ne s'applique pas à la production de matériel de multiplication. Le prélèvement de droits de licence est autorisé.

En cas de manque de clarté ou de soupçon d'utilisation exclusive d'une variété, les cas peuvent être soumis pour décision à la CLA en passant par le groupe spécialisé. Le groupe spécialisé concerné participe à la décision à titre de consultant.

Les producteurs qui utilisent pour une production commerciale des variétés avec droits d'exclusivité ont l'obligation d'annoncer cette utilisation à la CLA.

2.2.8.1 Arboriculture et plantes ornementales

Aucune limitation n'est pour le moment fixée pour la production des variétés avec droit d'exclusivité dans ces secteurs, mais la CLA peut restreindre la culture d'une variété qui occupe une place dominante sur le marché dès qu'elle est cultivée avec des droits d'exclusivité. Les producteurs peuvent s'annoncer au groupe spécialisé concerné s'ils sont désavantagés pour la culture de fruits ou de plantes ornementales.

2.2.8.2 Grandes cultures, cultures maraîchères et plantes aromatiques

Si une variété avec droit d'exclusivité est pour la première fois reconnue dans la liste variétale suisse ou européenne pour la production commerciale, elle peut être cultivée dans les fermes Bourgeon pendant les 5 premières années malgré le droit d'exclusivité. Les groupes spécialisés peuvent demander des délais plus courts pour certaines variétés. S'il existe suffisamment de variétés équivalentes d'une espèce, le détenteur du droit d'exclusivité peut demander une autorisation exceptionnelle pour la production commerciale d'une variété précise dans des fermes Bourgeon pendant une période limitée. La CLA demande conseil au groupe spécialisé pour l'examen de la demande. Si l'autorisation exceptionnelle n'est pas accordée, soit le requérant renonce à son droit d'exclusivité pour la production commerciale soit la variété ne peut pas être cultivée dans les fermes Bourgeon.

< Retour au sommaire

2.2.8.3 Viticulture

Aucune réglementation concrète ne sera introduite aussi longtemps qu'aucun droit d'exclusivité pour la production commerciale n'existe en viticulture en Suisse.

2.2.9 Conditions de commercialisation en cas d'utilisation de matériel de multiplication non biologique ou de reconversion

2.2.9.1 Semences et matériel de multiplication végétative d'une année issus de reconversion

Peuvent être utilisés sans autorisation exceptionnelle pour la production de produits Bourgeon, et les produits peuvent être vendus avec le Bourgeon.

2.2.9.2 Produits pour la vente issus de matériel de multiplication végétative non biologique

Les produits issus de matériel de multiplication végétative non biologique ne peuvent en principe pas être commercialisés avec le Bourgeon. Si une multiplication intermédiaire du matériel de multiplication est effectuée, les produits peuvent être commercialisés avec le Bourgeon sans analyse de résidus. Pour les produits destinés à la vente issus de matériel de multiplication pluriannuelle, cette restriction est valable pour les deux premières périodes de croissance après la plantation et pour les produits de vente issus de matériel de multiplication annuel pour l'année de plantation. La CLA tient à jour un tableau publié en ligne sur OrganicXseeds dans lequel le statut de commercialisation des différents niveaux de multiplication est indiqué de manière transparente.

Une demande d'autorisation exceptionnelle pour la commercialisation avec le Bourgeon de produits d'espèces annuelles et pluriannuelles avant la fin du délai de reconversion peut être déposée par écrit à l'organisme de contrôle si l'absence de résidus est prouvée par une analyse de résidus faite sur le produit vendu ou le matériel de multiplication. Il faut utiliser le Bourgeon de reconversion pour la commercialisation de matériel de multiplication de reconversion.

Les fraises provenant de plants non biologiques et récoltées l'année de la plantation ne peuvent pas être commercialisées en bio.

Le Service des semences bio peut en accord avec la CLA définir d'autres conditions que celles mentionnées ci-dessus, ordonner des conditions de commercialisation ou exempter certaines espèces des conditions.

Les produits issus de plants de pomme de terre ou d'ail et d'échalote à repiquer non biologiques peuvent être commercialisés avec le Bourgeon sans autres conditions. Cela est aussi valable pour les produits récoltés sur les plantes et arbustes d'ornement non biologiques issus de matériel de multiplication végétative.

2.2.9.3 Produits issus de semences non bio

Les produits issus de semences non bio utilisées dans le cadre d'une autorisation exceptionnelle peuvent être commercialisés avec le Bourgeon.

Les produits récoltés issus de culture tissulaire doivent par principe être vendus comme produits de reconversion pendant la première période de croissance.

Conditions pour utiliser le Bourgeon «BIO SUISSE» en cas d'importation de plants conformes au Bourgeon

Pour que les plants Bourgeon produits à l'étranger puissent être vendus avec le Bourgeon «BIO SUISSE», au moins une technique agricole (repiquage, repotage ou bouturage) et au moins la moitié de la durée de la culture (période depuis le semis jusqu'à ce que la plante soit prête à être vendue) doivent être effectuées en Suisse.

2.2.10 Demandes d'autorisations exceptionnelles et demandes collectives

Les demandes d'autorisations exceptionnelles doivent être déposées par internet via www.organicXseeds.ch. Les demandes écrites peuvent exceptionnellement être envoyées au Service des semences bio du FiBL par courriel, par courrier ou par fax:

Adresse de contact pour les renseignements et les autorisations exceptionnelles:

FiBL, Service des semences bio Tél. 062 865 72 08

Ackerstrasse Fax 062 865 72 73

5070 Frick Courriel: biosaatgut@fibl.org

Les demandes doivent mentionner les données suivantes: espèce, variété, quantité de semences ou de plants désirée, motif de la dérogation (cf. art. 2.2.3.3), numéro d'exploitation bio.

[< Retour au sommaire](#)

Pour les cultures sous contrat ou les semis effectués par des entreprises de travaux agricoles, les exécutants ou les partenaires contractuels (acheteurs, transformateurs, entreprises de travaux agricoles) peuvent demander une autorisation exceptionnelle collective valable pour tous les agriculteurs du programme. Les producteurs de plants peuvent demander une autorisation exceptionnelle valable pour tout un lot de production.

Des informations sur les autorisations exceptionnelles se trouvent sur www.Bioactualites.ch → Cultures → Semences et plants

2.2.10.1 Taxes

Les demandes d'autorisations exceptionnelles sont payantes et des taxes d'incitation peuvent être prélevées. La CLA fixe chaque année les taxes dans sa Liste des critères d'octroi des autorisations exceptionnelles.

2.2.10.2 Contrôles des résidus

Des contrôles de résidus à charge du demandeur peuvent être ordonnés en cas d'octroi d'autorisations exceptionnelles pour du matériel de multiplication non biologique.

2.2.11 Taxes d'incitation

2.2.11.1 Principes

S'il n'y a pas assez de matériel de multiplication Bourgeon et biologique suisses, la CLA peut soumettre le matériel de multiplication Bio UE, Bourgeon étranger ou non biologique à une taxe d'incitation qui compense au minimum l'avantage que procure la différence de prix entre le matériel reproductif Bourgeon et non Bourgeon ou biologique et non biologique. Si l'objectif d'avoir davantage d'achats de matériel de départ biologique n'est pas atteint, les taxes d'incitation peuvent être augmentées et aller au-delà de la différence de prix entre le matériel reproductif Bourgeon et non Bourgeon.

2.2.11.2 Utilisation des revenus des taxes d'incitation

Les revenus des taxes d'incitation sont utilisés pour encourager l'utilisation, la multiplication et la sélection du matériel de multiplication Bourgeon suisse et en particulier pour:

- Couvrir les frais d'administration de prélèvement des taxes d'incitation;
- Encourager la production de matériel de multiplication en Suisse;
- Assumer des garanties de risques pour les producteurs de semences;
- Tenir à jour la banque de données sur les semences;
- Financer des projets de recherches pour la production de semences et de plants et pour la sélection végétale;
- Relations publiques dans le domaine des semences et de la sélection végétale.

2.2.11.3 Champ d'application

Ces taxes d'incitation s'appliquent à l'achat de matériel reproductif (semences, matériel de multiplication végétative, plants) Bourgeon pas suisse ou non biologique. Les cultures sont déterminées de cas en cas par la CLA.

2.2.11.4 Montant des taxes d'incitation

Le montant des taxes d'incitation est fixé par la CLA de manière à ce que le prix d'achat du matériel de multiplication (Bourgeon étranger, Bio UE ou non biologique) soit au minimum aussi élevé que le prix d'achat du matériel de multiplication Bourgeon suisse.

Taxe d'incitation sur les plants Bourgeon pas suisses pour l'arboriculture et les petits fruits

La taxe d'incitation est déterminée cas par cas à cause des nombreuses combinaisons différentes de variétés et de qualités. Elle correspond au minimum à la différence de prix réelle entre les plants Bourgeon pas suisses, qui sont soumis à autorisation, et un prix de référence pour les plants Bourgeon suisses. Le prix de référence pour les plants Bourgeon suisses pour l'arboriculture et les petits fruits est fixé chaque année (avant la saison des plantations, donc entre juillet et début août) par un groupe de suivi (constitué de producteurs de plants et de membres du Groupe spécialisé (GS) Fruits et du Service des semences bio).

Le demandeur doit transmettre au Service des semences bio avec sa demande d'autorisation exceptionnelle l'offre contraignante pour les plants Bourgeon pas suisses ainsi que les attestations de deux producteurs de plants enregistrés sur www.organicXseeds.ch que la marchandise souhaitée n'est pas disponible.

2.2.12 Production et commercialisation de matériel de reproductif biologique

Les Principes et objectifs ainsi que les règlements (application pratique) des chapitres 2.1 à 2.7 doivent être aussi appliqués par analogie en plus des exigences spécifiques suivantes.

2.2.12.1 Reconnaissance bio et délais

Pour la production de semences bio, les plantes porte-graines doivent être cultivées dans une entreprise certifiée biologique.

[< Retour au sommaire](#)

Pour la production de matériel biologique de multiplication végétative pour les cultures pérennes, les plantes doivent être cultivées dans une entreprise certifiée biologique pendant deux périodes de croissance.

Pour la production de matériel biologique de multiplication végétative avec multiplication intermédiaire, les plantes-mères doivent être cultivées dans une entreprise certifiée biologique pendant au moins une génération. Les plantes de la deuxième génération peuvent être commercialisées en tant que produits bio.

S'il y a une analyse de résidus pour les plantes-mères non biologiques ou s'il est possible de prouver que les plantes-mères achetées n'ont pas été traitées avec des produits phytosanitaires chimiques de synthèse, les plantes et les produits récoltés de la première génération peuvent être commercialisés en tant que produits Bourgeon.

Pour la production de matériel de multiplication, les plantes porte-graines et les plantes mères peuvent être cultivées dans des pots.

2.2.12.2 **Production de matériel reproductif «de reconversion»**

Les semences provenant d'exploitations en reconversion peuvent être commercialisées en tant que «semences de reconversion». Les producteurs peuvent les utiliser comme des semences bio.

Les plants de cultures pluriannuelles peuvent être commercialisés en tant que marchandise de reconversion s'ils sont vendus soit avant la fin du délai de reconversion de deux ans soit sans multiplication intermédiaire biologique. Les producteurs doivent alors respecter pour les marchandises récoltées un délai de reconversion complémentaire jusqu'à la fin de la période de reconversion de deux ans (exceptions cf. art. 2.2.6).

2.2.12.3 **Production de plants**

Compositions des substrats

Il est interdit d'utiliser des substrats composés de tourbe pure pour produire des plants. Les substrats pour les plants doivent contenir au moins 30% en volume de succédanés de tourbe (compost, humus d'écorces, terreau d'aiguilles, fibres de bois, etc.). La composition des substrats pour la production de plantes aromatiques culinaires vendues en pots est réglée dans le chapitre 3.6. Les succédanés de tourbe doivent être fabriqués uniquement avec des intrants qui figurent dans la Liste des intrants. Pour la production de plants, il est recommandé d'utiliser le moins de tourbe possible.

Fertilisation

Les substrats bio pour les plants peuvent être enrichis avec des produits figurant dans la Liste des intrants. Il est interdit d'ajouter aux substrats des engrais contenant des oligo-éléments chimiques de synthèse.

Chauffage et éclairage des serres

Le chauffage et la lumière peuvent être réglés sans autre limitation en fonction des plants. Il faut garantir une bonne isolation thermique des serres utilisées pour la production des plants.

2.2.12.4 **Traitements des semences**

Traitements avec des produits

Les semences ne peuvent être traitées qu'avec des produits qui figurent dans la Liste des intrants au chapitre sur les traitements des semences.

Traitements physiques

Les procédés physiques (p. ex. mécaniques ou thermiques) de traitement des semences sont autorisés. L'irradiation avec des électrons accélérés (aussi appelée «traitement par électrons accélérés») est interdite.

Conditionnement des semences

Les procédés de conditionnement des semences comme le priming (prégermination), la coloration, le coating (enrobage) et le pilulage sont autorisés. Une remarque sur le bulletin de livraison ou un document d'accompagnement doit prouver que l'enrobage des semences conditionnées est exempt de produits phytosanitaires et d'engrais. Font exception les engrais et les produits de traitement des semences qui figurent dans la Liste des intrants.

2.2.12.5 **Enregistrement dans la banque de données**

Le matériel de multiplication de qualité bio provenant de Suisse doit être enregistré dans la banque de données d'accès public www.organicXseeds.com. Le matériel de multiplication qui n'y est pas enregistré est en effet considéré comme non disponible au sens où l'entendent les présentes dispositions.

2.2.12.6 **Interdiction des transports par avion**

Les semences, le matériel de multiplication végétative et les plants labellisés Bourgeon ne peuvent pas être transportés par avion (cf. Partie V, Principes et objectifs).

[< Retour au sommaire](#)

2.2.12.7 **Semences de plantes sauvages**

Les semences de base et de prébase pour la multiplication des semences ainsi que le matériel de multiplication végétative peuvent provenir de cueillette non certifiée de plantes sauvages.

2.3 Encouragement de la biodiversité

L'agriculture biologique doit si possible se trouver au sein d'un écosystème diversifié en équilibre écologique stable. Les haies, les prairies maigres, les bordures des champs, les arbres fruitiers haute-tige et autres biotopes n'enrichissent pas seulement les paysages, ils contribuent aussi à la conservation de la diversité biologique, et donc au développement des organismes auxiliaires.

Les producteurs Bourgeon cultivent l'ensemble de leur domaine de manière à ménager le plus possible l'environnement et les plantes, animaux et microorganismes présents. Ils s'efforcent d'avoir un domaine aussi diversifié que possible qui laisse de la place à divers êtres vivants et habitats aussi bien dans les surfaces cultivées qu'à leurs abords. Les producteurs Bourgeon complètent avec des mesures supplémentaires les déjà grandes prestations systémiques de l'agriculture biologique pour la biodiversité.

Les producteurs Bourgeon conservent et favorisent la biodiversité sur l'ensemble des surfaces de leur exploitation:

- a) Par une exploitation ménagante sur l'ensemble des surfaces. Cela implique les principes suivants qui se trouvent dans le reste des directives:
- favoriser la vie du sol en le travaillant et en l'entretenant en douceur et en utilisant des engrais organiques;
 - avoir une rotation des cultures diversifiée et équilibrée;
 - avoir une proportion d'au minimum 10 à 20 pourcent de prairies temporaires dans la rotation;
 - l'interdiction d'utiliser des produits phytosanitaires chimiques de synthèse (cf. chap. 2.6);
 - l'interdiction d'utiliser des herbicides, des régulateurs de croissance et des défanants;
 - l'interdiction d'utiliser des engrais chimiques ou de synthèse (cf. chap. 2.4);
 - l'interdiction d'utiliser des organismes génétiquement modifiés.
- b) Par la mise en place et l'entretien de surfaces de promotion de la biodiversité (SPB) et par l'application de mesures ciblées qui permettent de favoriser les espèces et les biocénoses.

Le chef d'exploitation s'engage à maintenir, à compléter ou à aménager des habitats proches de l'état naturel (surfaces de promotion de la biodiversité) et à les entretenir avec compétence.

Les faucheuses-conditionneuses et les girobroyeurs ne sont pas utilisés pour l'entretien des surfaces de promotion de la biodiversité sauf pour celles qui se trouvent dans les cultures spéciales.

2.3.1 Exigences

En plus des prestations systémiques de l'agriculture biologique, tous les domaines Bourgeon doivent appliquer au moins 12 mesures d'encouragement de la biodiversité et peuvent déterminer eux-mêmes quelles mesures ils veulent appliquer.



Les fermes Bourgeon doivent présenter chaque année lors du contrôle le résumé de leur check-up biodiversité actualisé. Ce check-up doit être rempli sur le site internet suivant: www.bio-diversitaet.ch/fr. (CLA 6/2017)

2.3.2 Champ d'application et délai transitoire

Les exigences énumérées à l'article 2.3.1 doivent être respectées par toutes les exploitations qui ont une surface agricole utile d'au moins 2 ha. Les exploitations dont la SAU est inférieure à 2 ha, les exploitations purement horticoles, les producteurs de plantes ornementales, les pépinières, les piscicultures et les champignonnières n'ont pas l'obligation de respecter l'article 2.3.1. Les exploitations avec des serres ne doivent remplir l'article 2.3.1 que pour le restant de leur surface agricole utile pour autant que celle-ci soit d'au moins 2 ha.

Les exploitations avec une proportion élevée de cultures spéciales et les petites exploitations qui ne parviennent pas à remplir 12 mesures en raison de leur situation spécifique peuvent établir un concept individuel de promotion de la biodiversité en collaboration avec la vulgarisation et le soumettre à Bio Suisse.

Les exigences du chap. 2.3 allant au-delà de l'OPD doivent être entièrement respectées dès le 1.1.2015.

2.3.3 Surfaces de promotion de la biodiversité (SPB)

Les surfaces de promotion de la biodiversité (SPB) doivent représenter au moins 7 pourcent de la surface agricole utile de l'exploitation (y compris les cultures spéciales). Il doit s'agir de terres en propriété ou affermées par l'exploitant, faisant partie de la surface de l'exploitation et situées dans le rayon usuel d'exploitation. L'entretien et l'exploitation de tous les éléments définis par l'OPD doivent respecter au minimum ladite ordonnance.

Dans ce domaine, sont déterminantes les conditions stipulées dans l'OPD et dans la version la plus récente de la fiche technique de la centrale de vulgarisation AGRIDEA «Surface de promotion de la biodiversité dans l'exploitation agricole». Les «communautés de surfaces de promotion de la biodiversité» sont interdites.



La surface agricole utile, y. c. les surfaces contractuelles qui font partie de l'exploitation (p. ex. terrains à bâtir non construits), doit comprendre au minimum 7 pourcent de SPB. Différence par rapport aux PER: Ces 7 pourcent de SPB doivent aussi exister pour les cultures spéciales.

[< Retour au sommaire](#)

Si une parcelle est louée après l'expiration du délai pour le recensement des données relatives aux exploitations agricoles, les 7 pourcents de SPB ne doivent pas être respectés cette année-là sur cette nouvelle parcelle, puisque cette dernière n'est pas comptée dans la surface de l'exploitation de cette année-là (les produits de ces nouvelles surfaces ne sont pas biologiques).

Les vignobles peuvent être classés dans le type 15 des SPB de la fiche technique «Surface de promotion de la biodiversité dans l'exploitation agricole + annexe» d'AGRIDEA si les surfaces sont reconnues par le canton. (CLA 8/2002)

Communautés PER

Les communautés PER où une ferme Bourgeon attribue à une exploitation non biologique des surfaces écologiques dont elle dispose en plus de son propre minimum surfaces de compensation écologiques nécessaires sont possibles. Toutes les autres communautés PER avec des exploitations non biologiques sont interdites. (CLA 7/2005)

2.3.4 Exploitations avec plusieurs unités de production

Les exploitations comprenant plusieurs unités de production situées en dehors du rayon d'exploitation usuel doivent disposer pour chacune d'elles de SPB proportionnelles à leur surface respective. Lorsqu'il s'agit d'exploitations ayant des surfaces à l'étranger, les SPB situées en Suisse doivent représenter au moins 7 pourcent de la surface exploitée en Suisse.

2.3.5 Bordures et lisières des cultures

Des bandes de surface herbagère d'une largeur minimale de 0,5 mètre doivent être maintenues le long des chemins. L'apport d'engrais et l'application de produits phytosanitaires ne sont pas autorisés sur ces bandes herbeuses. Ces bandes herbeuses ne peuvent être comptées comme SPB que si elles font partie de la surface de l'exploitation, qu'elles remplissent les conditions imposées pour les prairies extensives ou peu intensives et qu'elles ont une largeur minimale de 3 mètres. Les 3 premiers mètres de bande herbeuse perpendiculaires au sens du travail des cultures ne peuvent pas être comptés comme SPB.

Le long des haies, des bosquets champêtres, des lisières de forêt et des berges boisées, des bandes de surface herbagère ou à litière d'une largeur minimale de 3 mètres doivent être aménagées et préservées de toute fumure ou produit phytosanitaire. Le long des cours et plans d'eau, une bande herbeuse ou de litière ou une berge boisée d'une largeur minimale de 6 mètres doit être aménagée. L'utilisation de produits phytosanitaires et d'engrais est proscrite sur les 3 premiers mètres de la bande. L'utilisation de produits phytosanitaires est proscrite à partir du troisième mètre.

2.3.6 Explications concernant le catalogue des mesures d'encouragement

Le présent catalogue contient des mesures d'encouragement de la biodiversité sur les domaines agricoles Bourgeon. Ces mesures sont réparties en cinq classes thématiques:

- Proportion et qualité des surfaces de promotion de la biodiversité
- Diversité structurelle des surfaces de promotion de la biodiversité et mesures spécifiques de protection des espèces
- Agrobiodiversité
- Biodiversité dans les surfaces de production – surfaces herbagères et grandes cultures
- Biodiversité dans les cultures spéciales (arboriculture, viticulture, cultures maraîchères)

Le catalogue de mesures ci-après dresse la liste des différentes mesures d'encouragement avec les critères à remplir. Les explications pour chaque mesure figurent sous forme de dispositions d'application de la CLA (texte en italique). Si plusieurs mesures d'encouragement sont énumérées dans une même classe thématique, elles peuvent être cumulées.

Exemple explicatif: Un domaine qui a une haie de niveau de qualité 2 de 10 ares applique (ou remplit) 2 mesures d'encouragement de la biodiversité:

Classe thématique			
Exemple: Plantation/entretien d'une haie de niveau de qualité 2			
No	Mesure d'encouragement y. c. critères	Valeur de référence	ok
6.1	Exemple: Haie, niveau de qualité 2, surface: ≥ 5 a y. c. ourlet	Ares	<input type="checkbox"/>
6.2	Exemple: Haie, niveau de qualité 2, surface: ≥ 10 a y. c. ourlet	Ares	<input type="checkbox"/>
↳	<i>Explications (dispositions d'application de la CLA) Exemple: (...) La surface minimale peut aussi être composée de plusieurs surfaces plus petites. (...)</i>		
⇒	<i>Effet sur la biodiversité Exemple: Une grande diversité structurelle crée des habitats pour les espèces animales et végétales les plus diverses. (...)</i>		

[< Retour au sommaire](#)

2.3.7 Catalogue de mesures d'encouragement de la biodiversité

A: Proportion et qualité des surfaces de promotion de la biodiversité			
<p>⇒ Une grande proportion de surfaces de promotion de la biodiversité augmente la diversité naturelle.</p> <p>⇒ La combinaison avec une grande qualité des surfaces de promotion de la biodiversité permet de conserver et de favoriser la biodiversité.</p> <p>⇒ La mise en réseau est une mesure importante pour l'encouragement de la diversité naturelle.</p>			
1	Forte proportion de surfaces de promotion de la biodiversité		<i>ok</i>
1.1	7,5–10%	SAU	<input type="checkbox"/>
1.2	> 10–12,5%	SAU	<input type="checkbox"/>
1.3	> 12,5–15%	SAU	<input type="checkbox"/>
1.4	> 15–17,5%	SAU	<input type="checkbox"/>
1.5	> 17,5–20%	SAU	<input type="checkbox"/>
1.6	> 20–22,5%	SAU	<input type="checkbox"/>
1.7	> 22,5–25%	SAU	<input type="checkbox"/>
1.8	≥ 25%	SAU	<input type="checkbox"/>
	<p>Les domaines qui ont une grande proportion de surfaces de promotion de la biodiversité (SPB) (conformes à l'OPD) peuvent remplir sous ce critère une à au maximum huit mesures. Les arbres et les éléments structurels conformes à l'OPD peuvent aussi être mentionnés ici. 1 arbre haute-tige = 1 are. Les mesures 1.1 à 1.8 sont cumulables. Exemple: 19% SPB = 5 mesures.</p>		
2	Surfaces de promotion de la biodiversité de niveau de qualité 2 et/ou jachères, ourlets, haies ou surfaces à litière		<i>ok</i>
2.1	1–2%	SAU	<input type="checkbox"/>
2.2	> 2–3%	SAU	<input type="checkbox"/>
2.3	> 3–4%	SAU	<input type="checkbox"/>
2.4	> 4–5%	SAU	<input type="checkbox"/>
2.5	> 5–6%	SAU	<input type="checkbox"/>
2.6	> 6–7%	SAU	<input type="checkbox"/>
2.7	> 7–8%	SAU	<input type="checkbox"/>
2.8	> 8%	SAU	<input type="checkbox"/>
	<p>Cette classe thématique permet de valoriser les surfaces de promotion de la biodiversité de haute qualité en fonction de leur pourcentage de la SAU. Peuvent être comptées:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Toutes les surfaces de promotion de la biodiversité annoncées de niveau de qualité 2 et conformes à l'OPD (les vergers haute-tige de niveau de qualité 2 comptent aussi); – Les surfaces de promotion de la biodiversité de valeur particulière telles que jachères florales et tournantes, bandes culturales extensives, bordures, haies et surfaces à litière de niveau de qualité 1 <p>Les mesures 2.1 à 2.8 sont cumulables. Exemple: Un domaine qui a 4% de SPB de niveau de qualité 2 et/ou de jachères etc. remplit 3 mesures.</p>		
3	Participation à des projets de mise en réseau		<i>ok</i>
3.1	Au minimum 2,5%	SAU	<input type="checkbox"/>
3.2	Au minimum 5%	SAU	<input type="checkbox"/>
3.3	Au minimum 7,5%	SAU	<input type="checkbox"/>
	<p>Le domaine remplit ces mesures s'il participe avec resp. 2,5 ou 5 ou 7,5% de la SAU comme SPB reconnues à un projet de mise en réseau reconnu par le canton.</p>		

[< Retour au sommaire](#)

B: Diversité des structures dans les surfaces écologiques et mesures spécifiques de protection des espèces			
⇒ Une grande diversité structurelle crée des habitats pour les espèces animales et végétales les plus diverses, favorise du même coup des espèces cibles et augmente la valeur pour la diversité naturelle.			

4	Revalorisation des prairies et des pâturages (SPB) à l'aide de petites structures		ok
4.1	Au minimum 3 petites structures par ha de SPB: Fossés humides, ruisseaux, mares, tas de pierres, murs de pierres sèches, surfaces rudérales, surfaces de sol nu, tas de branches, tas de bois, haies, bosquets champêtres. Grandeur minimale des petites structures selon les dispositions d'application (cf. ci-dessous)	Sur 50% des SPB	<input type="checkbox"/>
4.2	Au minimum 3 petites structures par ha de SPB: Fossés humides, ruisseaux, mares, tas de pierres, murs de pierres sèches, surfaces rudérales, surfaces de sol nu, tas de branches, tas de bois, haies, bosquets champêtres. Grandeur minimale des petites structures selon les dispositions d'application (cf. ci-dessous)	Sur 100% des SPB	<input type="checkbox"/>
1	<p>Au moins 3 petites structures doivent être présentes ou installées par ha de SPB (seulement prairies et pâturages). Le 4.1 l'exige pour 50% des SPB et le 4.2 pour 100% des SPB.</p> <p><i>Dimensions minimales des petites structures:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Fossés humides ou ruisseaux (au moins 4 m courants chacun) ■ Étangs et mares (au moins 4 m² chacun) ■ Haies et bosquets champêtres (au moins 4 m² et 0,5 m de haut chacun) ■ Surfaces rudérales et surfaces de sol nu (au moins 4 m² chacun) ■ Tas de pierres ou de branches, affleurements rocheux (au moins 4 m² et 0,5 m de haut chacun) ■ Murs de pierres sèches (au moins 4 m courants et 0,5 m de haut) ■ Tas de bois (au moins 2 m de long et 0,5 m de large + bande tampon de 0,5 m) <p><i>Exemple: Une exploitation qui a 6 ha de SPB (prairies/pâturages) doit avoir au moins 9 petites structures pour le § 4.1 et au moins 18 petites structures pour le § 4.2. Les éléments peuvent être librement choisis et combinés en fonction de la situation de l'exploitation et doivent être répartis le plus judicieusement possible sur les SPB. Petites exploitations: Si la SPB revalorisée mesure moins de 1 ha, il faut en tout cas avoir 3 petites structures.</i></p>		

5	Plantation/entretien d'une haie de niveau de qualité 1 avec petites structures		ok
5.1	Haie, surface: 10 a, revalorisée avec des petites structures		<input type="checkbox"/>
1	<p>Peuvent être prises en compte: uniquement les haies de niveau de qualité 1 si elles sont revalorisées par des petites structures. Surface minimale de la haie 10 a. Pas cumulable avec 6.1 et 6.2. Les petites structures sont listées à la mesure 4, les dimensions minimales comptent par analogie. La haie doit compter au total au minimum 5 petites structures par tranche de 10 a. La surface minimale peut aussi être le total de plusieurs petites surfaces. Ces petites surfaces peuvent être prises en compte si elles mesurent chacune au moins 10 m de longueur.</p>		

6	Plantation/entretien d'une haie de niveau de qualité 2		ok
6.1	Haie de niveau de qualité 2, surface: ≥ 5 a y. c. ourlet herbacé		<input type="checkbox"/>
6.2	Haie de niveau de qualité 2, surface: ≥ 10 a y. c. ourlet herbacé		<input type="checkbox"/>
1	<p>Peuvent être prises en compte: Les haies de niveau de qualité 2 d'une surface minimale de resp. 5 ou 10 a (y. c. ourlet herbacé). La surface minimale peut aussi être le total de plusieurs petites surfaces. Ces petites surfaces peuvent être prises en compte si elles mesurent chacune au moins 10 m de longueur. Les haies peuvent aussi être comptées au 2. Pas cumulable avec 5.1.</p>		

[< Retour au sommaire](#)

7	Lisière de forêt étagée et revalorisée avec surfaces de promotion de la biodiversité adjacente	ok
7.1	≥ 50m de lisières de forêts revalorisées	<input type="checkbox"/>
7.2	≥ 100m de lisières de forêts revalorisées	<input type="checkbox"/>
📌	<i>Lisières de forêts étagées, éclaircies et revalorisées de manière naturelle d'au minimum 50m ou 100m de long avec surface de promotion de la biodiversité adjacente. La SPB ne doit pas être séparée de la lisière de la forêt étagée par un chemin en dur. La mesure est aussi imputable si la forêt ne fait pas partie de l'exploitation.</i>	
8	Ourllet herbacé le long d'un ruisseau, fauche tardive (à partir du 1^{er} août)	ok
8.1	≥ 50m avec ourlet herbacé d'au moins 2m de large	<input type="checkbox"/>
8.2	≥ 100m avec ourlet herbacé d'au moins 2m de large	<input type="checkbox"/>
📌	<i>L'ourlet herbacé situé le long d'un cours d'eau (au moins 2m de large, non boisé) ne peut être fauché qu'à partir du 1er août. Longueur totale d'au minimum resp. 50 et 100m, chacune des rives du cours d'eau étant comptée à part (50m de ruisseau avec ourlet herbacé entretenu des deux côtés = 100m d'ourlet herbacé → 8.1 et 8.2).</i>	
9	Entretien régulier de murs de pierres sèches	ok
9.1	Longueur totale des murs de pierres sèches ≥ 50m	<input type="checkbox"/>
9.2	Longueur totale des murs de pierres sèches ≥ 100m	<input type="checkbox"/>
📌	<i>Le mur de pierres sèches doit avoir une longueur totale d'au moins 50 ou 100m, une hauteur moyenne minimale de 0.5m et être construit avec des pierres sèches selon une technique traditionnelle. Les 50 ou 100m de long peuvent aussi être le total de plusieurs tronçons plus courts.</i>	
10	Étangs, fossés humides et mares	ok
10.1	Surface totale (y. c. bordures) ≥ 2a	<input type="checkbox"/>
📌	<i>Peuvent être comptés: les étangs, fossés humides et mares dont la surface totale y. c. les bordures est d'au minimum 2a. La bordure doit être constituée d'une bande d'au moins 3m de large.</i>	
11	Bonnes possibilités de nidification/nichoirs corrects pour les oiseaux, les chauves-souris et les abeilles sauvages sur la surface du domaine ou sur ses bâtiments	ok
11.1	≥ 20 pièces	<input type="checkbox"/>
📌	<i>La surface du domaine ou ses bâtiments comprennent au moins 20 possibilités de nidifier ou nichoirs pour les oiseaux, les chauves-souris et les abeilles sauvages correctement installés. Il est recommandé de consulter l'association locale de protection des oiseaux.</i>	
12	Encouragement des insectes pollinisateurs: ruches	ok
12.1	≥ 3 Ruches	<input type="checkbox"/>
📌	<i>Le domaine héberge au minimum 3 ruches pendant toute la période de végétation. Les abeilles ne doivent pas forcément faire partie du domaine.</i>	
13	Mesure personnalisée	ok
13.1	Activités spéciales ayant une grande efficacité pour la biodiversité mais qui ne sont pas listées dans ce règlement.	<input type="checkbox"/>
📌	<i>Peuvent être prises en compte: Les prestations spéciales qui ne figurent pas dans ce catalogue mais qui sont avérées avoir une grande efficacité pour la biodiversité. Preuve de l'efficacité: Attestation d'un conseiller en biodiversité, d'une association de protection de la nature ou des oiseaux etc. sur le formulaire d'attestation pour l'application d'une mesure individuelle d'encouragement de la biodiversité.</i>	

[< Retour au sommaire](#)

C: Agrobiodiversité		
⇒	<i>Variétés menacées et/ou anciennes: Une grande diversité génétique est importante pour la biodiversité et pour la sélection de nouvelles variétés. La diversité génétique permet de mieux contrer les maladies et les ravageurs.</i>	
⇒	<i>Diversité variétale: La culture d'une grande diversité de variétés de fruits, de petits fruits et de raisin permet d'améliorer l'agrobiodiversité.</i>	
⇒	<i>Races menacées d'animaux agricoles: La conservation des races menacées permet de conserver la diversité génétique de nos animaux agricoles.</i>	

14	Cultiver des grandes cultures menacées ou anciennes	ok
14.1	Au minimum 25a	<input type="checkbox"/>
	<i>Il faut cultiver au moins 25 a d'une grande culture menacée ou ancienne. Liste des espèces de grandes cultures menacées ou anciennes: Engrain, amidonnier, kamut, millet, lin, caméline, sarrasin, carthame, pavot, safran, lentille. Les variétés des autres grandes cultures peuvent être prises en compte si elles se trouvent sur la liste variétale établie par Bio Suisse et ProSpecieRara.</i>	

15	Cultiver des variétés de légumes menacées ou anciennes	ok
15.1	Au minimum 10a	<input type="checkbox"/>
	<i>Il faut cultiver au minimum 10a d'anciennes variétés de légumes (différentes variétés peuvent être prises en compte) qui se trouvent sur la liste variétale ad hoc de Bio Suisse et de ProSpecieRara.</i>	

16	Cultiver des variétés de raisin menacées ou anciennes	ok
16.1	Culture d'une variété sur une surface minimale de 5a	<input type="checkbox"/>
16.2	Culture d'une variété supplémentaire, surface minimale par variété: 5a	<input type="checkbox"/>
	<i>La surface de chaque ancienne variété cultivée qui se trouve sur une liste séparée de variétés importantes pour la biodiversité génétique doit être de 5a au minimum. C'est la liste variétale ad hoc de Bio Suisse et de ProSpecieRara qui fait foi.</i>	

17	Cultiver sur la SAU des variétés de fruits, de petits fruits, de raisin ou de légumes menacées en Suisse	ok
17.1	Au minimum 10 variétés, au minimum 1 a par variété	<input type="checkbox"/>
17.2	Au minimum 20 variétés, au minimum 1 a par variété	<input type="checkbox"/>
	<i>Peut être comptée si on cultive resp. au moins 10 ou 20 variétés menacées selon la liste de ProSpecieRara. On peut additionner les variétés de fruits, de petits fruits, de raisin et de légumes. Il faut au minimum 1 are par variété, un arbre fruitier valant 1 are.</i>	

18	Diversification des variétés de fruits (sur la SAU)	ok
18.1	Au minimum 20 variétés, au min. 1 arbre par variété	<input type="checkbox"/>
18.2	Au minimum 40 variétés, au min. 1 arbre par variété	<input type="checkbox"/>
	<i>Les domaines doivent avoir au moins 20 ou 40 variétés différentes de fruits (à pépins et/ou à noyau). Les variétés fruitières menacées listées sous 17 peuvent de nouveau être comptées ici.</i>	

[< Retour au sommaire](#)

19	Diversification des variétés de petits fruits et de plantes aromatiques (sur la SAU)	ok
19.1	Au minimum 10 variétés, au minimum 0,5 a par variété, surface totale min. 10a	<input type="checkbox"/>
19.2	Au minimum 20 variétés, au minimum 0,5 a par variété, surface totale min. 20a	<input type="checkbox"/>
	<i>Les domaines qui ont au minimum 10 ou 20 variétés différentes de petits fruits et/ou de plantes aromatiques sur une surface minimale de resp. 10 et 20a remplissent ces mesures si chaque variété compte au minimum 0,5a. Les variétés menacées comptées aux § 17.1 et 17.2 comptent de nouveau ici.</i>	

20	Diversification des variétés de raisin (sur la SAU)	ok
20.1	Au minimum 4 variétés, au minimum 4 a par variété	<input type="checkbox"/>
20.2	Au minimum 6 variétés, au minimum 4 a par variété	<input type="checkbox"/>
	<i>Les domaines qui cultivent au minimum 4 variétés différentes de raisin remplissent cette mesure s'il y a au minimum 4 a de chaque variété. Le domaine remplit une mesure de plus s'il cultive 6 variétés différentes sur une surface d'au minimum 4 a chacune.</i>	

21	Élevage de races menacées d'animaux agricoles: Bovins	ok
21.1	5 UGB ou participation à un programme de sélection conservatrice de ProSpecieRara	<input type="checkbox"/>
	<i>Les fermes qui participent à un programme de sélection conservatrice de ProSpecieRara, remplissent cette mesure sans devoir respecter le minimum d'UGB. Autrement, il est nécessaire d'élever au moins 5 UGB de races bovines menacées (selon la liste de ProSpecieRara). Ces animaux doivent provenir d'une ferme qui participe à un programme de sélection conservatrice de ProSpecieRara.</i>	

22	Élevage de races animales menacées: moutons, chèvres, porcs laineux, volailles	ok
22.1	3 UGB ou participation à un programme de sélection conservatrice de ProSpecieRara	<input type="checkbox"/>
	<i>Les fermes qui participent à un programme de sélection conservatrice de ProSpecieRara pour au moins une race menacée d'animaux agricoles de ces catégories remplissent cette mesure sans devoir respecter le minimum d'UGB. Autrement, il est nécessaire d'élever au moins 3 UGB de races menacées de petit bétail (moutons, chèvres, porcs laineux et/ou volailles selon la liste de ProSpecieRara). Ces animaux doivent provenir d'une ferme qui participe à un programme de sélection conservatrice de ProSpecieRara.</i>	

D: Biodiversité dans les surfaces en production

23	Diversification de l'utilisation: Forte diversité de types d'utilisation	ok
23.1	3 types d'utilisation	<input type="checkbox"/>
23.2	4 types d'utilisation	<input type="checkbox"/>
23.3	5 types d'utilisation	<input type="checkbox"/>
23.4	6 types d'utilisation	<input type="checkbox"/>
	<i>Comptent comme types d'utilisation: Grandes cultures, prairies de fauche, pâturages, pâturages boisés, surfaces à litière, arboriculture fruitière, cultures maraîchères, vigne, autres cultures spéciales (p. ex. baies, plantes aromatiques, fleurs coupées etc.). Ne peuvent être listés que les types d'utilisation qui représentent au minimum 8% de la SAU. Les alpages peuvent être comptés comme type d'utilisation supplémentaire en cas d'estivage d'au moins 50% du cheptel. Pour les utilisations combinées comme la fauche et la pâture des mêmes parcelles de prairies, seul le type principal d'utilisation peut être compté. En arboriculture, les arbres haute-tige sont convertis en ares, et pour les vergers basse-tige c'est la surface qui compte. Les arbres haute-tige et les vergers basse-tige peuvent être cumulés. Seuls ou cumulés, une proportion minimale de 8% de la SAU doit être atteinte. Les mesures sont cumulables: un domaine qui compte 5 types d'utilisation remplit 3 mesures.</i>	
	<i>Une grande diversité d'habitats favorise la biodiversité, et on y arrive par une grande diversification de l'utilisation et des types d'utilisation agricole des surfaces.</i>	

[< Retour au sommaire](#)

Mesures dans les herbages			
24	Renoncement aux faucheuses rotatives pour les surfaces de promotion de la biodiversité		ok
24.1	Renoncement sur 100% des surfaces de promotion de la biodiversité (SPB)	SPB	<input type="checkbox"/>
	<i>La mesure est considérée comme remplie si on renonce aux faucheuses rotatives sur 100% des surfaces SPB. Exception: débroussailluses pour travailler dans les terrains en pente.</i>		
	<i>Favorise la protection des insectes, des reptiles et des petits mammifères.</i>		
25	Renoncement aux faucheuses-conditionneuses		ok
25.1	60% sur une surface fixe pendant toute l'année	Surface herbagère	<input type="checkbox"/>
25.2	100%	Surface herbagère	<input type="checkbox"/>
	<i>Renoncer aux faucheuses-conditionneuses sur resp. 60% ou 100% de la surface herbagère. Pour 25.1: doit s'appliquer sur une surface fixe pendant toute l'année.</i>		
	<i>Favorise la protection des insectes.</i>		
26	Maintien de bandes-abris pour les petits animaux dans les prairies extensives et peu intensives (SPB)		ok
26.1	Surface des bandes-abris: Au minimum 5% de la surface de référence Surface de référence: 25% des prairies extensives et peu intensives	Prairies écologiques	<input type="checkbox"/>
26.2	Surface des bandes-abris: Au minimum 5% de la surface de référence Surface de référence: 50% des prairies extensives et peu intensives	Prairies écologiques	<input type="checkbox"/>
	<i>La surface de référence est le 25% de l'ensemble des prairies écologiques (au minimum niveau de qualité 1) de l'exploitation pour le § 26.1 et le 50% pour le § 26.2. Dans la parcelle utilisée, 5% de cette surface doivent être laissés tels quels à chaque coupe. En cas d'utilisation répétée, la bande non fauchée ou non pâturée est déplacée sur la surface à chaque utilisation. Exemple: Une exploitation avec 8 ha de prairies écologiques remplit la mesure 26.1 si elle laisse tels quels 10a de bandes-abris (25% de 8 ha = 2 ha, dont 5% = 10a), et il faut 20a de bandes-abris pour remplir la mesure 26.2.</i>		
	<i>Grande efficacité pour les insectes parce qu'ils peuvent se réfugier dans les bandes non fauchées/pâturées, donc les animaux – surtout les oiseaux – trouvent encore de la nourriture.</i>		
27	Renoncement à l'ensilage d'herbe		ok
27.1	100% jusqu'au 31 août	Surface herbagère	<input type="checkbox"/>
	<i>Les domaines qui renoncent totalement à l'ensilage de l'herbe jusqu'au 31 août remplissent cette mesure. Il leur est permis d'acheter du silo d'herbe pour nourrir leurs bêtes.</i>		
	<i>Favorise les auxiliaires parce que la fauche se fait en général plus tard.</i>		
28	Renoncement à l'ensilage d'herbe et seulement foin séché au sol (pas de séchage en grange)		ok
28.1	100% jusqu'au 31 août	Surface herbagère	<input type="checkbox"/>
	<i>Les domaines qui renoncent totalement à l'ensilage de l'herbe et au séchage en grange jusqu'au 31 août remplissent cette mesure. Il leur est permis d'acheter du silo d'herbe pour nourrir leurs bêtes.</i>		
	<i>Favorise les auxiliaires parce que les insectes peuvent quitter le foin sec.</i>		

[< Retour au sommaire](#)

29	Surfaces de foin sauvage dans les régions d'estivage	ok
29.1	Surface minimale: 20 a	<input type="checkbox"/>
29.2	Surface minimale: 40 a	<input type="checkbox"/>
⚠	<i>On pense ici aux surfaces de foin sauvage des régions d'estivage qui sont fauchées à la faux ou avec une motofaucheuse. Les prairies à faner et les surfaces de foin travaillées à la machine dans les régions d'estivage ne peuvent pas être comptées. Les resp. 20 ou 40 a exigés peuvent être le total de plusieurs surfaces différentes.</i>	
⇒	<i>Les surfaces de foin sauvage sont des prairies particulièrement riches en espèces situées sur des terrains très pentus et isolés dans les régions d'estivage. Elles contribuent à une grande diversité des structures régionales. La fenaison permet d'éviter le dépérissement et l'embuissonnement.</i>	

Mesures dans les grandes cultures

30	Diversification de l'utilisation en zone de montagne: Grandes cultures à partir de la zone de montagne II	ok
30.1	Surface minimale: 25 a (petits domaines < 10 ha = min. 10 a)	<input type="checkbox"/>
⚠	<i>Les domaines à partir de la zone de montagne II qui cultivent au minimum 25 a de céréales, de pommes de terre ou de légumes peuvent remplir cette mesure.</i>	
⇒	<i>Encouragement des habitats ouverts et de la diversité d'utilisation en zone de montagne.</i>	

31	Jachères florales ou tournantes, bandes fleuries et/ou ourlets	ok
31.1	≥ 1 % de la surface assolée, mais au minimum 10 a	Surface assolée <input type="checkbox"/>
31.2	≥ 2 % de la surface assolée, mais au minimum 10 a	Surface assolée <input type="checkbox"/>
⚠	<i>Cette mesure est remplie par les domaines qui ont des jachères fleuries et tournantes, bandes fleuries et/ou ourlets (selon définition OPD) au minimum sur 1 % resp. 2 % de la surface assolée (terre ouvertes et prairies temporaires) ou des cultures pérennes (selon OPD). La surface minimale des SPB est de 10 a. Exemple: Pour une surface assolée de 15 ha il faut 15 a ou 30 a de jachère ou d'ourlets.</i>	
⇒	<i>Les jachères et les ourlets sont de précieux éléments de réseautage et d'abri qui représentent pour de nombreux petits animaux des structures d'hivernage idéales.</i>	

32	Forte proportion de prairies temporaires dans la rotation des cultures	ok
32.1	≥ 30 % de la surface assolée	<input type="checkbox"/>
⚠	<i>La proportion de prairies temporaires doit représenter au minimum 30 % de la surface assolée (terres ouvertes et prairies temporaires). Les prairies temporaires durent au minimum 2 ans, et au minimum 1 an pour les cultures maraîchères.</i>	
⇒	<i>Cela favorise les petits animaux et les êtres vivants du sol dans et sur le sol.</i>	

33	Renoncement au désherbage mécanique dans les cultures de céréales	ok
33.1	Surface minimale de céréales 1 ha dont au minimum 25 % ou au maximum 3 ha sans désherbage mécanique	Surface de céréales <input type="checkbox"/>
⚠	<i>Si la situation spécifique du domaine le permet, il est possible de renoncer au désherbage mécanique avec des sarcleuses ou des herbes étrilles sur au minimum 25 % mais au maximum 3 ha de la surface de céréales. Cette mesure peut être comptée à partir d'une surface minimale de 1 ha de céréales. Le désherbage mécanique au plante-à-plante est autorisé. Exemple: Un domaine avec 5 ha de céréales peut renoncer au désherbage mécanique sur une surface totale de 1,25 ha, et un domaine avec plus de 12 ha de céréales ne doit y renoncer que sur 3 ha au maximum.</i>	
⇒	<i>Renoncer à utiliser la herse étrille favorise les oiseaux qui nichent au sol et certaines adventices devenues rares.</i>	

[< Retour au sommaire](#)

34	Sous-semis dans les cultures annuelles		ok
34.1	Au minimum 10% des terres ouvertes, max. 3 ha	TO	<input type="checkbox"/>
I	<i>Sous-semis de légumineuses, de graminées, ou de mélanges de graminées ou de légumineuses et de graminées dans les cultures annuelles sur au minimum 10% des TO.</i>		
⇒	<i>Les sous-semis augmentent les possibilités de nidification pour les oiseaux qui nichent au sol et pour les auxiliaires comme les araignées, les coléoptères ou les fourmis.</i>		
35	Cultures associées dans les cultures de céréales		ok
35.1	Chaque année au minimum 10% des terres ouvertes, surface minimale 25 a, max. 3 ha	TO	<input type="checkbox"/>
I	<i>Chaque année au minimum 10% des TO en cultures associées dans les céréales. Surface minimale 25 a. Les exploitations avec > 30 ha de TO doivent avoir au maximum 3 ha de cultures associées. En céréaliculture, les associations judicieuses sont p. ex. céréales + pois protéagineux ou féverole. Seules les associations de plusieurs espèces différentes comptent.</i>		
⇒	<i>Améliore l'utilisation des éléments nutritifs et la protection contre l'érosion, contribue à l'agrobiodiversité.</i>		
36	Enherbement hivernal pendant le semestre d'hiver avec une culture intercalaire ou un engrais vert		ok
36.1	≥ 75%, semis au plus tard le 15.9, rompue à partir du 14.2.	Surface des cultures de printemps	<input type="checkbox"/>
I	<i>Engrais verts ou cultures intercalaires (dérobées) pendant le semestre d'hiver sur ≥ 75% de la surface des cultures de printemps. Semis au plus tard le 15.9, rompue/mulch au plus tôt le 14.2.</i>		
⇒	<i>L'enherbement hivernal est important pour l'hivernage des insectes, des oiseaux et des petits animaux.</i>		
37	Encouragement des êtres vivants du sol: Utilisation de compost (de fumier)		ok
37.1	Au minimum 75% des besoins en éléments nutritifs sont couverts avec du compost (de fumier)	Surface assolée	<input type="checkbox"/>
I	<i>Les domaines qui couvrent au minimum 75% de leurs besoins en éléments nutritifs avec du compost selon la définition 2.4.1 du règlement Fertilisation mais aussi avec du fumier composté et du digestat solide composté remplissent cette mesure</i>		
⇒	<i>Favorise les êtres vivants du sol.</i>		
38	Grandes cultures respectueuses du sol: Grandes cultures sans labour		ok
38.1	Sur toutes les parcelles, labour au maximum 2 fois dans une rotation culturale ≥ 5 ans. Seulement 1 fois dans les rotations culturales courtes (correspond à env. 60% de non-labour).	TO	<input type="checkbox"/>
38.2	Labour seulement 1 fois dans une rotation culturale d'au minimum 5 ans (correspond à env. 80% de non-labour).	TO	<input type="checkbox"/>
⇒	<i>Favorise l'humification et la pédofaune ainsi qu'une bonne couverture du sol des terres assolées.</i>		
39	Méthodes culturales respectueuses du sol dans les grandes cultures		ok
39.1	Au minimum 20% des TO, min. 50 a	TO	<input type="checkbox"/>
I	<i>Au minimum 20% des TO sont cultivées avec des méthodes culturales respectueuses du sol (semis direct, semis en bandes fraisées ou semis sous litière conformément à l'art. 79 de l'OPD). Surface minimale: 50 a. Les domaines avec plus de 15 ha de TO remplissent cette mesure si elles cultivent 3 ha de cette manière.</i>		
⇒	<i>Favoriser l'humification et la pédofaune ainsi qu'une bonne couverture du sol des terres assolées.</i>		

[< Retour au sommaire](#)

E: Biodiversité dans les cultures spéciales		
Vergers		
40	Interlignes dans les vergers intensifs – faucher mulcher les interlignes alternativement	ok
40.1	Sur au minimum 50% de la surface des vergers Surface minimale des vergers 25 a	<input type="checkbox"/>
	<i>50% des interlignes des vergers sont fauchés ou mulchés alternativement sur toute la surface de la branche de production depuis le 1er avril jusqu'au 31 août. S'il y a un risque de gel, une coupe/un mulching supplémentaire est toléré. L'intervalle entre les fauches est d'au moins 5 semaines. La surface minimale est de 25 a.</i>	
	<i>Favorise les insectes et les petits organismes parce qu'ils peuvent se réfugier dans les parties non fauchées et continuer d'y trouver du pollen et du nectar.</i>	
41	Bandes de plantes sauvages dans les interlignes des vergers intensifs	ok
41.1	Établissement et entretien extensif d'une flore diversifiée (plantes sauvages) entre les traces du tracteur dans l'interligne. Sur au minimum 10% de la longueur totale des interlignes de tous les vergers, minimum 100m (largeur: min. 50cm).	<input type="checkbox"/>
41.2	Établissement et entretien extensif d'une flore diversifiée (plantes sauvages) entre les traces du tracteur dans l'interligne. Sur au minimum 25% de la longueur totale des interlignes de tous les vergers, minimum 250m (largeur: min. 50cm).	<input type="checkbox"/>
41.3	Établissement et entretien extensif d'une flore diversifiée (plantes sauvages) entre les traces du tracteur dans l'interligne. Sur au minimum 50% de la longueur totale des interlignes de tous les vergers, au minimum 500m (largeur: min. 50cm)	<input type="checkbox"/>
	<i>Des plantes sauvages sont semées puis entretenues de manière spécifique sur au moins 10% de la longueur des interlignes de tous les vergers et sur une longueur d'au minimum 100 m (largeur cible: min. 50cm).</i>	
	<i>Favoriser les insectes et les petits êtres vivants, offre ininterrompue de pollen et de nectar.</i>	
42	Favoriser les plantes sauvages dans les rangées d'arbres des vergers intensifs	ok
42.1	Établissement et entretien d'une flore diversifiée (bandes de plantes sauvages) sur au minimum 10% de la longueur des rangées d'arbres des vergers Longueur minimale des lignes: 100m, largeur: 20cm	<input type="checkbox"/>
42.2	Établissement et entretien d'une flore diversifiée (bandes de plantes sauvages) sur au minimum 25% de la longueur des rangées d'arbres des vergers Longueur minimale des lignes: 250m, largeur: 20cm	<input type="checkbox"/>
42.3	Établissement et entretien d'une flore diversifiée (bandes de plantes sauvages) sur au minimum 50% de la longueur des rangées d'arbres des vergers Longueur minimale des lignes: 500m, largeur: 20cm	<input type="checkbox"/>
	<i>Au moins 10% de la longueur des rangées d'arbres de tous les vergers sur au minimum 100m sont en système sandwich enrichi par des semis ou l'établissement spontané de plantes sauvages.</i>	
	<i>Favoriser les insectes et les petits êtres vivants, offre ininterrompue de pollen et de nectar.</i>	

[< Retour au sommaire](#)

43	Buissons isolés et en groupes dans les vergers intensifs	ok
43.1	≥ 10 buissons par ha sur une parcelle, compte à partir de 10 buissons	<input type="checkbox"/>
43.2	≥ 10 buissons par ha sur une parcelle supplémentaire, compte à partir de 10 buissons	<input type="checkbox"/>
📌	<i>Peuvent être comptés: haies, buissons comme noisetiers, églantiers, ronces, framboisiers ou autres buissons au bout des rangées ou dans les parcelles arboricoles. Il est recommandé de planter des buissons au pied des ancrages des abris para-grêle ou le long des abris para-grêle. Au total au minimum 10 buissons ou groupes de buissons par ha de verger. La même chose est valable pour une surface de verger < 1 ha</i>	
⇒	<i>Les haies et les buissons contribuent à la diversité des structures et offrent des habitats à de nombreuses espèces animales et végétales.</i>	

44	Bandes prairiales extensives ou bandes riches en plantes sauvages le long et en travers des vergers	ok
44.1	Bandes d'au moins 1 m de large et d'une surface minimale de 1 a/ha sur toute la surface brute de verger Surface minimale: 1 a	<input type="checkbox"/>
44.2	Bandes d'au moins 1 m de large et d'une surface minimale de 2 a/ha sur toute la surface brute de verger Surface minimale: 2 a	<input type="checkbox"/>
44.3	Bandes d'au moins 1 m de large et d'une surface minimale de 3 a/ha sur toute la surface brute de verger Surface minimale: 3 a	<input type="checkbox"/>
📌	<i>Mise en place d'une bande extensive et fleurie de prairies ou de plantes sauvages d'au minimum 1 m de large le long ou en travers des rangers d'arbres. La surface de cette bande vient en plus des SPB et doit être d'au moins 1 a (§ 44.1), 2 a (§ 44.2) ou 3 a (§ 44.3) par ha de surface brute de verger. La même chose est valable pour une surface de verger < 1 ha. Il ne faut rouler que rarement sur les bandes et elles ne doivent pas se trouver dans des secteurs fertilisés ou traités avec des produits phytosanitaires. Entretien selon les directives de l'OPD SPB prairies extensives.</i>	
⇒	<i>Favorise les insectes et les petits organismes, offre ininterrompue de pollen et de nectar.</i>	

45	Cultiver des variétés fruitières résistantes dans les vergers intensifs	ok
45.1	Cultures de variétés résistantes ou très tolérantes en combinaison avec une réduction des traitements sur au minimum 25 % de la surface de vergers, surface minimale: 25 a	<input type="checkbox"/>
45.2	Cultures de variétés résistantes ou très tolérantes en combinaison avec une réduction des traitements sur au minimum 50 % de la surface de vergers, surface minimale: 50 a	<input type="checkbox"/>
45.3	Cultures de variétés résistantes ou très tolérantes en combinaison avec une réduction des traitements sur 100 % de la surface de vergers, surface minimale: 100 a	<input type="checkbox"/>
📌	<i>Des variétés fruitières résistantes ou très tolérantes sont cultivées sur au minimum 25 % de la surface de vergers en combinaison avec une réduction de la protection phytosanitaire, en particulier traitement contre la tavelure seulement pendant la période de vols des ascospores (infection primaire).</i>	
⇒	<i>L'utilisation de variétés résistantes et la diminution des traitements permettent de ménager la faune et en particulier les auxiliaires.</i>	

46	Lutte contre les ravageurs réduite et respectueuse de la nature en arboriculture fruitière	ok
46.1	Renoncement aux produits à large spectre contre les ravageurs sur au minimum 50 % de la surface de verger, surface minimale: 25 a	<input type="checkbox"/>
46.2	Renoncement aux produits à large spectre contre les ravageurs sur 100 % de la surface de verger, surface minimale: 50 a	<input type="checkbox"/>
📌	<i>L'utilisation de produits à large spectre d'efficacité tels que spinosad (Audienz) et pyrèthre est interdite sur resp. 50 ou 100 % de la surface de vergers. Les oiseaux peuvent contribuer à lutter contre les ravageurs (cf. mesure 48)</i>	
⇒	<i>La protection des plantes réduite permet de ménager la flore et la faune, en particulier les auxiliaires.</i>	

[< Retour au sommaire](#)

47	Favoriser les organismes du sol: utilisation de compost dans les vergers	ok
47.1	75% des besoins des vergers en P et K selon Suisse Bilanz sont couverts par du compost.	<input type="checkbox"/>
↳	<i>Les besoins des vergers en P et K selon Suisse Bilanz sont couverts à 75% par du compost (selon l'art. 2.4.1, mais aussi avec du fumier composté, du digestat solide composté, du substrat pour champignons composté).</i>	
⇒	<i>L'utilisation de fumier composté permet de tenir compte du bilan humique et de favoriser la fertilité du sol aussi bien au niveau physique que biologique.</i>	

48	Possibilités de nidification dans les vergers	ok
48.1	Au minimum 10 nichoirs sur au maximum 1 ha	<input type="checkbox"/>
↳	<i>L'objectif est d'offrir, avec une certaine densité de nichoirs sur un hectare, des possibilités de nidification pour des espèces d'oiseaux rares. Non cumulable avec la mesure 11.</i>	

Vigne

49	Favoriser la diversité naturelle dans la vigne: Travail alterné des interlignes	ok
49.1	≥ 50% de la surface de vigne, surface minimale 25 a	<input type="checkbox"/>
49.2	≥ 50% de la surface de vigne, surface minimale 50 a	<input type="checkbox"/>
49.3	≥ 50 % de la surface de vigne, surface minimale 50 a Rouler au minimum 1 fois par année les interlignes ou ne pas intervenir sur deux intervalles au lieu de les mulcher ou faucher alternativement.	<input type="checkbox"/>
↳	<i>Les interlignes des vignes sont mulchés, fauchés ou roulés alternativement sur 50% de la surface de la branche de production depuis le 1er avril jusqu'au 31 août. L'intervalle entre les fauches est d'au moins 5 semaines (l'OPD prescrit un intervalle de 6 semaines). Les surfaces peuvent être annoncées comme SPB dans les cultures pérennes «Surfaces viticoles présentant une biodiversité naturelle». La surface minimale est de resp. 25 ou 50 a.</i>	
⇒	<i>Favoriser les insectes et les petits êtres vivants qui peuvent s'abriter dans les interlignes non fauchés et y trouver une offre ininterrompue de pollen et de nectar.</i>	

50	Haies et buissons dans les vignes	ok
50.1	≥ 5 buissons sur 1 ha	<input type="checkbox"/>
50.2	≥ 5 buissons sur 1 ha supplémentaire	<input type="checkbox"/>
↳	<i>Peuvent être comptés: haies, petits arbres (p. ex. pêcher de vigne) et buissons comme noisetiers, églantiers, ronces, framboisiers ou autres buissons au bout des rangées ou dans les parcelles viticoles. Au total il faut au minimum 5 buissons ou arbres sur un ha de vigne. La même chose est valable pour une surface de vigne < 1 ha.</i>	
⇒	<i>Les haies et les buissons contribuent à la diversité des structures et offrent des habitats à de nombreuses espèces animales et végétales.</i>	

51	Favoriser les plantes bulbeuses rares dans les vignes	ok
51.1	Présence de plantes bulbeuses dans une parcelle.	<input type="checkbox"/>
51.2	Présence de plantes bulbeuses dans plusieurs parcelles.	<input type="checkbox"/>
↳	<i>Les plantes bulbeuses rares comme p. ex. la tulipe sauvage, la gagée des champs, le muscari en grappe ou l'ornithogale en ombelle sont favorisées dans la vigne sur resp. 200 ou 400m de lignes de vigne. On atteindra ce but en adaptant le travail du sol, en plantant des espèces cibles sur certaines lignes de vigne dans les parcelles avec enherbement permanent général. Il est obligatoire de faire appel à un spécialiste de la protection de la nature pour la réalisation de cette mesure exigeante mais de très haute valeur.</i>	
⇒	<i>Favoriser les plantes bulbeuses rares.</i>	

[< Retour au sommaire](#)

52	Cultiver des variétés de raisin résistantes aux maladies fongiques	ok
52.1	≥ 10% de la surface de vigne, surface minimale 10 a, en combinaison avec une réduction des traitements	<input type="checkbox"/>
52.2	≥ 25 % de la surface de vigne, surface minimale 25 a, en combinaison avec une réduction des traitements	<input type="checkbox"/>
↳	<i>Des variétés résistantes de raisin (cépages «PIWI») sont cultivées sur au minimum 10% de la surface de vigne en combinaison avec une réduction de la protection phytosanitaire (cuivre: max. 25% de la quantité autorisée).</i>	
⇒	<i>L'utilisation de variétés résistantes et la diminution des traitements permettent de ménager la faune et en particulier les auxiliaires.</i>	

53	Renoncement au cuivre dans la vigne	ok
53.1	≥ 10% de la surface de vigne, surface minimale: 10 a	<input type="checkbox"/>
53.2	≥ 25% de la surface de vigne, surface minimale: 25 a	<input type="checkbox"/>
53.3	> 50% de la surface de vigne, surface minimale: 50 a	<input type="checkbox"/>
↳	<i>Renoncement total au cuivre sur au minimum 10% de la surface de vigne.</i>	

54	Régulation douce des insectes	ok
54.1	Sur 100% de la surface de vigne	<input type="checkbox"/>
↳	<i>La régulation des insectes est effectuée sans produits phytosanitaires sur 100% de la surface de vigne (lutte par confusion, pièges et produits à base de bactéries autorisés).</i>	

55	Laisser les déchets de taille dans les parcelles de vigne (sans les broyer)	ok
55.1	≥ 50% de la surface de vigne, min. 50 a	<input type="checkbox"/>
↳	<i>Les déchets de taille sont laissés par terre à côté des ceps au lieu de les broyer.</i>	

56	Murs de pierres sèches dans les vignes	ok
56.1	≥ 10 m ²	<input type="checkbox"/>
56.2	≥ 25 m ²	<input type="checkbox"/>
↳	<i>Les murs de pierres sèches doivent avoir une longueur d'au minimum resp. 10 m² ou 25 m² et être construits de manière traditionnelle avec des pierres non cimentées. La longueur totale peut être constituée de plusieurs tronçons plus petits. Cette mesure n'est pas cumulable avec 9.1 et 9.2.</i>	

57	Possibilités de nidification dans les vignes	ok
57.1	Au minimum 10 nichoirs sur au maximum 1 ha	<input type="checkbox"/>
↳	<i>Les mêmes nichoirs ne peuvent pas être crédités à la mesure 11 et à la mesure 48. L'objectif est d'offrir, avec une certaine densité de nichoirs sur un hectare, des possibilités de nidification pour des espèces d'oiseaux rares. Il est conseillé de prendre contact avec l'association locale de protection des oiseaux pour le choix des nichoirs.</i>	

[< Retour au sommaire](#)

Cultures maraîchères		
58	Entretien ou mise en place d'une bande prairiale riche en fleurs près des tunnels ou des serres	ok
58.1	Bande d'au moins 1 m de large, surface minimale: $\geq 2\%$ de la surface des cultures sous abri mais au minimum 100 m ²	<input type="checkbox"/>
	<i>Le long des tunnels et des serres, une bande d'au moins 1 m de large est semée avec un mélange prairial riche en fleurs (il est recommandé d'utiliser des mélanges pour prairies ou gazons riches en fleurs). La bande prairiale doit avoir une surface minimale de 2% de la surface des cultures sous abri mais doit en tout cas faire au minimum 100m². Respect des instructions préconisées par le mélange concernant la date et la fréquence de coupe. Pour les gazons fleuris, le produit de la première coupe doit être exporté.</i>	
	<i>Les bandes prairiales riches en fleurs favorisent les insectes, les auxiliaires et les abeilles parce qu'elles produisent du pollen et du nectar.</i>	
59	Semer ou planter dans les cultures de légumes des bandes florales SPB pour les pollinisateurs et autres auxiliaires ou des adventices qui favorisent les auxiliaires	ok
59.1	Dans au moins une culture, surface minimale 25 a	<input type="checkbox"/>
59.2	Dans au moins une culture, surface minimale 50 a	<input type="checkbox"/>
	<i>Des plantes adventices ou des bandes fleuries favorisant les auxiliaires sont semées ou plantées dans au moins une culture maraîchère. Surface maraîchère concernée minimale: resp. 25 a ou 50 a. Grandeur minimale de la bande fleurie: Longueur du champ x deux largeurs de plates-bandes.</i>	
	<i>Favoriser les insectes et les petits êtres vivants, offre ininterrompue de pollen et de nectar.</i>	
60	Cultures associées dans les cultures maraîchères	ok
60.1	Au minimum 10% de la surface des cultures de légume	<input type="checkbox"/>
	<i>Des (lignes de) cultures associées sont cultivées chaque année sur au moins 10% de la surface des cultures de légume.</i>	
	<i>Améliore l'utilisation des éléments nutritifs et la protection contre l'érosion, contribue à l'agrobiodiversité.</i>	
61	Diversité des familles botaniques dans les cultures maraîchères	ok
61.1	Cultiver au moins 5 familles botaniques différentes, chacune sur au minimum 8% de la surface de légumes.	<input type="checkbox"/>
61.2	Cultiver au moins 7 familles botaniques différentes, chacune sur au minimum 4% de la surface de légumes.	<input type="checkbox"/>
	<i>Point spécial seulement pour les domaines qui font des légumes sur au moins 50% de la SAU. Si la proportion de resp. 8% ou de 4% de la surface de légumes ne peut pas être atteinte pour une variété, on peut compléter les pour cent manquants avec resp. une sixième ou huitième famille botanique.</i>	
	<i>La diversité des familles botaniques augmente l'agrobiodiversité.</i>	
62	Régulation douce des insectes dans les cultures maraîchères	ok
62.1	Sur au minimum 10% de la surface de légumes	<input type="checkbox"/>
62.2	Sur au minimum 20% de la surface de légumes	<input type="checkbox"/>
	<i>La régulation des insectes est effectuée sans produits phytosanitaires sur au minimum resp. 10% ou 20% de la surface de légumes.</i>	

[< Retour au sommaire](#)

2.4 Fertilisation

Le but de la fertilisation est de favoriser la vie du sol. La fertilisation azotée doit être apportée exclusivement sous forme d'engrais organiques. Toute fumure minérale de correction doit se limiter au minimum nécessaire, et elle doit être faite sur la base des besoins de la parcelle, d'analyses de terre, d'observations sur l'exploitation et de l'analyse de son bilan de fumure.

L'intensité de la fertilisation, en particulier celle de la fertilisation azotée, ne doit pas nuire à la qualité des produits (composants valorisants, goût, parfum, conservation, digestibilité).

L'intensité de la fertilisation doit de plus être adaptée aux conditions locales et climatiques.

Il faut considérer essentiellement deux aspects dans le domaine de la fertilisation adaptée aux conditions locales des sols: la limitation de l'intensité des cultures (limites supérieures en unités de gros bétail fumure (UGBF¹) et en azote disponible, conformément à l'article 2.4.2.1), et l'équilibre entre les apports et les besoins en éléments nutritifs (bilan de fumure selon l'article 2.4.2.3).

2.4.1 Définitions de termes

Engrais de ferme	Ordonnance sur les engrais (OEng, RS 916.171), art. 5 al. 2a: <ul style="list-style-type: none"> ■ Lisier, fumier, produits issus de la séparation du purin, lisiers méthanisés provenant d'installations de biogaz², coulage du tas de fumier et des silos et résidus comparables provenant de la garde d'animaux ou de la production végétale de sa propre exploitation agricole ou d'autres exploitations sous une forme traitée ou non traitée; ■ Part de matériel d'origine non agricole: au maximum 20% (MF). 	
Engrais de recyclage	OEng art. 5 al. 2b.1: engrais d'origine végétale, animale, microbienne ou minérale ou provenant de l'épuration des eaux, tels que:	
	a) Composts	Matières végétales, animales ou microbiennes décomposées de manière appropriée en conditions aérobies
	b) Digestats solides ou liquides ³	Matières végétales, animales ou microbiennes fermentées de manière appropriée en conditions anaérobies dans des installations de biogaz avec une part de cosubstrats non agricoles de plus de 20%. Les digestats liquides (teneur en matière sèche inférieure à 20%) sont aussi désignés comme engrais de recyclage liquides (anciennement désignés comme eau de pressage).
	c) Matières végétales non décomposées	P. ex. sous-produits de l'épluchage de légumes, de distilleries et de cidreries ou tourteaux d'extraction.
	d) Substrat pour champignons utilisé	
Engrais du commerce	Organiques ou minéraux	Comprend tous les engrais du commerce figurant dans la Liste des intrants du FiBL sauf les engrais de recyclage solides.

2.4.2 Fertilisation adaptée aux conditions locales

Il faut considérer essentiellement deux aspects dans le domaine de la fertilisation adaptée aux conditions locales des sols: la limitation de l'intensité des cultures (limites supérieures en unités de gros bétail fumure (UGBF) et en azote disponible, conformément à l'art. 2.4.2.1), et l'équilibre entre les apports et les besoins en éléments nutritifs (bilan de fumure selon l'art. 2.4.2.3).

¹ D'après la Loi sur la protection des eaux, une UGBF correspond à 105 kg de N et à 35 kg de P₂O₅

² Les lisiers méthanisés sont composés des substances résiduelles non séparées (liquides et solides) issues d'une installation de biogaz. Ils sont considérés comme engrais de ferme si au maximum 20 pour cent de matériel (MF) d'origine non agricole sont fermentés dans l'installation.

³ Dans le Cahier des charges de Bio Suisse, le digestat désigne toujours un engrais de recyclage, jamais un engrais de ferme.

[< Retour au sommaire](#)

2.4.2.1 La limitation de l'intensité des cultures

L'intensité de la fertilisation doit être adaptée aux conditions locales et climatiques. En plaine et dans les meilleures conditions, le total des apports d'éléments fertilisants par hectare ne doit pas dépasser l'équivalent d'une charge en bétail de 2,5 UGBF/ha. Lors du calcul de la charge en bétail moyenne d'une exploitation, il faut tenir compte des différences dans l'intensité de l'exploitation de chaque parcelle. Il est possible d'apporter plus de 2,5 UGBF/ha, c.-à-d. plus de 135 kg d'azote disponible dans les cultures sous abri s'il est avéré que leurs besoins sont supérieurs (Suisse-Bilanz).

La limitation de l'intensité des cultures dépend des conditions pédoclimatiques locales. Le degré d'intensité des cultures est déterminé par la quantité d'azote disponible. Les valeurs maximales seront donc exprimées en UGBF/ha et en kg N/ha (azote disponible). Ces valeurs représentent la moyenne de toute la surface fertilisable d'une ferme. Voici les valeurs maximales:

Zones considérées	Valeurs maximales	
	UGBF/ha SFE ¹	kg N _{disp} ² /ha SFE ¹
Zone de plaine (ZP)	2,5	135
Zone des collines (ZC)	2,1	113
Zone de montagne (ZM) I	1,8	97
Zone de montagne (ZM) II	1,4	76
Zone de montagne (ZM) III	1,2	65
Zone de montagne (ZM) IV	1,1	59

Lorsque c'est justifié, l'organisme de certification peut octroyer des valeurs supérieures sur demande. Pour évaluer les demandes, l'organisme de certification se basera sur les critères suivants: microclimats privilégiés par rapport à la zone correspondante, fermes pouvant justifier une forte proportion de bonnes terres (p. ex. preuves de rendements plus élevés, comparaison avec la moyenne de la zone), pas d'indices d'excès de fumure. Cependant il ne faut en aucun cas dépasser la limite supérieure de 2,5 UGBF/ha.

Exception: l'intensité des cultures n'est pas limitée pour la production sous abri, mais les cultures sous abri doivent faire état d'un bilan de fumure équilibré. Les apports d'éléments fertilisants pour la production de plants et de plantes en pots destinés à la vente n'interviennent pas dans les bilans de fumure.

Un Suisse-Bilanz équilibré sert d'attestation jusqu'à une intensité d'exploitation de: ZM I: 2,3 UGB/ha, ZM II: 1,8 UGB/ha, ZM III: 1,5 UGB/ha et ZM IV: 1,3 UGB/ha. Des intensités supérieures nécessitent une autorisation écrite d'un service spécialisé indépendant (CLA 5/2016)

Les cessions d'engrais de ferme attestées par HODUFLU (programme internet permettant une gestion simple et harmonisée des flux d'engrais de ferme et d'engrais de recyclage dans l'agriculture) peuvent être déduites avant le calcul de l'intensité des cultures (UGBF). (CLA 5/2017)

2.4.2.2 Échanges d'engrais et de fourrages

Les échanges d'engrais et de fourrages sont autorisés dans le cas d'associations légalement reconnues, localement et clairement délimitées (p. ex. sociétés de laiterie, communautés totales ou partielles d'exploitations) qui pratiquent une commercialisation commune avec le Bourgeon.

2.4.2.3 Bilan de fumure

Conformément à l'art. 12 al. 3 de l'OBio, il faut prouver les besoins en fumure au moyen d'un bilan de fumure équilibré. On vérifiera l'équilibre du phosphore et de l'azote selon la méthode la plus récente du «Suisse-Bilanz» d'AGRIDEA ou selon des méthodes de calcul équivalentes.

Pour autant que la charge en bétail par hectare de surface fertilisable (SFE) n'excède pas les valeurs suivantes, les exploitations qui n'utilisent aucun engrais azoté ou phosphaté provenant de l'extérieur ne sont pas obligées de faire un Suisse-Bilanz:

¹ SFE = surface fertilisable (sans les surfaces non fertilisées telles que les prairies extensives ou les jachères florales ou tournantes etc.).

² N_{disp} = Azote disponible. Données détaillées sur la disponibilité de l'azote: cf. article 2.4.2.4; exemple pour les bovins:
2,5 UGBF x 105 kg N_{tot} – 15 pourcent de pertes inévitables x 60 pourcent de coefficient d'utilisation = 135 kg N_{disp}.

[< Retour au sommaire](#)

Zone de plaine (ZP):	2,0 UGBF/ha SFE
Zone des collines (ZC):	1,6 UGBF/ha SFE
Zone de montagne (ZM) I:	1,4 UGBF/ha SFE
Zone de montagne (ZM) II:	1,1 UGBF/ha SFE
Zone de montagne (ZM) III:	0,9 UGBF/ha SFE
Zone de montagne (ZM) IV:	0,8 UGBF/ha SFE

2.4.2.4 Azote

Le bilan de l'azote doit atteindre au maximum l'équilibre (planification pour les contrats de reprise d'engrais de ferme, pour l'effectif du cheptel, etc. = max. 100 pourcent des besoins).

Les proportions suivantes d'azote disponible dans les engrais azotés autorisés sont comptabilisées pour le bilan de fumure:

- Pour le calcul de l'azote phytodisponible contenu dans les engrais de ferme et les engrais de recyclage, ce sont les dispositions DBF-GCH pour les engrais de ferme qui sont valables
- Pour les engrais du commerce, on considère que 70 pourcent de l'azote total sont disponibles.
- On considère que les composts de déchets végétaux contiennent 10 pourcent d'azote disponible par rapport à l'azote total et que les composts de fumiers ainsi que les composts de champignonnières contiennent une proportion d'azote disponible semblable au fumier en tas.

2.4.2.5 Phosphore

La fertilisation en phosphore doit être effectuée conformément aux besoins définis dans le Suisse-Bilanz. Le bilan du phosphore doit atteindre au maximum l'équilibre (planification pour les contrats de reprise d'engrais de ferme, pour l'effectif du cheptel, etc. = max. 100 pourcent des besoins). L'application tolérera une marge d'erreur de 10 pourcent.

Il est possible de dépasser cette limite des 110% dans les cas suivants:

- Les exploitations qui peuvent prouver par des analyses de sol effectuées par un laboratoire reconnu selon une méthode reconnue que leurs sols sont carencés peuvent faire valoir des besoins plus élevés pour les parcelles analysées (d'après les dispositions DBF-GCH) au moyen d'un plan de fumure couvrant toute l'exploitation. Il n'est pas possible d'augmenter les apports dans les prairies peu intensives.
- Les amendements calcaires phosphorés et les composts phosphorés pourront être répartis sur trois ans au maximum. Les excédents de phosphore apportés sous cette forme devront être reportés chaque année dans le bilan de fumure de l'année suivante.

2.4.3 Exigences pour les apports et cessions d'engrais

L'utilisation d'engrais azotés chimiques de synthèse, celle d'engrais phosphatés solubles à l'eau, ainsi que celle d'engrais potassiques purs, fortement concentrés ou contenant du chlore, est strictement interdite. Les engrais autorisés en agriculture biologique sont énumérés à l'article 2.4.4.5 et dans la Liste des intrants du FiBL.

Les engrais organiques, composts et terreaux extérieurs ne doivent pas contenir d'additifs interdits par le présent Cahier des charges. Il faut faire particulièrement attention aux éventuels polluants (métaux lourds, antibiotiques, résidus de produits phytosanitaires, etc.). En cas de doute, il faut procéder à des analyses adéquates ou les réclamer au fournisseur.

Les apports d'engrais doivent faire l'objet d'une comptabilité exacte (provenance, quantité, utilisation). En cas de doute, il faut faire des analyses et les soumettre à l'organisme de certification.

2.4.3.1 Engrais de ferme



a) Reprise des engrais de ferme: résidus et substances indésirables

Tous les transferts d'éléments nutritifs doivent être saisis dans HODUFLU et acquittés dans le système par les agriculteurs repreneurs. Seuls les transferts d'engrais de ferme ou de recyclage consignés dans HODUFLU sont acceptés pour remplir les exigences du «Suisse-Bilanz». (CLA 6/2016)

Lorsque la reprise d'engrais de ferme dépasse 1 UGBF par ferme, il faut conclure un contrat officiel de reprise d'engrais de ferme (aussi HODUFLU).

[← Retour au sommaire](#)

Un contrat de cession d'engrais de ferme¹ doit être conclu entre la ferme qui les cède et celle qui les épand dès qu'une ferme Bourgeon ne reprend pas des engrais de ferme directement d'une autre ferme bio (comme p. ex. en passant par une installation de biogaz ou un pool d'éléments nutritifs) pour que les éléments nutritifs puissent être imputés à la proportion d'engrais de ferme bio. La saisie dans HODUFLU suffit en cas de transferts directs entre deux entreprises agricoles. (CLA 6/2014)

Les engrais de ferme doivent provenir de fermes biologiques reconnues. Lorsqu'il n'est pas possible de couvrir ses besoins avec ses propres engrais de ferme et avec ceux qui proviennent d'autres fermes biologiques, les besoins en azote et en phosphore² qui ressortent d'un Suisse-Bilanz peuvent être couverts au maximum à 50 % par des engrais de ferme provenant d'exploitations non bio.

La CLA peut octroyer des autorisations exceptionnelles pour la reprise de plus d'engrais de ferme non bio aux exploitations qui se trouvent dans une région qui manque d'engrais de ferme bio. Ces autorisations exceptionnelles pourront permettre de compléter ses propres engrais de ferme avec des engrais de ferme non bio seulement jusqu'à concurrence de 80 pourcent des besoins en azote ou en phosphore. Les lisiers méthanisés repris peuvent couvrir au maximum 50 pourcent du besoin².

C'est l'élément nutritif qui atteint le premier le pourcentage limite qui fait foi. 100 pourcent des éléments nutritifs provenant de ces propres animaux et qui ont été fermentés dans sa propre installation de biogaz ou dans une autre installation peuvent être repris dans sa ferme Bourgeon. Ils sont imputés à la proportion d'engrais de ferme.

Le fumier de digestat composté est considéré comme compost et n'est pas concerné par la limite de 50%.

Les engrais de ferme non bio ne peuvent être repris que des exploitations suivantes:

- Exploitations pouvant attester par un label qu'aucun OGM n'est utilisé dans leur ferme. La liste des labels autorisés est déterminée et publiée chaque année par la CLA (Dispositions d'application de la CLA: Reprise et cession d'engrais de ferme);
- De fermes qui ne figurent pas sur la liste des labels autorisés mais seulement s'il est possible de prouver qu'elles n'utilisent aucun aliment OGM (l'attestation du fournisseur d'aliments fourragers doit être présente). Cette exigence est aussi remplie si aucun aliment fourrager n'est acheté;
- De fromageries où le producteur est obligé de livrer son lait.

Labels autorisés pour la reprise d'engrais de ferme provenant d'exploitations non bio:

Tous les animaux et cultures	IP-Suisse: dès qu'une exploitation fait de la production PI labellisée IP-Suisse, même pour une seule branche de production, les aliments fourragers OGM sont interdits dans toute l'exploitation, ce qui fait que les engrais de ferme d'une telle exploitation peuvent être utilisés par une ferme Bourgeon quelle que soit la branche de production soumise au label «IP-Suisse».
Cochons	AQ Viande suisse, Agri Natura, Coop Naturafarm, SwissPrimPorc, Manor-Natura, TerraSuisse (M-7)
Veaux et gros bétail de boucherie	AQ Viande suisse, Agri Natura, Natura Beef, SwissPrimBeef, TerraSuisse (M-7)
Lait	AQ Viande suisse
Agneaux	AQ Viande suisse, TerraSuisse (M-7)
Chèvres	AQ Viande suisse
Œufs	Coop Naturafarm, Suisse Garantie
Poulets	Agri Natura, Coop Naturafarm, TerraSuisse (M-7), Bell Schweiz AG, Kneuss Guggeli, Frifag Märwil AG, Micarna AG
Dindes	TerraSuisse (M-7)

(CLA 6/2017)

En cas de suspicion de hautes teneurs d'antibiotiques ou de présence d'OGM, l'organisme de contrôle peut exiger une analyse de résidus.

¹ Modèle de contrat disponible sous www.bio-suisse.ch → Producteurs → Cahier des charges & Règlements → Modèles et formulaires

² C'est l'élément qui dépasse le premier cette limite de 50% qui fait foi.

[< Retour au sommaire](#)

Toutes les exploitations dont proviennent les engrais de ferme doivent répondre aux exigences de la Loi sur la protection des eaux (LEaux) et de l'Ordonnance fédérale sur la protection des animaux (OPAn) et, si elles cultivent des terres, elles doivent remplir les conditions des prestations écologiques requises (PER). Il faut produire des copies de justificatifs valables.

b) Cession d'engrais de ferme

La ferme Bourgeon doit pouvoir utiliser au moins 50% de ses propres engrais de ferme (d'après la production calculée dans un Suisse-Bilanz) sur sa propre surface. Cette disposition ne concerne pas les petites exploitations avec une production d'engrais de ferme d'au maximum 2 UGBF.

Seuls les contrats de cession d'engrais de ferme conclus avec d'autres fermes bio sont autorisés.

Les engrais de fermes peuvent être cédés à des fabricants d'engrais, si le bilan des flux de marchandises du fabricant est équilibré, c.-à-d. qu'il doit pouvoir prouver que la quantité d'engrais reprise pour la fabrication est égale à la quantité à nouveau cédée à des fermes bio. Les distances maximales de l'article 2.4.3.1 c) doivent aussi être respectées pour la cession d'engrais de ferme à un fabricant d'engrais. Les engrais de fermes cédés à des jardiniers amateurs ou à des exploitations non bio ne peuvent pas être déduits du bilan de fumure.

Les engrais de ferme qui ont été raffinés (p. ex. vermicompost) peuvent être déduits du bilan de fumure après avoir obtenu une autorisation exceptionnelle de la CLA.

Il est permis de céder du fumier à une installation de compostage, mais il faut reprendre la même quantité d'éléments nutritifs sous forme de compost. (CLA 5/2011)

c) Reprise et cession d'engrais de ferme: distances maximales et consommation d'énergie

Distances de transport maximales à vol d'oiseau pour les reprises et cessions d'engrais de ferme:

- Lisier, lisier méthanisé 20 km
- Fumier de volaille 80 km
- Fumier de tous les autres animaux 40 km

C'est la distance entre les centres des exploitations ou l'installation de biogaz qui fait foi. (CLA 6/2014)

La reprise d'engrais de ferme séchés est interdite à cause de la grande quantité d'énergie consommée par le séchage. Si les engrais de ferme sont séchés à l'aide d'énergies renouvelables ou de chaleur récupérée ou produits en économisant l'énergie, l'organisme de certification peut autoriser des dérogations sur demande. En cas de fabrication d'engrais de ferme séchés, la distance entre la ferme et l'installation de séchage ne doit pas dépasser les distances maximales de transport.

Reprise et cession d'engrais de ferme

Dans le cas de l'utilisation de prairies bio par un voisin non bio (p. ex. prairies temporaires dans la rotation culturale de fermes maraîchères), l'utilisateur non bio a le droit d'y épandre ses propres engrais de ferme pour autant que les quantités soient consignées avec exactitude et enregistrées dans le bilan de fumure de la ferme bio. Il faut en outre respecter toutes les autres exigences du chapitre 2.4. (CCE 6.1997)

Les échanges de lisier et de fumier entre une exploitation non bio et une ferme Bourgeon sont possibles aux conditions suivantes:

- les distances de transport doivent être en fin de compte plus courtes qu'entre deux fermes Bourgeon;
- les deux fermes doivent conclure un contrat de reprise d'engrais de ferme;
- l'échange peut porter sur au maximum 50 pourcent des besoins (selon le Suisse-Bilanz) en lisier et/ou fumier de la ferme Bourgeon;
- le lisier et le fumier doivent provenir d'animaux dont l'élevage respecte les dispositions d'un des labels de la liste ci-dessus;
- les quantités d'éléments fertilisants exprimées en UGBF doivent être identiques. (CLA 5/2005)

DBF-GCH: Les fermes qui doivent à partir du 01.01.2011 céder à cause des nouvelles normes DBF-GCH plus de 50 pourcent des éléments nutritifs des déjections animales qu'elles produisent pour pouvoir respecter le Suisse-Bilanz doivent demander à la CLA une autorisation exceptionnelle pour la cession de plus de 50 pourcent de leurs éléments nutritifs. (CLA 6/2010)

Le calcul des quantités d'engrais de ferme repris ou cédés se base sur les instructions du canton correspondant. (CLA 6/2010)

[< Retour au sommaire](#)

2.4.3.2 Engrais de recyclage

a) Reprise d'engrais de recyclage: résidus et substances indésirables

Lorsqu'il n'est pas possible de couvrir ses besoins avec ses propres engrais de ferme et avec ceux qui proviennent d'autres fermes biologiques, les besoins en azote et en phosphore¹ qui ressortent d'un Suisse-Bilanz peuvent être couverts au maximum à 50% par des digestats liquides ou solides. Les engrais de recyclage liquides utilisés doivent figurer dans la Liste des intrants.

Au maximum 50% de l'ensemble des besoins en éléments nutritifs¹ (Suisse-Bilanz) d'une ferme Bourgeon peuvent être couverts avec des éléments nutritifs provenant d'une installation de biogaz (lisiers méthanisés et digestats). (CLA 6/2016)

Les éléments nutritifs de ses propres animaux qui ont été méthanisés dans une installation de biogaz propre ou externe peuvent être repris à 100 pourcent dans la ferme Bourgeon. Ils sont imputés à la proportion d'engrais de ferme bio. C'est l'élément nutritif qui atteint le premier le pourcentage limite qui fait foi. (CLA 6/2014)

Matières premières non bio de l'extérieur destinées au compostage ou à la fermentation dans l'exploitation: Les matières premières destinées au compostage ou à la fermentation doivent correspondre aux classes hygiéniques de la Liste des intrants pour les installations de méthanisation et de compostage² de l'OFAG. Les fermes non équipées peuvent uniquement utiliser des matières sans risque épidémiologique de la classe a. Il est interdit de faire fermenter les produits emballés dans du plastique.

L'interdiction de fermenter des produits emballés dans du plastique n'entre en vigueur que le 01.01.2019. Cette période est nécessaire pour élaborer l'application technique. (CLA 6/2017)

Les engrais de ferme ajoutés à l'engrais de recyclage doivent remplir les conditions de qualité mentionnées à l'art. 2.4.3.1 a) pour les engrais de ferme. Les engrais de ferme provenant d'exploitations non bio doivent être comptés avec les autres pour le calcul de la proportion d'engrais de ferme non bio prévu à l'art. 2.4.3.1. En cas de suspicion de fortes teneurs en métaux lourds ou de présence d'OGM, l'organisme de contrôle peut exiger des analyses de résidus.

Engrais de recyclage liquides (digestats liquides): Les engrais de recyclage liquides repris doivent respecter les teneurs maximales en métaux lourds fixées dans l'ORRChim³.

Reprise de composts et d'engrais de recyclage solides (digestats): Les composts et les engrais de recyclage solides doivent respecter les teneurs maximales en métaux lourds fixées dans l'ORRChim ainsi que dans la Directive de la branche sur la qualité des composts et des digestats⁴. Les quantités d'épandage (25t MS/ha tous les trois ans) fixées dans l'ORRChim ne doivent pas être dépassées.

b) Distances maximales et consommation d'énergie

La distance maximale à vol d'oiseau d'une installation pour reprendre ou céder des engrais de recyclage est de:

- Composts en vrac, substrat pour champignons avec engrais de ferme 80 km
- Matières premières pour compostage, substrat pour champignons, digestats solides 40 km
- Digestats liquides 20 km

Cette distance ne s'applique pas aux composts, substrat pour champignons et aux digestats qui entrent dans la composition d'engrais du commerce et de substrats.

Les substrats pour champignons sans engrais de ferme sont également exemptés de la limite de distance. (CLA 6/2016)

Le vermicompost ne peut être importé que sous forme de composant dans des substrats. L'importation de vermicompost pur n'est pas autorisée. (CLA 6/2014)

2.4.3.3 Installations de biogaz

Les fermes Bourgeon peuvent exploiter des installations de biogaz, être associées à des installations de biogaz et reprendre des digestats comme engrais de ferme et de recyclage (exigences concernant les reprises voir art. 2.4.3.1 et art. 2.4.3.2). Il n'est pas absolument nécessaire que la ferme Bourgeon ait ses propres engrais de ferme.

¹ C'est l'élément qui dépasse le premier cette limite de 50% qui fait foi.

² Liste des intrants pour les installations de méthanisation et de compostage: www.blw.admin.ch ↳ Production durable ↳ Moyens de production ↳ Engrais ↳ Documentation

³ Teneurs limites en métaux lourds pour engrais de ferme de l'ORRChim: Teneurs maximales en mg/kg MS: Cd 1; Cu 100*; Ni 30; Pb 120; Zn 400**; Hg 1

* à partir d'une proportion de plus de 50 pourcent d'excréments de porcs par rapport à la matière sèche 150g/t Ms

** à partir d'une proportion de plus de 50 pourcent d'excréments de porcs par rapport à la matière sèche 600g/t Ms

⁴ Association suisse des installations de compostage et de méthanisation, Directive Suisse 2010 de la branche sur la qualité du compost et du digestat: www.biomassesuisse.ch ↳ Que proposons-nous ↳ Qualité

< Retour au sommaire

a) Matières premières (valable pour les installations propres ou n'appartenant pas à la ferme, mais desquelles la ferme Bourgeon reprend des digestats)

Aucune matière première ne doit dépasser les teneurs maximales officiellement valables pour les aliments fourragers concernant l'absence d'OGM. La reprise d'engrais de ferme non biologiques pour une installation de biogaz à laquelle un producteur Bourgeon est associé ou qui se situe dans une ferme Bourgeon, est autorisée. Toutes les fermes concernées doivent respecter le Cahier des charges d'un label qui interdit l'utilisation d'aliments fourragers avec OGM.

Les matières premières pour la fermentation doivent être fermentées selon les conditions définies dans la liste exhaustive¹ de la Commission suisse de l'inspection du compostage et de la méthanisation. Les produits de qualité alimentaire ou fourragère n'ont pas le droit d'être fermentés dans une installation de biogaz. Seule exception: les déchets de la fabrication de denrées alimentaires ou d'aliments fourragers (p. ex. déchets de minoterie, petits lait) qui ne peuvent pas être utilisés comme aliments fourragers dans la région peuvent être fermentés dans une installation de biogaz. Il est interdit de faire fermenter les produits emballés dans du plastique.

L'interdiction de fermenter des produits emballés dans du plastique n'entre en vigueur que le 01.01.2019. Cette période est nécessaire pour élaborer l'application technique. (CLA 6/2017)

b) Reprise et cession

Une ferme Bourgeon doit reprendre d'une installation de biogaz autant d'éléments nutritifs qu'elle en a livrés sous forme de ses engrais de ferme. Les reprises supplémentaires sont calculées comme engrais non biologiques. Si d'autres fermes Bourgeon sont associées à l'installation, il est possible d'échanger des quantités supplémentaires de digestats liquides ou solides entre les fermes Bourgeon si ces dispositions ont été fixées dans un contrat entre les fermes Bourgeon reconnu par le canton (aussi HODUFLU). Dans l'ensemble, il est possible de reprendre autant d'éléments nutritifs comme engrais bio que d'engrais de ferme ayant été apportés des fermes Bourgeon. Les engrais de ferme d'une ferme Bourgeon ne peuvent pas être cédés à une exploitation non biologique via une installation de biogaz. Les quantités d'éléments nutritifs sont calculées en kg de phosphore.

Dès qu'une ferme Bourgeon cède des engrais de ferme ou reprend des éléments nutritifs imputables aux engrais de ferme bio en passant par une installation de biogaz, un contrat de cession d'engrais de ferme doit être conclu entre la ferme qui les cède et celle qui les épand. La saisie dans HODUFLU suffit en cas de transferts directs entre deux entreprises agricoles. (CLA 6/2014)

¹ Liste exhaustive de la Commission suisse de l'inspection du compostage et de la méthanisation:
www.blw.admin.ch ↳ Production durable ↳ Moyens de production ↳ Engrais ↳ Documentation

[< Retour au sommaire](#)

2.4.3.4 Engrais du commerce

Ne sont autorisés que les engrais du commerce figurant dans la Liste des intrants du FiBL. Pour figurer dans la Liste des intrants, les engrais du commerce doivent satisfaire aux critères énumérés dans les principes et à l'art. 2.4.3 ainsi qu'à l'annexe 2 de l'OBio du DEFR.

Critères supplémentaires pour l'admission des engrais dans la Liste des intrants:

Groupe d'engrais	Critères d'admission
a) Engrais à base de fumier et de lisier ¹	<ul style="list-style-type: none"> ■ Les engrais de ferme séchés sont interdits. ■ Les engrais de ferme séchés peuvent exceptionnellement être autorisés pour autant qu'ils remplissent toutes les conditions de l'art. 2.4.3.1 a).
b) Engrais à base de substances végétales ayant subi exclusivement des traitements mécaniques (farines de légumineuses, marcs, algues, etc.)	<ul style="list-style-type: none"> ■ De production biologique, et à défaut de production non biologique. ■ Preuve de l'absence d'OGM dans le cas des cultures critiques (c.-à-d. si des variétés OGM de la culture correspondante ont été autorisées). ■ Provenance: Europe et Bassin méditerranéen; Outre-mer seulement exceptionnellement, lorsqu'il est prouvé qu'aucun produit équivalent n'est disponible en Europe. La CLA détermine dans le cadre de la révision annuelle de la Liste des intrants quels produits d'outre-mer peuvent être autorisés.
c) Engrais à base de sous-produits végétaux (tourteaux de pressage d'oléagineux, vinasse, mélasse, résidus de distillation, extraits de résidus de distillation, etc.)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Critères identiques à ceux du § b. ■ Faire en plus une analyse des résidus laissés par la transformation (solvants, lubrifiants, etc.).
d) Sous-produits d'origine animale (poudre de plumes, poudre de corne, etc.)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Choisir en premier lieu la production biologique, en second lieu la production labellisée, et seulement en troisième lieu la production non biologique. ■ Il faut exclure autant que faire se peut les systèmes d'élevage interdits en Suisse (batteries etc.). ■ Provenance: Europe et Bassin méditerranéen; Outre-mer seulement exceptionnellement, lorsqu'il est prouvé qu'aucun produit équivalent n'est disponible en Europe. La CLA détermine dans le cadre de la révision annuelle de la Liste des intrants quels produits d'outre-mer peuvent être autorisés.
e) Engrais minéraux (phosphates bruts, sulfate de potassium, potasse magnésienne, etc.)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Préparation mécanique et thermique uniquement. ■ Provenance: Europe et Bassin méditerranéen; Outre-mer seulement exceptionnellement, lorsqu'il est prouvé qu'aucun produit équivalent n'est disponible en Europe. ■ Les chélates chimiques de synthèse sont interdits.

2.4.4 Dispositions d'application pour les différents éléments nutritifs

2.4.4.1 Potassium et magnésium

Les apports de sulfate de potasse et de potasse magnésienne (Patentkali ou kainite magnésienne) doivent être faits sur la base d'une analyse de sol faite par un laboratoire reconnu et datant d'au maximum quatre ans.

2.4.4.2 Oligo-éléments

De même que les engrais foliaires calciques ou magnésiens, les oligo-éléments, les engrais à base d'oligoéléments et les autres engrais contenant des sels hydrosolubles de bore, de cuivre, de fer, de manganèse, de molybdène ou de zinc sont soumis aux règles ci-dessous.

¹ Pour la fabrication des engrais du commerce, il faut préférer le fumier suisse. Le fumier des pays limitrophes peut être autorisé si la production animale est certifiée conforme à l'OBio UE.

[< Retour au sommaire](#)**a) Utilisation**

Les oligo-éléments et les engrais foliaires facilement solubles ne peuvent être utilisés que s'il n'est pas possible de pourvoir aux besoins des plantes d'une autre manière, c.-à-d. par la rotation des cultures, le choix des parcelles et la fumure organique. Si c'est le cas, des oligo-éléments et des engrais foliaires peuvent être utilisés aux conditions suivantes:

- il faut apporter la preuve du besoin. Les moyens de preuve admis sont les analyses de terre ou de plantes ainsi que les symptômes visibles de carences dans les cultures;
- il faut laisser un témoin non traité;
- il faut établir un rapport sur l'efficacité de cet apport.

b) Exceptions

Des symptômes visibles de carences ou une preuve du besoin ne sont pas nécessaire pour fertiliser les céleris, les brocolis, les épinards, les choux-fleurs et les betteraves rouges avec du bore ou les pommiers avec du calcium. Il est toutefois obligatoire de documenter la fertilisation et de mettre en place un témoin non traité.

2.4.4.3 Produits

Les produits autorisés figurent dans la Liste des intrants du FiBL.

2.4.4.4 Empêcher les pertes d'éléments nutritifs

Si des engrais de ferme, des composts, des terreaux ou des substrats sont stockés en plein air, il faut prendre les mesures adéquates pour éviter le lessivage et les pertes d'éléments nutritifs (couvrir etc.). Les engrais à action rapide (lisier, vinasse, etc.) doivent être utilisés de manière à empêcher le plus possible de pertes et de contamination de la nappe phréatique.

Stockage des engrais de ferme

Fosses à lisier louées à des tiers: il est obligatoire d'avoir un contrat de location écrit. La capacité de stockage peut être comptabilisée si elles peuvent être remplies en hiver, c.-à-d. si elles sont accessibles soit par route malgré la neige ou toute autre mauvaise condition soit par canalisation de transport.

Définition des jus d'écoulement: Les jus d'écoulement sont une solution aqueuse de composants du fumier qui se constitue quand de l'eau de pluie pénètre dans un tas de fumier pendant la période de stockage et d'épandage et s'y enrichit en substances organiques. Du point de vue de la protection de l'environnement, les jus d'écoulement ne doivent pas arriver dans les eaux de surface et souterraines. (CLA 5/2011)

Toutes les fermes bio avec des élevages bovins et qui ont des tas de fumier doivent avoir pour la stabulation principale une fumière bétonnée avec collecte des jus d'écoulement. On ne doit jamais voir aucun écoulement de jus de fumier. Dans le cas des stabulations secondaires dépourvues de fumière avec collecte des jus d'écoulement, les tas de fumier doivent être recouverts d'une bâche semi-perméable (perméable à l'air mais pas à l'eau). Les signes visibles de fuites persistantes de jus d'écoulement reconnaissables à des changements avérés de la composition botanique des herbages, à la saturation du sol, à des traces dans/sur le gravier ou à la multiplication des refus seront sanctionnés. (CLA 5/2011)

Les fumiers de moutons, de chèvres et de chevaux n'ont besoin ni de fumière bétonnée ni de fosse à purin si le fumier est immédiatement couvert en cas d'apparition de jus d'écoulement ou si un compostage en bord de champ conforme à la protection des eaux est effectué, et à condition d'avoir une attestation du service cantonal de la protection des eaux. (CCE 12.1997)

2.4.4.5 Engrais et amendements autorisés

L'agriculture biologique autorise l'utilisation des engrais et amendements suivants:

a) Engrais de l'exploitation

- fumier frais ou composté en conditions aérobie;
- purin et lisier après préparation aérobie (brassage et si possible aération, séparé ou non séparé);
- déchets organiques et résidus de récolte compostés en conditions aérobie;
- matières organiques pour mulching;
- engrais verts;
- pailles;
- seules les eaux usées domestiques de l'exploitation sont autorisées, et seulement lorsqu'elles sont mélangées à plusieurs fois leur volume de purin ou de lisier de bovins et/ou de porcins.

< Retour au sommaire

b) Engrais organiques extérieurs

- composts;
 - le fumier, le lisier, le purin et les déchets organiques de l'extérieur selon chapitre 2.4;
 - produits et sous-produits d'origine animale comme poudres de corne, déchets de poils et de plumes*;
 - produits à base d'algues;
 - sous-produits organiques de l'industrie agro-alimentaire (sans résidus chimiques);
 - sciures et écorces (sans produits chimiques).
- * Selon les dispositions légales actuelles.

c) Engrais minéraux extérieurs

- poudres de roches (p. ex. poudres de roche primitive, de quartz, de basalte et d'argiles – bentonites ou autres argiles);
- lithotamne (calcaire d'algues marines);
- amendements calcaires à action la plus lente possible (dolomie, chaux carbonatée; pas de chaux vive ou éteinte);
- phosphates naturels, scories Thomas, chaux Thomas (seulement avec faibles teneurs en métaux lourds);
- poudres de roches siliceuses contenant de la potasse (feldspaths, schistes);
- patentkali (potasse magnésienne), sulfate de potasse (seulement en cas de carence en potasse mise en évidence par des analyses de terre).

d) Activateurs du compostage et des processus de décomposition se déroulant dans le sol

- Pour activer le compostage et les processus de décomposition se déroulant dans le sol, seules les méthodes et les produits préconisés par les méthodes d'agriculture biologique peuvent être utilisés. Les produits autorisés sont les suivants:
- produits végétaux;
- extraits d'algues;
- produits à base de bactéries;
- préparations biodynamiques.

e) Fortifiants des plantes

- extraits et préparations végétales comme infusions ou décoctions;
- extraits d'algues;
- poudres de roches, bentonite et autres minéraux argileux;
- préparations biodynamiques.

Autres dispositions d'application pour le chapitre 2.4:

Séparation du lisier: les procédés purement mécaniques de séparation du lisier sans séchage thermique sont autorisés dans les fermes Bourgeon. (CLA 3/2005)

Les sacs et emballages vides ayant contenu des engrais interdits ne doivent pas se trouver dans les fermes bio.

[< Retour au sommaire](#)

2.5 Protection contre les contaminations

Les exploitations et/ou les parcelles qui présentent un fort risque d'immissions d'intrants interdits ou de polluants (p. ex. produits phytosanitaires chimiques de synthèse ou fabriqués à l'aide de l'ingénierie génétique) peuvent être exclues de la commercialisation avec le Bourgeon. La CLA peut imposer aux exploitations à risque de prendre des mesures pour empêcher la contamination.

2.5.1 Renoncement à l'ingénierie génétique

L'agriculture biologique (produits agricoles et transformés) renonce aux manipulations génétiques ainsi qu'à l'utilisation des organismes transgéniques (OGM, organismes génétiquement modifiés), de leurs produits, de leurs sous-produits et des produits qu'ils permettent de fabriquer.

2.5.2 Coexistence avec des cultures OGM voisines

Si des cultures OGM de la même espèce sont cultivées dans le voisinage de cultures bio, il existe un danger de croisement avec la culture OGM par le pollen. Si de surcroît l'agriculteur travaille avec des machines ou des moyens de transports de fermes non bio, il y a un danger de contamination. Pour les produits biologiques récoltés, la valeur limite de contamination par des OGM est fixée à 0,1 pourcent de matériel OGM (ADN ou protéines).

2.5.3 Dérive d'intrants interdits

Chaque entreprise agricole a le devoir d'éviter en toute conscience les dérives sur des surfaces biologiques.

Bio Suisse met à disposition des chefs d'exploitations agricoles un instrument auxiliaire qui sert à recenser les risques de dérive et propose des mesures concrètes pour éviter les contaminations¹. Cette analyse de risque est exigée de toute entreprise qui produit des denrées alimentaires par la législation sur les denrées alimentaires.

2.5.4 Immissions de polluants

Dans le cas des surfaces exposées à la pollution (p. ex. les surfaces maraîchères situées au bord d'une route), le contrôleur peut ordonner une analyse. Pour savoir si les produits peuvent être vendus, ce sont les seuils de tolérance de l'OSubst qui font foi (CCE 1996).

¹ Analyse des risques de résidus dans la production agricole – check-list:
www.bio-suisse.ch ↳ Transformateurs & Commerçants ↳ Résidus ↳ Prévention des résidus

[< Retour au sommaire](#)

2.6 Santé des plantes

La santé des plantes cultivées est déterminée par le choix d'espèces et de variétés adaptées au climat et résistantes, par le choix d'une fertilisation harmonieuse et équilibrée, et enfin par le choix judicieux des méthodes de travail du sol et d'entretien des cultures (p. ex. rotation des cultures, espèce végétale, cultures associées, intervalles de culture, distances entre les plantes, engrais verts). Il est formellement interdit d'utiliser des produits phytosanitaires fabriqués par synthèse chimique.

Des biotopes diversifiés comme des haies, des nichoirs ou des zones humides créent des conditions favorables au développement des ennemis naturels des ravageurs.

Le choix et l'application des procédés doivent être soigneusement réfléchis et dirigés, c.-à-d. qu'il faut ménager les organismes qui ne sont pas visés. La régulation des mauvaises herbes doit être effectuée uniquement par les techniques de culture et par des moyens mécaniques. Le désherbage thermique est autorisé. Toute utilisation d'herbicides, de régulateurs de croissance (de raccourcisseurs de tige, d'éclaircisseurs chimiques de fruits, de produits de désinfection du sol, de produits facilitant la récolte mécanique, etc.) ainsi que celle de défanants est interdite.

2.6.1 Produits pour augmenter l'autorégulation et la résistance

Pour améliorer l'autorégulation dans l'écosystème et pour augmenter la résistance des plantes contre les organismes nuisibles (champignons, bactéries, insectes, animaux etc.), on peut utiliser les fortifiants et les traitements énumérés à l'art. 2.6.3.2 et dans la Liste des intrants.

2.6.2 Mesures pour la lutte directe contre les organismes nuisibles

Pour la régulation directe des organismes nuisibles, on peut utiliser les procédés mécaniques et biotechniques ainsi que les produits phytosanitaires énumérés à l'art. 2.6.3.2 et dans la Liste des intrants. Cela est particulièrement judicieux si l'observation du développement des organismes nuisibles et des auxiliaires laisse prévoir pour les cultures des dégâts importants.

2.6.3 Produits phytosanitaires

Les produits phytosanitaires transgéniques et chimiques de synthèse sont interdits. Pour autant qu'ils ne soient pas imputables à la pollution générale de l'environnement, leurs résidus ne doivent pas être décelables dans les produits. Les parcelles qui présentent un risque important d'immission de produits phytosanitaires chimiques de synthèse ou transgéniques peuvent être exclues de la commercialisation avec le label Bourgeon, à moins que la CLA impose de prendre des mesures pour empêcher la contamination (selon l'art. 2.5.3).

Aucun emballage vide de produits phytosanitaires interdits ne doit se trouver dans la ferme bio.

2.6.3.1 Admission dans la Liste des intrants

Les décisions d'admission des produits phytosanitaires dans la Liste des intrants contraignante pour les producteurs Bio Suisse sont prises par la CLA. Seules des matières actives autorisées par l'OBio peuvent être annoncées.
→ **Mode d'emploi: voir www.listedesintrants.ch**

2.6.3.2 Produits phytosanitaires autorisés

Les mesures mécaniques de répulsion comme les filets de protection des cultures, les barrières anti-limaces, les pièges englués et les anneaux englués sont autorisées ainsi que les extraits de plantes de fabrication maison comme les infusions, les extraits et les thés.

Règles valables pour tous les produits phytosanitaires (y. c. organismes de biocontrôle et auxiliaires):

- Seules des matières actives autorisées par l'OBio peuvent être utilisées.
- Seuls les produits commerciaux qui figurent dans la Liste des intrants du FiBL peuvent être utilisés.
- Ces produits ne peuvent être utilisés que dans les cultures mentionnées.

Les quantités maximales suivantes de cuivre métal (cuivre pur) par hectare de surface traitée et par année doivent être respectées pour les produits cupriques:

- Fruits à pépins: 1,5 kg (jusqu'à 4 kg dans le cadre de la stratégie de lutte contre le feu bactérien)
- Fruits à noyau: 4 kg
- Petits fruits, baies: 2 kg
- Légumes: 4 kg
- Pommes de terre: 4 kg
- Houblon: 4 kg
- Vignes: 4 kg, quantité qui peut faire l'objet d'un bilan global sur 5 ans. Ce faisant, le maximum de 6 kg par hectare et par année ne doit en aucun cas être dépassé. Les quantités supérieures à 4 kg par hectare et par année doivent obligatoirement être déclarées à l'organisme de certification.

[< Retour au sommaire](#)

Vérification obligatoire des pulvérisateurs

Les pulvérisateurs portés, tractés ou automobiles utilisés pour la protection des plantes doivent être vérifiés au moins tous les quatre ans par un service agréé. Les fermes Demeter qui utilisent leurs pulvérisateurs exclusivement pour les préparations biodynamiques sont exemptées de cette obligation (OBio, art. 11a). (CLA 7/2003)

2.6.4

Stérilisation à la vapeur

La stérilisation du sol à la vapeur est interdite en plein air. (Exceptions: voir l'art. 3.1.4)



Désherbage thermique

Le désherbage doit recourir à des mesures agricoles et mécaniques. En principe seul le désherbage thermique superficiel est autorisé. Le traitement thermique de la terre dans le flux de travail de la machine n'est autorisé ni en plein air, ni en culture sous abris.

Rongeurs et parasites des stocks

La dératisation peut être faite en plein air avec du CO (monoxyde carbone) et un mélange de gaz ad hoc (p. ex. oxygène ou propane) qui est injecté dans les galeries puis allumé. La CLA recommande d'utiliser des pièges mécaniques. (CLA 5/2002)

[< Retour au sommaire](#)

2.7 **Efficiences énergétique**

Les cultures sous abri doivent consommer le moins possible d'énergie. Dans les cultures sous abri, les principales mesures pour y arriver sont les températures maximales de chauffage, les périodes maximales de chauffage, les constructions économes en énergies, le choix des systèmes de chauffage, les combustibles utilisés et la bonne isolation des installations. Les mesures minimales exigées sont réglées dans les règlements.

2.7.1 **Validité**

Les exigences fixées dans ce règlement sont valables jusqu'au 31.12.2016. Dès le 01.01.2017, l'efficacité exigée dans le domaine de l'utilisation de l'énergie sera plus élevée.

Les exigences actuelles restent en vigueur après le 31.12.2016 jusqu'à la promulgation d'une nouvelle directive. (CLA 6/2016)

2.7.2 **Exigences générales**

Les serres doivent en règle générale être équipées d'une enveloppe du bâtiment dont le coefficient K moyen ne dépasse pas 2,4 W/m²K ou de parois isolées (double couche ou couche simple avec feuille alvéolée) et d'un toit isolé (double couche ou couche simple avec écran thermique).

Éclairage d'assimilation: Sauf pour la production de plants et de matériel de multiplication ainsi que pour la conservation des plantes mères pour la production de boutures, l'éclairage d'assimilation est interdit.

Stérilisation à la vapeur: La stérilisation superficielle des sols à la vapeur est autorisée. La stérilisation profonde du sol à la vapeur nécessite une autorisation exceptionnelle.

2.7.3 **Cultures maraîchères et production de plantes aromatiques en pots**

Pendant la période du 1^{er} décembre au 28 février, les serres qui répondent aux exigences architecturales définies à l'art. 2.7.2 peuvent être chauffées à 10°C au maximum.

Les serres qui ne répondent pas aux exigences architecturales définies à l'art. 2.7.2 peuvent encore être uniquement maintenues hors gel (maximum 5°C) pendant la saison froide. Jusqu'au 31.12.2014 cela est valable pendant la période du 1^{er} décembre au 28 février. À partir du 01.01.2015, cela est valable pour la période du 1^{er} novembre au 31 mars.

2.7.4 **Cultures forcées, pousses et graines germées**

Les cultures forcées (variétés d'endives, ciboulette, rhubarbe, dents-de-lion, bulbes de fleurs) et les pousses qui sont produites sur un substrat (p. ex. de la terre) sont considérées comme cultures. Elles peuvent bénéficier d'un chauffage à 18°C au maximum pendant toute l'année si la serre remplit les exigences définies à l'art. 2.7.2.

Le forçage d'endives sur eau (sans substrat) et de graines germées sans substrat (exclusivement avec des graines, de l'eau et de la lumière) est considéré comme une transformation (dispositions cf. Partie III, chap. 4.7).

2.7.5 **Plantes d'ornement**

Les plantes d'ornement sous serre peuvent bénéficier d'un chauffage à 18°C au maximum pendant toute l'année si l'enveloppe du bâtiment des serres remplit les exigences définies à l'art. 2.7.2.

Les serres qui ne remplissent pas les exigences architecturales définies à l'art. 2.7.2 ne peuvent être chauffées que pendant la période du 1^{er} décembre au 28 février pour les maintenir hors gel (au maximum 5°C).

À partir du 01.01.2015, cela est valable pour la période du 1^{er} novembre au 31 mars. Pour des cas justifiés, la CLA peut accorder des autorisations exceptionnelles pour le restant de la durée d'utilisation de bâtiments existants.

Pour les serres disposant d'un système de chauffage particulièrement respectueux de l'environnement (p. ex. systèmes de couplage chaleur-force, pompes à chaleur, chauffages au biogaz) la CLA peut autoriser des températures de chauffage plus élevées.

2.7.6 **Production de jeunes plantes**

Selon les besoins des plants, le chauffage et l'éclairage peuvent être utilisés sans autres restrictions si l'enveloppe du bâtiment remplit les exigences définies à l'art. 2.7.2.

2.7.7 **Collections de plantes**

Pour les collections de plantes qui servent des buts scolaires ou qui ont une grande importance publique ou scientifique, il n'y a pas de restriction concernant la température de chauffage si l'enveloppe du bâtiment remplit les exigences définies à l'art. 2.7.2.

[< Retour au sommaire](#)

3 Directives spécifiques pour la production végétale

3.1 Légumes et plantes aromatiques

Les Principes et objectifs ainsi que les règlements (application pratique) des chapitres 2.1. à 2.7 sont aussi valables en plus des exigences spécifiques suivantes

3.1.1 Terreaux et substrats

La culture des légumes n'est autorisée que dans de la terre. Sont interdites aussi bien les hydrocultures, les cultures sur laine minérale ou sur film nutritif que les autres procédés hors-sol. Le forçage des endives en système hydroponique sans adjonction de fertilisants est autorisé.

L'utilisation de tourbe pour enrichir les sols en matière organique est interdite. L'incorporation de Styromull et autres matières synthétiques aux sols et aux substrats est aussi interdite.

Les engrais organiques extérieurs ne doivent servir qu'à compléter les techniques de culture.

3.1.2 Composition des substrats

Contrôle des substrats

Les substrats fabriqués par l'exploitation seront contrôlés lors du contrôle annuel de l'exploitation et peuvent, en cas de doute, être envoyés au FiBL pour un contrôle approfondi. Les substrats pour les plants peuvent être vendus avec le Bourgeon Intrants. Les fabricants peuvent demander les renseignements nécessaires au secrétariat de Bio Suisse.

Mélanges d'engrais ou de substrats

Les producteurs bio et les entreprises de travail pour tiers doivent tenir compte des points suivants lorsqu'ils mélangent des engrais ou des substrats:

- la traçabilité (date de production, composition, poids ou volume total) individuelle de chaque mélange doit être assurée;
- la facture doit indiquer individuellement le nom, le poids et la provenance de tous les composants. Il faut aussi déclarer la date de production, la composition, le poids ou le volume total et les provenances des composants;
- seuls des composants figurant dans l'actuelle Liste des intrants peuvent être mélangés. Les matières premières végétales et minérales pour les substrats (y. c. la tourbe) doivent au minimum respecter l'annexe 2 de l'OBio DEFR et la Liste des intrants (pas de fibres de bois imprégnées d'urée!);
- les engrais foliaires et les engrais à base d'oligo-éléments de l'actuelle Liste des intrants ne peuvent pas entrer dans le mélange en tant que composants.

→ **pour les art. 3.1.1 à 3.1.2: Liste des intrants, Partie «Engrais»**

3.1.3 Plants

Les plants doivent être produits dans l'exploitation ou provenir d'exploitations dont la production est conforme au Bourgeon. En cas de pénurie imprévue, la CLA fixe les modalités d'application dans le cadre de la législation en vigueur.

Plants non biologiques

D'après les dispositions de l'OBio, seules des plantes (jeunes plantes) biologiques peuvent être utilisées.

Vente de légumes en pots

La vente de légumes en pots (y. c. les salades) n'est permise que sous forme de jeunes plantes (pas de marchandise prête à la consommation). (CLA 6/2007)

Les légumes récoltés après avoir été produits en pots ne doivent pas être mis en vente. (CLA 6/2013)

3.1.4 Stérilisation à la vapeur des sols et des terreaux

Pour les cultures sous abri et la production des plants, la régulation des adventices au moyen d'une stérilisation superficielle à la vapeur est autorisée. De même, les terreaux et les substrats peuvent être stérilisés à la vapeur. Il faut néanmoins limiter au strict minimum la stérilisation à la vapeur.

La stérilisation en profondeur pour désinfecter un sol doit faire l'objet d'une autorisation exceptionnelle.

La stérilisation à la vapeur des sols en plein air est permise pour la production de plants.

[< Retour au sommaire](#)

3.1.5 **Cultures sous abri**

Il faut limiter au strict nécessaire l'utilisation des paillages plastiques, des non-tissés, etc. Une fois usagés, ces paillages artificiels doivent être recyclés.

[< Retour au sommaire](#)

3.2 Fruits et petits fruits

Les Principes et objectifs ainsi que les règlements (application pratique) des chapitres 2.1. à 2.7 sont aussi valables en plus des exigences spécifiques suivantes.

3.2.1 Formes de culture

Les plantes devraient recevoir suffisamment de lumière pendant la période de végétation. La forme des arbres et les distances de plantation doivent être choisies en conséquence. Le choix des espèces, des variétés et des porte-greffes doit être adapté aux conditions pédoclimatiques locales.

3.2.2 Taille

Afin de produire des fruits de bonne qualité, la taille doit obtenir des couronnes aérées, avec des branches à fruits peu surgeonnantes mais solides. La taille doit être adaptée à la forme, à l'état, à la vigueur et à l'âge des arbres, ainsi qu'à la variété.

3.2.3 Entretien du sol

Les vergers doivent être enherbés toute l'année. L'enherbement doit être entretenu de manière à obtenir et à maintenir une flore et une faune diversifiées. Il faut éviter les monocultures destinées à couvrir le sol.

Surtout dans les jeunes plantations, le sol des rangées d'arbres peut être désherbé mécaniquement ou en le couvrant de matières organiques (p. ex. compost d'écorce, paille de colza) ou de tissus plastiques de longue durée.

3.2.4 Fertilisation et mulching

Les apports de matières organiques doivent être laissés en surface pour constituer un mulch ou éventuellement être incorporées superficiellement.

La fertilisation et le mulching doivent être effectués au moment opportun et avec retenue afin de ne pas perturber l'équilibre physiologique des arbres et de ne pas diminuer la qualité des fruits.

3.2.5 Protection des plantes et entretien des cultures

Toutes les techniques de culture comme le choix de la forme des arbres, des distances entre les arbres, des variétés et l'entretien des cultures renforcent la résistance des arbres fruitiers.

Pour les nouvelles plantations, il faut choisir en priorité des variétés de fruits résistantes.

Les produits phytosanitaires autorisés en arboriculture biologique sont énumérés à l'art. 2.6.3 et dans la Liste des intrants.

3.2.6 Régulation de la fructification et de la croissance

L'éclaircissage manuel effectué à temps et de manière adéquate améliore la qualité des fruits et empêche les fluctuations annuelles des rendements (alternance).

3.2.7 Baies et fruits divers

Les présentes directives doivent être appliquées par analogie aux baies et aux diverses autres sortes de fruits.

3.2.8 Qualité et tri

Pour les fruits, Bio Suisse édicte des prescriptions minimales de qualité et de tri (cf. mémo «Prescriptions de triage des fruits bio»).

[< Retour au sommaire](#)

3.3 Viticulture

Les Principes et objectifs ainsi que les règlements (application pratique) des chapitres 2.1. à 2.7 sont aussi valables en plus des exigences spécifiques suivantes.

3.3.1 Entretien du sol

Les vignobles en production doivent si possible être enherbés toute l'année. L'enherbement peut être remplacé temporairement soit par un mulch constitué de matières organiques, soit par des semis intercalaires de couverture. Le sol des nouvelles plantations peut être entretenu superficiellement par des moyens mécaniques. L'enherbement doit être diversifié pour pouvoir maintenir une flore et une faune diversifiées (fauche alternée des interlignes et fertilisation adéquate).

3.3.2 Fertilisation et travail du sol

Les engrais et amendements autorisés sont énumérés à l'art. 2.4.4.5 et dans la Liste des intrants.

Les matières organiques apportées doivent être soit incorporées superficiellement, soit laissées en surface pour constituer un mulch. Un ameublissement profond du sol en vue de remédier à un compactage du sol ne doit pas être obtenu par un labour profond, mais par des plantes à enracinement profond. Le défonçage (labour profond) est autorisé pour les nouvelles plantations.

3.3.3 Protection des plantes et entretien des cultures

Toutes les techniques de culture comme le système de taille, la formation des ceps, la longueur de taille, la hauteur de palissage du feuillage, les distances de plantation et l'entretien des cultures renforcent la résistance de la vigne.

Il est recommandé de planter des cépages résistants.

Les produits phytosanitaires autorisés en viticulture biologique sont énumérés à l'art. 2.6.3 et la Liste des intrants.

3.3.4 Encouragement de la qualité

La richesse naturelle en sucre doit être optimisée par des méthodes culturales adaptées telles que la taille, l'effeuillage et la régulation du rendement. L'objectif est que la moyenne de chaque cépage atteigne au moins la moyenne cantonale ou régionale du même cépage.

[< Retour au sommaire](#)

3.4 Champignons comestibles

Qu'elle soit faite en plein air ou dans des halles fermées, la production de champignons Bourgeon est considérée comme une production du secteur primaire. Cela signifie que tous les producteurs de champignons Bourgeon sont contrôlés et certifiés comme exploitations agricoles. Ils doivent respecter le principe de la globalité de l'exploitation bio.

Sur demande, la CLA peut accorder aux producteurs de champignons Bourgeon une durée de reconversion inférieure à 2 ans. Les conditions à remplir pour l'octroi d'une période de reconversion raccourcie sont que l'exploitation ne produise plus de champignons non biologiques et que le chef d'exploitation soit suffisamment formé pour la production biologique de champignons. Pour les producteurs de champignons, le début de la reconversion n'est pas limité au premier janvier.

La production de champignons bio doit respecter intégralement les principes de Bio Suisse pour la production végétale (voir chap. 2.1. à chap. 2.7). On mentionnera en particulier l'interdiction de tous les engrais et produits phytosanitaires chimiques de synthèse.

3.4.1 Reconversion

Sur demande, la CLA peut accorder aux producteurs de champignons Bourgeon une durée de reconversion inférieure à deux ans. Cela implique que l'exploitation ne produise plus de champignons non biologiques et que le chef d'exploitation soit suffisamment formé pour la production biologique de champignons. Pour les producteurs de champignons, le délai d'inscription n'est pas limité au premier janvier.

3.4.2 Matières premières

Pour être conforme au Bourgeon, la production de champignons doit utiliser uniquement des matières premières organiques ou minérales conformes au présent Cahier des charges et à l'OBio DEFR (annexe 2, chiffre 5). Au moins 75 pourcent du poids de chacun des composants d'origine agricole du substrat doivent provenir de l'agriculture biologique.

3.4.3 Substrats

Les fabricants de substrats qui fournissent des substrats bio à des producteurs de champignons Bourgeon sont contrôlés et certifiés comme entreprises de transformation. Les fabricants de substrats doivent conclure un contrat de licence avec Bio Suisse.

Les contrats de licences ne peuvent être conclus qu'avec des fabricants suisses de substrats; pour les fabricants étrangers, ce sont les conditions établies par le secteur Transformation et Commerce qui sont valables. (CLA 6/2016)

Si les substrats sont entièrement produits par l'exploitation du champignoniste, leurs recettes doivent être montrées au contrôleur. En cas de doute, celui-ci consultera la CLA. Les flux des marchandises concernant l'arrivée dans l'exploitation des matières premières pour la fabrication des substrats et la livraison de ces substrats après leur utilisation doivent être protocolés.

3.4.3.1 Paille pour les substrats

La paille pour les substrats doit provenir à 100 pourcent de production biologique. Il faut utiliser en priorité de la paille provenant d'exploitations Bourgeon (reconverties ou en reconversion), et sinon de la paille provenant d'exploitations suisses ou étrangères entièrement reconverties à l'agriculture biologique. Chaque lot de paille importée doit être au bénéfice d'une attestation de reconversion globale. Ceci est aussi valable pour les producteurs qui importent de la paille bio.

3.4.3.2 Fumier pour les substrats

Le fumier entrant dans la composition des substrats doit provenir à 100 pourcent de fermes entièrement reconverties à l'agriculture biologique. En cas de pénurie, Bio Suisse peut octroyer une autorisation exceptionnelle pour l'utilisation de fumier non bio jusqu'à une proportion maximale de 25 pourcent de la quantité totale de fumier utilisé (calculé par rapport à la matière sèche avant le compostage).

3.4.3.3 Dérogation pour le fumier de cheval

Si les conditions suivantes sont respectées, la CLA pourra octroyer une autorisation exceptionnelle pour compter le fumier de cheval non bio dans les matières premières bio du substrat:

- la pension non bio pour chevaux utilise toute l'année 100 pourcent de paille bio (en respectant les prescriptions mentionnées à l'art. 3.4.3.1);
- les chevaux doivent être nourris conformément au chapitre 4.2;
- les dispositions de cette dérogation doivent faire l'objet d'un contrat écrit entre le fabricant des substrats et la pension pour chevaux. Le contrat doit mentionner explicitement le droit de contrôler la pension pour chevaux.

[< Retour au sommaire](#)

3.4.3.4 **Cession des substrats après leur utilisation**

Les substrats utilisés doivent être retournés au fournisseur de fumier ou cédés à une ferme bio. Il est aussi permis d'en céder à des jardiniers amateurs. Les «Distances limites» définies à l'art. 2.4.3.2, b) doivent être respectées pour la cession de substrats.



Les substrats pour champignons qui ne contiennent pas d'engrais de ferme ne doivent pas forcément être cédés à des fermes bio et les distances maximales ne s'appliquent pas. (CLA 6/2016)

3.4.4 **Production de champignons comestibles**

3.4.4.1 **Provenance du blanc de champignons**

S'il y a sur le marché du blanc de champignons biologique de bonne qualité, c'est ce blanc qu'il faut utiliser. La non-disponibilité doit être attestée par le Service des semences bio du FiBL.

3.4.4.2 **Terre de gobetage**

La terre de gobetage devrait contenir le moins de tourbe possible. La CLA peut définir des exigences pour la terre de gobetage.

3.4.5 **Désinfection**

Le substrat et le terreau de couverture ne peuvent être désinfectés que par des procédés thermiques. L'utilisation de produits phytosanitaires chimiques de synthèse est interdite – en particulier dans le substrat du terreau de couverture, dans l'eau d'arrosage et dans l'air.

Les locaux de culture ne peuvent être désinfectés que par des procédés thermiques ou à l'aide de produits autorisés par Bio Suisse.

[< Retour au sommaire](#)

3.5 Forçage et production de pousses

Si la production de pousses ou d'autres parties de plantes recourt seulement à des graines, à de l'eau et à de la lumière, il s'agit d'une transformation. Dès que d'autres intrants (p. ex. des substrats) interviennent, il s'agit d'une production agricole.

3.5.1 Définition

Le forçage est une mesure culturale visant à accélérer la croissance de parties végétatives de plantes après la dormance (p. ex. espèces d'endives, ciboulette, dent-de-lion, bulbes de fleurs).

La production de pousses est la production de graines fraîchement germées. Au sens où l'entend ce règlement, on différencie les pousses vertes, des pousses cultivées sur du substrat ou dans un sol normal (plantules, micro-verdures) et des pousses blanchies, qui sont produites dans de l'eau sans substrat.

La production de cultures forcées et de pousses est autorisée en agriculture biologique malgré la séparation complète des racines et du sol normal. Le forçage et la production de pousses dans l'eau sans substrat sont considérés comme une transformation agroalimentaire et sont traités dans la Partie III, chap. 4.7.

La production de pousses vertes et de cultures forcées sur substrat est considérée comme une production agricole, donc elle ne peut être faite que dans des entreprises entièrement reconverties à l'agriculture biologique.

3.5.2 Pousses vertes

3.5.2.1 Substrat

Seuls des composants de la Liste des intrants actuelle peuvent être utilisés. Les matières premières végétales doivent au minimum correspondre à l'annexe 2 de l'OBio DEFR. L'utilisation de substrats minéraux fabriqués (p. ex. laine de roche) ou de substrats synthétiques est interdite.

Seuls les substrats n'ayant pas été enrichis complémentarément en éléments nutritifs peuvent être utilisés. L'addition d'éléments nutritifs lors de la production est interdite.

3.5.2.2 Graines

Seules des graines Bourgeon sont autorisées pour la production de pousses vertes. En cas d'utilisation de graines de reconversion, le produit fini doit être commercialisé avec le Bourgeon de reconversion.

Si la pénurie de graines Bourgeon sur le marché est prouvée, le Service des semences bio peut octroyer une autorisation exceptionnelle pour des graines Bio UE.

Le Bourgeon avec le complément «BIO SUISSE» (cf. Partie III, art. 1.10.2.2) ne peut être utilisé que si les graines certifiées qui ont servi à la production des pousses proviennent de Suisse.

3.5.2.3 Commercialisation

La production de pousses sur du substrat n'est autorisée que si les pousses sont commercialisées avec le substrat. Les pousses vertes ne peuvent être commercialisées coupées que si elles ont été produites dans un sol normal.

3.5.3 Forçage sur substrat

3.5.3.1 Substrat

Le forçage sur substrat est seulement autorisé dans de la terre, du substrat biocompatible selon la Liste des intrants ou dans ses propres mélanges conformément à l'art. 3.1.2. Le forçage sur des matières synthétiques et des composants minéraux fabriqués (p. ex. laine de roche) est interdit.

Seuls les substrats n'ayant pas été enrichis complémentarément en éléments nutritifs peuvent être utilisés. L'adjonction d'éléments nutritifs lors de la production est interdite sauf pour la production de plantes d'ornement.

3.5.3.2 Matériel reproductif et commercialisation

Les parties de plantes utilisées pour le forçage doivent être certifiées Bourgeon. S'il s'agit de matériel reproductif de reconversion, les produits récoltés doivent être commercialisés avec le Bourgeon de reconversion. Pour la déclaration avec le Bourgeon et le complément «BIO SUISSE», (cf. Partie III, art. 1.10.2.2), le matériel reproductif certifié doit avoir été produit en Suisse. Si la production ne peut pas être réalisée comme prévu avec du matériel reproductif Bourgeon, le Service de semences bio peut octroyer une autorisation exceptionnelle pour du matériel reproductif Bio UE. Les produits issus du forçage avec du matériel reproductif Bio EU doivent être commercialisés avec le Bourgeon et le complément «BIO» (cf. Partie III, art. 1.10.2.3).

Les plantes d'ornement produites à partir de matériel reproductif Bio UE peuvent être vendues avec le Bourgeon Bio Suisse. (CLA 5/2017)

→ **Ce sont les exigences de l'art. 2.7.4 qui s'appliquent concernant le chauffage pour la production de pousses et le forçage.**

[< Retour au sommaire](#)

3.6 Plantes ornementales et plantes aromatiques en pots

Les directives générales pour la production végétale (cf. chap. 2.1 au chap. 2.7) doivent être aussi appliquées par analogie dans les exigences spécifiques suivantes.

3.6.1 Définitions

3.6.1.1 Plantes sauvages indigènes

Il s'agit de plantes qui n'ont pas subi d'opérations de sélection et qui sont autochtones depuis longtemps. La référence en vigueur est la «Flora Helvetica» (Lauber et Wagner (édition actuelle)); sont réputées sauvages les plantes qui n'y sont pas mentionnées comme redevenues sauvages, cultivées etc.)

3.6.1.2 Plantes en pots

Il s'agit de plantes médicinales et aromatiques destinées à la consommation et qui sont cultivées dans des récipients dans lesquels elles sont vendues et commercialisées.

3.6.2 Terreaux et substrats

La production devrait utiliser le moins possible de tourbe. Proportions maximales de tourbe autorisées:

	Maximum de tourbe	Minimum de compost
Substrats pour jeunes plantes et pour plantes de bruyère	70%	–
Substrats pour terrines et plantes vivaces	30%	20%
Substrats pour plantes en pot (y. c. plantes aromatiques)	50%	10%
Plantes sauvages indigènes	0%	20%

Les recettes des substrats pour les cultures spéciales (p. ex. plantes de bruyères, plantes grasses) peuvent différer des exigences générales et seront examinées de cas en cas par la CLA. La terre de couverture utilisée pour le forçage est comptée avec l'ensemble du substrat.

Les substrats du commerce doivent figurer dans la Liste des intrants. Les recettes des substrats produits par l'exploitation elle-même seront vérifiées lors du contrôle. Il faut mélanger seulement des composants qui figurent dans la Liste des intrants actuellement en vigueur ainsi que des matières premières végétales et minérales (y. c. tourbe) conformes à l'annexe 2 de l'OBio DEFR.

3.6.3 Fertilisation

Sont autorisés les engrais et amendements qui figurent dans la Liste des intrants. Les engrais liquides devraient être utilisés avec retenue afin d'éviter les pertes en éléments fertilisants. La fertilisation des cultures en pot doit être adaptée aux objectifs de la production.

3.6.4 Protection des plantes

Il faut donner la priorité aux mesures préventives comme une bonne climatisation, l'équilibre de la fertilisation, le développement et l'utilisation des auxiliaires, le choix de variétés adéquates. Pour pouvoir être utilisés, les produits phytosanitaires doivent figurer dans la Liste des intrants.

3.6.5 Provenance du matériel reproductif, multiplication et achats

En principe, tout le matériel de multiplication (semences, plants, matériel de multiplication végétative) doit provenir de cultures biologiques. Les exceptions à ce principe figurent au chapitre 2.2.

Exigences supplémentaires pour les plantes sauvages indigènes:

La multiplication doit autant que faire se peut s'effectuer par voie génératives (par des semences). Un registre des provenances doit être tenu pour les semences et les plantes-mères. Les provenances géographiques sont soumises aux recommandations de la Commission suisse pour la conservation des plantes sauvages CPS (avec endroit de cueillette et altitude). La récolte des semences de base est soumise aux articles 19 et 20 de la Loi fédérale sur la protection de la nature et du paysage (LPN, RS 451). Pour les plantes-mères, il est nécessaire de choisir une population génétiquement aussi large que possible. La diversité génétique et la vitalité des plantes-mères sont obtenues en les complétant par des semences venant de leur emplacement naturel d'origine.

[< Retour au sommaire](#)

3.6.6 **Locaux de production**

En hiver (du 1.12 au 28.2), seul le maintien hors gel (env. 5 °C) des cultures est autorisé. Des dérogations à cette règle sont possibles dans les cas suivants:

- a) pour la production de plants et de matériel de multiplication (selon la définition du chapitre 2.2) ainsi que pour la conservation des plantes mères pour la production de boutures;
- b) pour les serres équipées de systèmes de chauffage particulièrement écologiques (p. ex. cogénération (couplage chaleur-force), pompe à chaleur, chauffage au biogaz) ou particulièrement bien isolées. Le coefficient K de la serre ne doit pas dépasser la valeur moyenne de 2,4 W/m²K. En cas de transformation ou de rénovation, il faut choisir des systèmes de chauffage particulièrement écologiques et les meilleures isolations.

Cette disposition exceptionnelle de l'art. 3.6.6 b) n'est valable que pour la culture des plantes d'ornement, c.-à-d. ni pour les cultures maraîchères ni pour les plantes aromatiques en pots!

En hiver, le chauffage ne doit généralement pas faire monter la température en dessus de 18 °C. Font exception les productions de plants et de matériel de multiplication végétative ainsi que les collections de plantes à des fins pédagogiques.

La stérilisation superficielle des sols à la vapeur est autorisée de la même manière que pour les cultures maraîchères et les cultures de plantes aromatiques. La stérilisation profonde du sol à la vapeur nécessite une autorisation exceptionnelle.

3.6.7 **Éclairage d'assimilation**

L'éclairage d'assimilation est interdit sauf pour la production de plants et de matériel de multiplication végétative ainsi que pour la conservation des plantes mères pour la production de boutures.

3.6.8 **Production de plantes aromatiques en pots**

Définition: On entend ici par production en pots la production «hors sol», c.-à-d. indépendante des terres agricoles normales, de plantes médicinales et aromatiques destinées à la consommation lorsqu'elles sont vendues et commercialisées avec leur pot. Les précisions et différences suivantes par rapport aux exigences pour les cultures maraîchères biologiques sont valables:

- a) La production hors sol de plantes médicinales et aromatiques destinées à la vente en bottes est interdite.
- b) Le chauffage productif des serres en dehors de la période de végétation n'est autorisé que durant les stades phénologiques juvéniles. Pour les cultures en pots, la période des stades phénologiques juvéniles est définie comme couvrant au maximum la moitié de la période qui va du semis au moment de la vente et comme ne devant en plus pas dépasser 5 semaines. Exemple: La culture du basilic en pot dure 10 semaines depuis le semis jusqu'à la vente. La plante est donc considérée comme une jeune plante pendant les cinq premières semaines de cette période.

3.6.9 **Culture de plantes à fleurs en pots**

Les fleurs coupées issues de production hors-sol peuvent aussi être vendues sans les pots.

3.6.10 **Commerce et commercialisation**

3.6.10.1 **Commerce de plantes d'ornement, de jeunes plantes et de plantes en pots biologiques**

Le mémo intitulé «Vente de plantes et de fleurs bio avec le Bourgeon» doit être respecté pour la vente aux détaillants (vendeurs finaux) de plantes d'ornement, de plants et de plantes aromatiques en pots biologiques.

3.6.10.2 **Commerce et vente directe de plantes d'ornement non biologiques**

Une exploitation horticole Bourgeon peut faire le commerce et la vente directe de plantes d'ornement non biologiques (sauf plants maraîchers et plantes aromatiques en pots) en respectant les conditions suivantes:

- a) déclaration négative «non biologique» pour chaque plante étiquetée ou couleur spéciale (étiquette ou pot) pour les plantes non étiquetées¹;
- b) déclaration du producteur d'origine;
- c) les plantes non biologiques doivent être présentées séparément des autres dans chaque zone climatique ou zone de vente (p. ex. halle ombragée, plantes aquatiques, serre tempérée), et les zones doivent être clairement déclarées comme «non biologiques»;
- d) déclaration comme «non biologique» sur les bulletins de livraison et les factures.

¹ En cas d'utilisation d'un code de couleur, une déclaration exacte (y. c. producteurs) doit être visible à la caisse ou à l'entrée ainsi que dans toutes les zones concernées.

[< Retour au sommaire](#)

4 Directives générales pour la production animale

4.1 Production animale

Il faut tenir compte des besoins particuliers de chaque espèce animale. Cette préoccupation prend en compte aussi bien des principes éthiques que des aspects écologiques. L'objectif de la sélection est d'atteindre une production à vie élevée plutôt que des records momentanés. Les transplantations d'embryons sont interdites.

Les systèmes de stabulation ainsi que les possibilités de mouvement et d'occupation doivent tenir compte des besoins spécifiques de toutes les espèces d'animaux agricoles. L'Ordonnance fédérale sur la protection des animaux doit être appliquée dans toute sa rigueur. Les bovins, y compris les animaux des espèces Bubalus et Bison, les équidés, les moutons, les chèvres, les porcins et les volailles doivent être gardés selon les dispositions sur les sorties régulières en plein air figurant à l'art. 75 OPD et dans ses dispositions d'exécution. La garde des lapins est régie par les dispositions sur les systèmes de stabulation particulièrement respectueux des animaux figurant à l'art. 74 OPD et dans ses dispositions d'exécution.

Le cheptel doit être adapté à la surface agricole utile, à l'emplacement et aux conditions climatiques. La charge en bétail ne doit pas dépasser 2,5 UGBF/ha SAU en plaine. Cette charge doit être réduite en altitude et/ou dans de mauvaises conditions.

4.1.1 Stabulations

Les couches de tous les animaux doivent être réalisées conformément au programme SRPA. Les stabulations doivent recevoir la lumière du jour. Les caillebotis intégraux et les sols perforés intégraux sont interdits.

L'application de la protection des animaux est du ressort des cantons. Les stabulations qui ne sont pas entièrement conformes à la protection des animaux mais qui ne sont pas utilisées toute l'année, comme p. ex. les étables des alpages ou celles qui ne sont utilisées que pendant l'été, sont tolérées à condition de pouvoir présenter une autorisation cantonale et à condition que les bêtes aillent chaque jour au pâturage. Explication: Les bêtes ne se trouvent que peu de temps dans ce genre de stabulations. (CCE 12.1996)

Une autorisation exceptionnelle de maintien des caillebotis intégraux ne peut être demandée que pour au maximum 3 mois en cas d'abandon de l'engraissement bovin et s'il faut terminer l'engraissement des bêtes installées avant le début de la reconversion. Toute prolongation est explicitement exclue. La demande doit être reçue avant le 1er janvier de la première année de reconversion. (CCE 01.1997)

4.1.2 Stabulations entravées

La stabulation entravée d'animaux est interdite. En accord avec l'organisme de certification, peuvent toutefois être gardés attachés:

- certains animaux, pendant une période limitée, pour des motifs relevant de la sécurité ou de la protection des animaux;
- les bovins, pour autant que les dispositions sur les sorties régulières en plein air de l'art. 75 OPD soient respectées;
- les caprins: jusqu'au 31.12.2018 si les bâtiments ont été construits avant le 1.1.2001, si les bêtes sont gardées sur des surfaces couvertes d'une litière abondante et si elles sont prises en charge individuellement;

Parcours et pâturages

Les dispositions SRPA doivent obligatoirement être respectées. Les éventuelles demandes d'autorisations exceptionnelles doivent être adressées au service compétent désigné par le canton concerné (service de l'agriculture, service PER, etc.). L'agriculteur doit pouvoir présenter au contrôleur l'autorisation exceptionnelle écrite.

Si le canton accorde une autorisation exceptionnelle dans le cadre des dispositions SRPA, cette autorisation exceptionnelle est automatiquement valable pour la commercialisation avec le Bourgeon. (CLA 4/2002)

4.1.3 Nettoyage et lutte contre les parasites

4.1.3.1 Matériaux et peintures pour la construction des stabulations

Les peintures et les matériaux de construction utilisés dans les stabulations doivent être inoffensifs. Il faut utiliser les produits de nettoyage et de désinfection les plus inoffensifs et les plus biodégradables possibles.

4.1.3.2 Nettoyage du matériel de traite

L'utilisation de produits de nettoyage et de désinfection contenant des CAQ (composés d'ammonium quaternaire) est interdite pour le matériel de traite. Les produits de nettoyage et de désinfection qui figurent dans la Liste des intrants ne contiennent pas de CAQ. Il faut de préférence utiliser ces produits. Pour tous les autres produits, il faut être en possession d'une attestation du fournisseur garantissant qu'ils ne contiennent pas de CAQ.

[< Retour au sommaire](#)

4.1.3.3 Lutte contre les parasites

Les fermes qui ont des problèmes de souris dans des bâtiments peuvent adresser à la CLA une demande avec un descriptif de la situation. Il faut décrire les mesures qui ont déjà été prises et comment le problème devrait être résolu du point de vue de la ferme. La CLA évaluera individuellement le cas de chaque ferme. La CLA n'accorde en effet pas d'autorisation générale pour l'utilisation de rodenticides à l'intérieur des bâtiments.

→ **Liste des intrants du FiBL: Chap. 4.1 «Produits de nettoyage et de désinfection pour les installations de traite», 4.2 «Produits de nettoyage et de désinfection pour les étables» et chap. 5.1 «Produits pour le traitement des locaux»**

4.2 Alimentation animale

L'alimentation des animaux domestiques doit respecter leurs besoins spécifiques et ne devrait pas concurrencer directement l'alimentation humaine.

Les animaux doivent en principe être nourris avec des aliments fourragers Bourgeon provenant de l'exploitation. Les aliments de reconversion de sa propre exploitation peuvent représenter au maximum 60% de la ration (exploitations en reconversion: jusqu'à 100%). Les fourrages extérieurs ne doivent servir qu'à compléter les fourrages de base produits par l'exploitation et doivent provenir le plus possible de l'agriculture biologique.

L'alimentation des jeunes mammifères doit être basée sur du lait non altéré, de préférence du lait maternel. Tous les mammifères doivent être nourris avec du lait non altéré pendant une période minimale déterminée selon l'espèce animale.

Chaque catégorie de ruminants doit recevoir au moins 90% de la matière sèche fourragère sous forme de fourrages grossiers frais, séchés ou ensilés.

Les composants des aliments fourragers doivent être laissés à l'état naturel et les techniques utilisées dans la préparation des aliments doivent être les plus naturelles et les moins énergivores possible. Les aliments fourragers ne doivent pas contenir plus de traces d'organismes génétiquement modifiés ou de leurs produits dérivés que les limites supérieures légales fixées.

Les ruminants doivent consommer à partir du 01.01.2018 une proportion minimale d'herbe (fraîche, ensilée ou séchée) calculée par rapport à la ration annuelle. Cette proportion est de 75 pourcent en zone de plaine et de 85 pourcent en zone de montagne.

4.2.1 Définitions

4.2.1.1 Définitions des catégories animales pour le calcul des paramètres de l'alimentation animale

Catégories animales	Consommation par UGBF et par année (dt MS)	Consommation par animal ou par place et par année (dt MS)
Ruminants (vaches laitières: 5'000 kg de lait)*	55	
Équidés	55	
Autres animaux consommant des fourrages grossiers (y. c. lapins)	55	
Truies, verrats et porcelets	38	17/place
Porcs d'engraissement (3 séries/an)	40	2/bête resp. 6/place
Poules pondeuses	40	0,4/place
Poulets (5,5 séries/an)	84 (pour 5,5 séries)	5,5 kg/bête resp. 30 kg/place

* Facteur de conversion en UGBF pour les vaches laitières: un facteur de 1,0 sera utilisé pour les productions laitières annuelles de 5'000 kg à 5'999 kg. Ce facteur augmentera ou diminuera de 0,1 par 1'000 kg de lait en plus ou en moins (4'000 kg à 4'999 kg = 0,9 UGBF; 6'000 kg à 6'999 kg = 1,1 UGBF; 7'000 kg à 7'999 kg = 1,2 UGBF; etc.)

[< Retour au sommaire](#)

4.2.1.2 Définition des fourrages grossiers pour les fermes Bio Suisse

- paille et litière affouragées;
- fourrages des prairies permanentes et temporaires, frais, ensilés ou séchés (provenance: Suisse et pays limitrophes);
- grandes cultures dont on récolte la plante entière: fraîches, ensilées ou séchées (le maïs plante entière fait donc partie des fourrages grossiers alors que, p. ex., les épis de maïs broyés font déjà partie des concentrés);
- pulpe de betterave sucrière;
- betteraves fourragères non transformées;
- pommes de terre non transformées;
- déchets provenant de la transformation des fruits et des légumes (pommes, raisins, carottes, betteraves rouges, etc.);
- drêches de brasserie (drêche de malt): Il faut présenter un formulaire d'InfoXgen signé (ce formulaire peut être téléchargé depuis le site internet www.infoXgen.com)
- balles d'épeautre, d'orge, d'avoine et de riz;
- enveloppes des grains de soja, de cacao et de millet

Cette liste est exhaustive.



Décompte des proportions de fourrages grossiers dans les aliments complexes: lorsque les aliments complexes contiennent au moins 50 pourcent (MS) de fourrages grossiers, la part effective des fourrages grossiers du mélange peut être comptée avec les autres fourrages grossiers.

4.2.2 Alimentation lactée des mammifères

La période minimale pendant laquelle du lait non altéré doit être donné aux jeunes bêtes est de trois mois pour les bovins (y. c. les buffles et les bisons) et les équidés, de 35 jours pour les ovins et caprins et de 42 jours pour les porcins.

De la poudre de lait ne peut être utilisée pendant cette période que comme complément. Pour les ruminants, la mise à disposition de fourrages grossiers est obligatoire. Les veaux à l'engraissement doivent consommer au minimum 1'000 litres de lait complet (lait de vache non altéré). Les succédanés de lait en poudre sont interdits.

4.2.3 Aliments fourragers extérieurs

Des aliments fourragers extérieurs peuvent entrer dans la ferme Bourgeon pour y compléter sa propre base fourragère. Les différentes sortes d'aliments fourragers sont soumises à des exigences variables.

4.2.3.1 Aliments fourragers Bourgeon

Il est possible d'acheter des aliments fourragers Bourgeon. La ration doit comporter au minimum 90 pourcent d'aliments fourragers Bourgeon. Si on reprend des aliments fourragers Bourgeon provenant de la reconversion à l'agriculture biologique, la proportion de fourrages de reconversion ne doit pas dépasser 30 pourcent de la ration de chaque catégorie animale.



Les aliments fourragers Bourgeon achetés à l'étranger doivent être recertifiés par Bio Suisse, sinon ils doivent être comptés avec les fourrages non Bourgeon.

Les fermes Bourgeon qui importent directement des céréales fourragères doivent couvrir leurs besoins en céréales fourragères avec au minimum 60 pourcents de céréales fourragères suisses.

À partir de 2018, au moins 70 pourcents du soja utilisé doit avoir été cultivé en Europe. Tous les aliments fourragers Bourgeon devront provenir d'Europe à partir de 2019. (CLA 6/2017)

Les balles d'ensilage achetées doivent être munies d'une étiquette avec les renseignements suivants: logo Bourgeon, désignation du produit, nom, adresse et numéro d'exploitation du producteur, code de son organisme de certification.

4.2.3.2 Aliments fourragers Bourgeon Intrants

Pour le calcul de la proportion d'aliments non Bourgeon, les aliments Bourgeon Intrants sont traités de la même manière que les aliments Bourgeon. Vu que certains composants non bio sont autorisés pour certaines catégories animales, le calcul de la ration globale doit tenir compte de la proportion de ces composants qui sont contenus dans les aliments Bourgeon Intrants. La proportion exacte figure sur l'étiquette ou le bulletin de livraison de l'aliment.

4.2.3.3 Aliments fourragers biologiques selon l'Ordonnance bio

Il est permis d'utiliser des aliments certifiés selon l'OBio, mais la ration globale de chaque catégorie animale doit toujours comprendre au minimum 90 pourcent d'aliments Bourgeon. Les dispositions spécifiques se trouvent dans les passages pour les catégories animales correspondantes. Si des aliments non bio sont autorisés et utilisés, cela fait diminuer d'autant la proportion d'aliments OBio.

[< Retour au sommaire](#)

4.2.3.4 Aliments fourragers non biologiques

L'utilisation d'aliments fourragers non bio est en principe soumise aux dispositions des ordonnances fédérales sur l'agriculture biologique. Les aliments fourragers non bio autorisés ne peuvent être utilisés dans les fermes Bourgeon que sous forme de composants simples ou de composants d'un aliment fourrager certifié (aliment Bourgeon Intrans). La fabrication d'aliments fourragers complexes dans la ferme doit respecter les règlements correspondants.

En cas de mauvaises récoltes de fourrages avérées, surtout si elles sont dues à des conditions météorologiques inhabituelles, l'éleveur directement concerné peut utiliser temporairement des fourrages grossiers non biologiques s'il en a obtenu l'autorisation écrite préalable de l'organisme de certification. Si des régions entières sont touchées par de mauvaises récoltes de fourrages, l'OFAG peut octroyer des dérogations régionales.

Tous les aliments fourragers issus de semences traitées, même en cas de ressemis après dégâts de corbeaux ou de sangliers, sont considérés comme aliments fourragers non bio, sauf les aliments fourragers issus de semences traitées sur ordre des autorités. Les aliments fourragers issus de semences traitées semées avant la reconversion, comme p. ex. de l'orge d'automne, comptent comme aliments fourragers de reconversion en cas d'affouragement à ses propres bêtes. (CLA 5/2013)

Les aliments fourragers (matières premières, composants simples et additifs) et les agents d'ensilage stockés ou utilisés dans la ferme doivent correspondre aux exigences de l'annexe 7 de l'OBio DEFR. Exceptions:

- Le vieux pain non biologique est toléré en petites quantités comme «appât».
- Les exploitations R1 ont jusqu'au 31.1 de l'année R1 pour finir leurs stocks de concentrés, d'aliments complémentaires et de sels minéraux non bio achetés. Les concentrés issus de ses propres cultures ainsi que les fourrages grossiers achetés avant la reconversion peuvent être utilisés jusqu'à la fin de l'affouragement d'hiver (30.4).
- Fourrages non bio pour chevaux en pension selon l'art. 4.2.4.2 et commerce d'aliments fourragers comme revenu accessoire clairement délimité.

Pâturage sur des surfaces non biologiques

Les bêtes de troupeaux transhumants ainsi que les bêtes estivées, qui ne sont pas traitées, peuvent temporairement pâturer des surfaces non bio. La quantité de fourrage ainsi consommée ne doit pas dépasser 5 pourcent de la ration totale annuelle ramenée à la matière sèche (mais la ration totale doit de toute façon être composée à 90 pourcent de fourrages Bourgeon).

4.2.3.5 Aliments minéraux et complémentaires

Les aliments minéraux et complémentaires ainsi que les aliments visant des objectifs nutritionnels particuliers doivent correspondre aux exigences de la Liste des aliments fourragers coéditée par Bio Suisse, l'Agroscope et le FiBL. Seuls les produits qui figurent dans la Liste des intrants du FiBL peuvent être utilisés. La liste des intrants énumère également les aliments fourragers simples qui sont vendus sous un nom commercial. Seules les matières premières pures de la Liste des aliments fourragers (carbonate de calcium, chlorure de potassium etc.) ne doivent pas figurer dans la Liste des intrants.

Les aliments complémentaires dont les recommandations d'utilisation font dépasser temporairement les teneurs maximales des rations mais qui respectent le Cahier des charges peuvent être utilisés pendant une période limitée. Leur utilisation doit être mentionnée dans le journal vétérinaire. Les aliments fourragers interdits, qui ne correspondent pas à la Liste des aliments fourragers de Bio Suisse/Agroscope/FiBL, ne peuvent être utilisés qu'avec l'accord du vétérinaire pendant une période limitée et avec une autorisation exceptionnelle du FiBL (mandataire de Bio Suisse pour les aliments fourragers). L'utilisation doit être mentionnée par écrit dans le journal vétérinaire.

Les supports et additifs organiques dans les mélanges de minéraux, les prémélanges et les aliments fourragers complémentaires peuvent être de qualité non biologique s'ils ne sont pas disponibles en qualité bio ou s'ils ne peuvent pas être utilisés sans difficultés excessives dues aux procédés de fabrication. La vérification et l'autorisation se font à l'aide de la Liste des intrants et de l'annonce pour les prémélanges et les additifs. Tous les composants non biologiques doivent correspondre aux exigences de la Liste des aliments fourragers de Bio Suisse/Agroscope/FiBL et les supports organiques doivent être des produits végétaux (aliments fourragers simples) qui figurent dans la liste des aliments fourragers simples.

[< Retour au sommaire](#)

4.2.4 Dispositions spécifiques pour les différentes catégories animales

4.2.4.1 Dispositions pour les ruminants

Chaque catégorie de ruminants doit recevoir au moins 90 pourcent de la matière sèche fourragère sous forme de fourrages grossiers frais, séchés ou ensilés.

L'alimentation des ruminants doit être 100 pourcent bio et contenir, conformément à l'article 4.2.3.1, au minimum 90 pourcent de composants fourragers Bourgeon. Les 10 pourcent restants peuvent être couverts avec les aliments fourragers certifiés selon l'OBio (CH ou UE) suivants:

Liste des aliments fourragers certifiés selon l'OBio (CH ou UE) qui sont autorisés pour les ruminants

- fourrages grossiers selon l'art. 4.2.1.2
- graines de lin
- dextrose
- mélasse provenant de la fabrication du sucre
- sirop de fruits
- protéine de pomme de terre
- gluten de maïs
- levure de bière

Mélasse

S'il n'y a pas de mélasse bio sur le marché, les moulins fourragers sous licence Bio Suisse peuvent utiliser jusqu'à 3 pourcent (maximum 1 pourcent de la ration totale) de mélasse non biologique comme agent antipoussière ou comme agent de pressage.

Ceux qui préparent eux-mêmes leurs mélanges peuvent utiliser jusqu'à 3 pourcent de mélasse non biologique aux conditions suivantes:

- S'il n'y a pas de mélasse bio sur le marché;
- Si son utilisation est limitée à 1 pourcent de la ration fourragère de l'espèce animale concernée, calculé chaque année en pourcentage de la matière sèche des aliments fourragers d'origine agricole;
- L'aliment fourrager final ne doit pas contenir plus de 3 pourcent de mélasse non biologique;
- Lors de la fabrication de l'aliment fourrager, il faut consigner par écrit les quantités exactes de tous les composants utilisés;
- Les aliments concentrés de fabrication maison peuvent contenir au maximum 20 pourcent de fourrages grossiers (selon l'art. 4.2.1.2);
- Il n'est donc par conséquent pas possible d'utiliser de la mélasse non bio dans les mélangeuses à fourrages ou pour la paille hachée;

La fabrication des bouchons de fourrages grossiers doit utiliser de la mélasse Bourgeon.

4.2.4.2 Dispositions pour les non-ruminants

Les non-ruminants doivent consommer au moins 90 pourcent d'aliments fourragers Bourgeon.

Si des aliments fourragers doivent être achetés pour compléter la base fourragère de la ferme afin de nourrir des cochons et des volailles et s'il n'y a pas assez d'aliments biologiques sur le marché, des aliments protéiques non bio peuvent être utilisés jusqu'au 31.12.2018 avec l'accord préalable de l'organisme de certification. Exprimée par rapport à la matière sèche, la proportion d'aliments protéiques non bio ne doit pas dépasser 5 pourcent de la consommation annuelle totale pour les porcs et les volailles.

Liste des aliments fourragers certifiés selon l'OBio (CH ou UE) qui sont autorisés pour les non-ruminants

- fourrages grossiers (cf. art. 4.2.1.2)
- graines de lin
- dextrose
- mélasse provenant de la fabrication du sucre
- sirop de fruits
- protéine de pomme de terre
- gluten de maïs
- levure de bière
- sous-produits de laiterie pour les porcs (cf. art. 5.4.2)

Liste des aliments fourragers non biologiques autorisés pour les non-ruminants

- protéine de pomme de terre;
- gluten de maïs*;
- levure de bière*;
- sous-produits de laiterie pour les cochons (cf. art. 5.4.2).

Il faut présenter un formulaire d'InfoXgen signé pour les composants désignés par un*.

[< Retour au sommaire](#)

Disposition spéciale pour les chevaux en pension

Pour les chevaux en pension, la proportion d'aliments fourragers non biologiques peut atteindre 10 pourcent de la consommation totale. Les aliments fourragers ne doivent contenir aucun composant OGM (définition selon le droit suisse).

Mélasses

S'il n'y a pas de mélasses bio sur le marché, les moulins fourragers sous licence Bio Suisse peuvent utiliser jusqu'à 1 pourcent (de l'aliment fourrager simple) de mélasses non biologique comme agent antipoussière ou comme agent de pressage. Règles pour les mélanges maison: cf. art. 4.2.4.1.

4.2.5 Aliments fourragers et méthodes d'affouragement interdits

4.2.5.1 Aliments fourragers et méthodes d'affouragement interdits pour tous les animaux

- les additifs chimiques de synthèse (urée, stimulateurs de performances antimicrobiens, enzymes, acides aminés de synthèse, etc.);
- farines animales;
- déchets de restauration;
- les méthodes d'engraissement ayant recours au gavage ainsi que les conditions d'élevage qui peuvent provoquer des anémies.

Utilisation d'agents d'ensilage

Seuls les agents d'ensilage qui figurent dans la Liste des intrants ou une solution de sel dilué dans de l'eau avec presse à eau (ou autre couverture) sont autorisés en tant qu'agent d'ensilage ou en cas de reprise de la fermentation dans un silo. Les acides (p. ex. Luprosil), les enzymes et les autres produits chimiques de synthèse sont expressément interdits comme agents d'ensilage. (CLA 5/2016)

4.2.5.2 Aliments fourragers interdits pour les ruminants

Sont interdits pour l'affouragement des ruminants: les protéines animales, les graisses animales, les graisses protégées, les protéines protégées, le propylène glycol, l'acide propionique, ainsi que tout autre ingrédient ou additif ne correspondant pas à la physiologie digestive des ruminants. Les mélanges de sels minéraux, d'oligoéléments et de vitamines sont autorisés pour la couverture des besoins. Il est recommandé d'utiliser des produits naturels.

4.2.6 Alimentation animale sans utilisation d'OGM

4.2.6.1 Définitions

Produits OGM: Ce chapitre 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 1er mai 2011) 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 composants 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 bioconformes sont des aliments fourragers qui respectent les conditions figurant dans la Liste des aliments fourragers coéditée par Bio Suisse, l'Agroscope 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».

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 (OLALA)».

[< Retour au sommaire](#)

4.2.6.2 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 ou additifs 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:

- a) 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.»
- b) Produits d'origine végétale ou animale ayant subi une transformation industrielle:
 - «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.»
 - «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.»

4.2.6.3 Application

Les ingrédients fourragers à risque peuvent arriver par diverses voies jusqu'aux animaux Bourgeon. Selon la situation, les directives de l'art. 4.2.6.2 doivent être appliquées de la manière suivante:

- a) Aliments fourragers Bourgeon Intrants:
Les fabricants d'aliments fourragers Bourgeon Intrants doivent produire pour chaque ingrédient fourrager à risque les documents mentionnés à l'art. 4.2.6.2 pour chaque arrivage dans l'entreprise où a lieu la fabrication de l'aliment fourrager Bourgeon Intrants. Les documents doivent être présentés lors du contrôle annuel.
- b) Aliments fourragers simples bioconformes:
Les fabricants d'aliments fourragers simples bioconformes doivent produire pour chaque ingrédient fourrager à risque les documents mentionnés à l'art. 4.2.6.2 pour chaque arrivage dans l'entreprise où a lieu la fabrication des aliments simples bioconformes. Les documents peuvent être demandés au fabricant des aliments simples bioconformes à l'occasion du contrôle annuel du producteur agricole Bourgeon.

Le fabricant d'aliments simples bioconformes 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'Agroscope et le FiBL ont été respectés:

- 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'Agroscope et le FiBL»;
- Attestation de conformité des aliments fourragers: Signer l'«Attestation de conformité des aliments fourragers non bio pour les aliments fourragers» de l'organisme de certification.

4.2.6.4 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 à l'art. 4.2.6.2 pour chaque arrivage dans l'exploitation. Les documents doivent être présentés lors du contrôle.

[< Retour au sommaire](#)

4.3 Sélection

La santé et la productivité des animaux agricoles doivent être stimulées par des systèmes d'élevage conformes à leurs besoins, ainsi que par le choix de races et de méthodes de sélection adéquates. Tout en respectant les limites écologiques, il faut si possible sélectionner des animaux adaptés aux besoins et aux conditions d'élevage des exploitations biologiques. Le but principal de la sélection doit être une haute performance de vie. Les manipulations génétiques et la synchronisation hormonale des chaleurs sont interdites. L'insémination artificielle est autorisée. Toutes les autres formes de reproduction artificielle, assistée ou influencée (p. ex. transferts d'embryons, spermasexing, clonage) sont cependant interdites. Dans le but de conserver des ressources génétiques menacées, l'organisme de certification peut autoriser des exceptions avec l'accord de la CLA. Les animaux en question et leurs produits ne peuvent pas être commercialisés en se référant à l'agriculture biologique.

4.3.1 Élevage et sélection

Les exploitations biologiques doivent préférer autant que possible la monte naturelle. Lors du choix de l'animal, on tiendra surtout compte de la performance de vie de ses ancêtres.

4.3.2 Transferts d'embryons, clones

Le cheptel de la ferme ne doit comporter aucun animal issu de transferts d'embryons (TE) ou clonés, sauf les bovins sous contrat d'élevage avec une exploitation agricole non bio. Ces bêtes doivent dans ce cas retourner dans leur ferme d'origine après la période prévue dans le contrat. Les animaux issus de TE qui se trouvaient déjà dans la ferme Bourgeon avant le 1er janvier 2001 ou avant sa reconversion à l'agriculture biologique peuvent y rester jusqu'à leur élimination. Il est interdit d'utiliser des taureaux issus de TE ou clonés ou leur semence.

Sperme de taureaux issus de TE et sperme sexé: Les bêtes non biologiques en contrat d'élevage qui retournent dans leur exploitation non bio après un certain temps prédéterminé peuvent être inséminées avec du sperme de taureaux TE et du sperme sexé. (CLA 2/2009 et CLA 4/2010)

4.4 Provenance des animaux, délais d'attente et circulation des animaux

À l'exception des équidés qui ne sont pas élevés pour la production de denrées alimentaires, des reproducteurs mâles et des animaux d'agrément, tous les animaux achetés doivent en principe provenir d'exploitations Bourgeon. Pour appuyer cet objectif, la CLA peut frapper temporairement les animaux non biologiques d'une taxe d'incitation.

4.4.1 Achats d'animaux biologiques ne provenant pas de fermes Bio Suisse

Les bêtes achetées à des fermes biologiques qui ne font pas partie de Bio Suisse doivent être élevées pendant au moins trois mois conformément au présent Cahier des charges avant de pouvoir être vendues avec le Bourgeon ou le Bourgeon de reconversion. Les bêtes des catégories poules pondeuses, volailles de chair et cochons doivent obligatoirement provenir de fermes Bio Suisse.

Commerce d'animaux de boucherie

Les animaux bio vendus ne peuvent pas toujours être acheminés vers leur prochain propriétaire bio en une seule journée. Selon les cas, ces animaux bio doivent rester quelques jours dans des exploitations non bio. Les animaux bio perdent leur statut bio si la période entre leur chargement dans leur ferme d'origine et le déchargement dans la ferme ou l'abattoir destinataire dure plus de 24 heures. (CLA 5/2016)

Les bêtes Bourgeon achetées pour la boucherie par un marchand de bétail sous licence Bourgeon sur les marchés publics surveillés peuvent rester au maximum 3 jours (72 heures) dans une stabulation du marchand de bétail ou une halle de marché sans perdre leur statut Bourgeon. Cette dérogation n'est valable que pour le gros bétail (vaches VK et RV; taureaux MA et MT, génisses RG, bœufs OB), les moutons et les agneaux, mais pas pour les veaux KV ni les bêtes bio qui ne sont pas achetées sur des marchés publics.

Le marchand de bétail doit participer à un programme qui interdit tous les fourrages et aliments OGM, c.-à-d. p. ex. «AQ Viande suisse».

Commerce de vaches non bio

Cf. art. 1.1.5.2

[← Retour au sommaire](#)**Commerce d'animaux d'élevage (Commerce de veaux: cf. art. 5.1.2)**

Un animal bio peut rester au maximum 14 jours chez un marchand de bétail, dans un marché ou une exposition (dont l'exploitation n'est pas bio) sans perdre son statut bio. Les jeunes animaux qui sont nés d'animaux bio pendant cette période conservent leur statut bio pour la revente à des fermes bio pendant cette période de 14 jours. Si un animal doit être abattu pendant cette période de 14 jours, il doit être considéré comme un animal non bio. Condition pour le marchand de bétail: il doit pouvoir prouver que l'alimentation est exempte d'OGM, c.-à-d. que l'entreprise est p. ex. labellisée «AQ Viande suisse».

Si une exploitation en reconversion commercialise des animaux Bourgeon: pas de problème, puisque l'animal est de nouveau un animal Bourgeon dès le jour de son arrivée dans sa nouvelle ferme Bourgeon. (CLA 6/2011)

Preuve de la provenance bio des bêtes achetées: Lorsqu'un producteur achète une bête bio, il faut présenter lors du contrôle le document d'accompagnement avec la vignette Bourgeon ou le certificat bio avec le document d'accompagnement pour démontrer que la bête provient d'une ferme bio. (CLA 3/2006)

Les bêtes importées ne peuvent être vendues avec le Bourgeon que si la plus grande partie de leur prise de poids s'est effectuée en Suisse ou si ces bêtes ont passé la plus grande partie de leur vie en Suisse. (CLA 1/2007)

4.4.2 Achats d'animaux non biologiques

S'il n'y a pas assez d'animaux provenant de fermes Bio Suisse ou d'autres fermes bio sur le marché pour compléter l'augmentation naturelle du troupeau ou pour renouveler un troupeau, il est possible d'acheter chaque année avec l'accord de l'organisme de certification des femelles nullipares (femelles qui n'ont encore jamais mis bas) provenant d'exploitations non biologiques bio jusqu'à concurrence de 10 pourcent de l'effectif des bovins (y. c. les buffles et les bisons), des porcins et des équidés adultes et jusqu'à concurrence de 20 pourcent de l'effectif des ovins et des caprins adultes. Les truies non bio ne peuvent être achetées que si elles ne sont pas portantes. Pour les exploitations bio comptant moins de 10 bovins, porcins ou équidés ou moins de 5 ovins ou caprins, ce renouvellement est limité à une bête par année. S'il n'y a pas assez de bêtes provenant de fermes bio, des volailles provenant d'exploitations non bio peuvent être achetées pour constituer un nouveau cheptel à condition d'installer les poussins au plus tard à l'âge de trois jours. Il est nécessaire de recevoir une autorisation exceptionnelle de la CLA avant tout achat de poussins non bio d'hybrides de ponte ou d'engraissement.

Pour le calcul du nombre de femelles d'élevage nullipares dont l'achat est autorisé, il faut prendre comme base le nombre de bêtes adultes sans les mâles reproducteurs. L'arrondi se fait vers le haut à partir de 0,5 (p. ex.: entre 15 et 24 bêtes, la règle du 10% permet d'acheter 2 bêtes).

4.4.2.1 Exceptions pour les achats de bêtes non biologiques

Sur demande, l'organisme de certification peut autoriser avec l'accord de la CLA certaines exploitations à installer des animaux ne provenant pas d'élevages biologiques, jusqu'à concurrence d'un maximum de 40% du cheptel, pour autant que des animaux provenant d'exploitations biologiques ne soient pas disponibles et dans les cas suivants:

- a) extension importante du troupeau;
- b) changement de race;
- c) développement d'une nouvelle branche de production animale;
- d) nécessité de fournir un veau de remplacement à une vache mère ou nourrice;
- e) danger pour l'agriculture de perdre une certaine race.

La CLA peut autoriser avec l'accord de l'organisme de certification le renouvellement ou la reconstitution du troupeau avec des animaux ne provenant pas d'élevages biologiques en cas de mortalité élevée due à une épizootie ou à une catastrophe, pour autant que les animaux issus d'élevages biologiques ne soient pas disponibles en nombre suffisant. Les mâles destinés à la reproduction peuvent être achetés en tout temps à des exploitations non biologiques.

La notion de «reconstitution» qui figure dans l'art. 16f de l'OBio est à comprendre dans un sens très large, c.-à-d. que la constitution de nouveaux troupeaux peut être répétée. On ne peut cependant acheter des bêtes non bio que s'il n'y a pas de bêtes bio sur le marché.

[< Retour au sommaire](#)

4.4.3 Délais d'attente pour les bêtes provenant d'exploitations non biologiques

Pour être considérés comme bio, les animaux achetés à des fermes non bio après le début de la reconversion doivent avoir été élevés conformément aux règles du présent Cahier des charges pendant au moins:

- a) 12 mois (mais en tout cas pendant les trois quarts de leur vie) pour les équidés et les bovins (y. c. les buffles et les bisons) destinés à la production de viande;
- b) 6 mois pour les petits ruminants et les porcins;
- c) 6 mois pour les animaux produisant du lait;
- d) 56 jours pour les volailles de chair installées avant l'âge de trois jours;
- e) 6 semaines pour les volailles élevées pour la production d'œufs.

Si les dindes ne peuvent être installées qu'après l'âge de trois jours à cause de mesures de quarantaine imposées par la législation sur les épizooties, elles doivent être tenues selon le présent CDC pendant au minimum les trois quarts de leur vie. Si les dindes proviennent initialement d'une ferme Bio Suisse reconnue, la période de quarantaine peut en cas d'installation tardive être comptée comme séjour conforme. (CLA 5/2015)

En principe, tous les animaux des fermes bio doivent provenir d'élevages certifiés biologiques. Pour les autorisations exceptionnelles, se référer à la «Liste des critères d'octroi des autorisations exceptionnelles». Définition: contrairement aux délais ou périodes de reconversion, les délais d'attente sont individuellement liés aux bêtes concernées indépendamment de la ferme bio où elles vivent.

Commercialisation des animaux pendant le délai d'attente

Les animaux provenant de fermes non bio doivent vivre dans la ferme pendant un certain délai d'attente avant qu'il soit possible de vendre les bêtes elles-mêmes ou leurs produits comme provenant de l'agriculture biologique. Il n'est pas non plus possible de les vendre comme produits de reconversion pendant ce délai d'attente, mais une commercialisation comme produits conventionnels est autorisée. Cela signifie que si une bête qui n'a pas terminé son délai d'attente est vendue à une autre ferme bio, ce délai d'attente continue de courir et elle doit le terminer dans cette autre ferme bio. Les organismes de certification doivent vérifier le statut individuel des bêtes lors du contrôle.

Commercialisation des bêtes des exploitations en reconversion

Si une bête est vendue par une exploitation en reconversion à une ferme Bourgeon pendant le délai d'attente, le délai d'attente doit être complètement écoulé avant la commercialisation Bourgeon. La période passée dans l'exploitation en reconversion peut être comptée. (CLA 5/2004)

Si une vache non bio achetée vêle dans une ferme bio pendant le délai d'attente, le veau a le statut bio. (CLA 7/2006)

Il n'est pas possible de vendre des animaux avec le Bourgeon de reconversion avant que la ferme ait été certifiée et reconnue comme ferme en reconversion. (CLA 6/2013)

[< Retour au sommaire](#)

4.4.4 Contrats d'élevage, élevage sous contrat et élevage dans le cadre de communautés de branches d'exploitation

Les fermes bio peuvent prendre en contrat d'élevage des bovins provenant d'exploitations agricoles non bio. Ces bêtes doivent cependant retourner dans leur exploitation d'origine après la période prévue dans le contrat. Il est totalement interdit de commercialiser en bio ces animaux.

Règles pour les animaux en contrat d'élevage

- a) Des fermes bio prennent en contrat d'élevage des animaux provenant d'autres fermes bio: Aucune restriction (PV OFAG – Bio Suisse, GT ARPAniBio, 20.3.2001).
- b) Des fermes bio prennent en contrat d'élevage des animaux provenant de fermes non bio: Cela reste possible s'il est garanti que les animaux concernés retournent ensuite dans leur ferme non bio. Il faut donc avoir un contrat d'élevage qui garantit que les bêtes non bio retournent dans les fermes non bio et qu'elles ne seront pas vendues comme bêtes bio. Dans la ferme bio, toutes les dispositions de l'OBio doivent être respectées pour toutes les bêtes (c.-à-d. qu'à part la provenance des bêtes, les conditions d'élevage sont conformes à l'OBio) (PV OFAG – Bio Suisse, GT ARPAniBio, 12.11.2000). Même si elles passent deux ans dans la ferme bio, ces bêtes-là ne peuvent pas acquérir le statut de bêtes bio (PV OFAG – Bio Suisse, GT ARPAniBio, 23.8.2001).
- c) Des fermes bio confient leurs animaux en contrat d'élevage à des fermes non bio: Après leur retour de la ferme non biologique, les bêtes sont elles-mêmes considérées comme non bio, donc elles doivent subir le délai d'attente prévu par l'art. 4.4.3, et cela indépendamment du fait qu'elles soient ou non restées propriété de la ferme bio pendant toute la durée du contrat d'élevage. Leur reprise n'est en outre possible que dans le cadre du quota de 10% de jeunes bêtes.
- d) Retour des animaux d'élevage non biologiques dans la ferme en reconversion: Les bêtes de la ferme en reconversion peuvent y retourner en revenant d'une exploitation d'élevage non biologique si toutes les conditions suivantes sont remplies:
 - Le contrat d'élevage a été conclu avant l'annonce de la reconversion;
 - Les bêtes ont été confiées à l'exploitation d'élevage non biologique avant le début de la reconversion;
 - Les bêtes doivent revenir dans l'exploitation en reconversion avant la fin de la période de reconversion;
 - Les délais d'attente doivent être respectés. (CLA 1/2012)

4.4.5 Séjours des animaux hors de la ferme principale (alpage et estivage)

4.4.5.1 Séjours des animaux hors de la ferme principale

Les animaux bio vont souvent pâturer dans d'autres fermes. Tant que toutes les fermes concernées sont cultivées conformément à l'OBio ou au présent Cahier des charges, cela ne pose aucun problème. C'est d'ailleurs cette situation qui devrait être la règle, mais certaines relations avec des fermes non bio sont souvent établies depuis des décennies. Ces relations ne peuvent pas être démantelées sans autre forme de procès, que ce soit à cause des conditions de propriété ou pour d'autres raisons. Ces cas posent alors la question du statut des bêtes et de la commercialisation de leurs produits. L'art. 15b de l'OBio stipule que les bêtes bio conservent leur statut lorsque l'estivage se déroule dans une exploitation qui respecte les dispositions des art. 26–34 de l'OPD. On peut donc dire de manière générale que les dispositions légales actuelles veillent déjà à rendre plus naturelle l'exploitation des pâturages d'estivage et des pâturages communautaires: il est interdit d'y épandre de l'azote, et les traitements herbicides généralisés (c.-à-d. pas au plante-à-plante) sont soumis à autorisation. La majorité des surfaces d'estivage font l'objet d'une exploitation extensive.

Dispositions

Les tableaux suivants décrivent les diverses formes d'entreprises agricoles et d'utilisation des pâturages. Ils définissent dans chaque cas le statut des bêtes et celui de la commercialisation de leurs produits.

Toutes les variantes énumérées dans ce règlement doivent tenir compte des conditions suivantes:

- Les bêtes restent propriété de la ferme bio et y retournent.
- Pendant le délai de réclamation (9 jours) en cas de vente, les bêtes peuvent revenir dans la ferme bio. Les bêtes conservent le statut qu'elles avaient avant de quitter la ferme bio.
- Dans tous les autres cas non mentionnés, les bêtes perdent leur statut bio.
- Ces règles s'appliquent aussi bien à la production de lait qu'à celle de viande.

Transferts d'animaux

- Si les bêtes ont été transférées dans des exploitations où la vente en bio n'est pas autorisée, leur lait peut de nouveau être vendu en bio dès le jour de leur retour dans leur ferme bio.
- Les animaux à l'engraissement qui sont vendus sur le marché bio doivent rentrer avant leur abattage dans la ferme bio principale si l'exploitation d'estivage n'est pas une exploitation bio. Les fiches d'accompagnement qui vont à l'abattoir avec les animaux en question doivent être remplies dans la ferme bio.

[< Retour au sommaire](#)**Modalités des décomptes**

- L'absence ou l'arrivée des bêtes doit se traduire respectivement par une déduction ou une adjonction lors du calcul de l'effectif du bétail (UGBF), sauf dans les cas 1 et 16, pour lesquels c'est l'art 16a, al. 8 de l'OBio qui est valable.
- Le calcul de la consommation totale de fourrages doit être fait sur la base de l'effectif sans lesdites éventuelles déductions.
- Les autres surfaces comme p. ex. les terrains à construire, les remblais des lignes de chemin de fer, les bords des routes, les aéroports, les places d'armes et les aires de loisirs sont traitées de la même manière que la SAU.

Cas définis

Animaux consommant des fourrages grossiers:

Cas 1: Exploitation principale; Bêtes provenant exclusivement de fermes bio	
Genre et statut des surfaces pâturées	SAU, non bio
Description de la situation	Les bêtes bio pâturent à partir de la ferme bio sur une SAU non bio.
Problèmes	Les bêtes consomment temporairement une grande partie de leur ration quotidienne sous forme de fourrages non bio, mais ce sont exclusivement des fourrages grossiers.
Conditions pour la commercialisation Bourgeon pendant le séjour sur ces surfaces	Les bêtes de troupeaux transhumants ainsi que les bêtes estivées qui ne sont pas traitées peuvent temporairement pâture sur des surfaces non bio. La quantité de fourrage ainsi consommée ne doit pas dépasser 5% de la ration totale annuelle ramenée à la matière sèche (mais la ration annuelle doit de toute façon être composée à 90% de fourrages Bourgeon).

Cas 2: Exploitation principale; Bêtes provenant exclusivement de fermes bio	
Genre et statut des surfaces pâturées	SAU, non bio
Description de la situation	Les bêtes bio sont estivées sur une SAU non bio. En principe analogue à l'estivage sur un pâturage d'estivage.
Problèmes	Un contrat stipulant que les prescriptions des art. 26–34 de l'OPD sont respectées est nécessaire pour que les bêtes puissent conserver leur statut bio.
Conditions pour la commercialisation Bourgeon du lait pendant le séjour sur ces surfaces et dans les stabulations correspondantes	Impossible de vendre le lait avec le Bourgeon pendant cette période, comme dans le cas de l'estivage sur un pâturage d'estivage non bio.

Cas 3: Mayens (divers étages de pâturages): Bêtes provenant exclusivement de fermes bio	
Genre et statut des surfaces pâturées	SAU, Bourgeon
Description de la situation	Le mayen est loué ou possédé par la ferme Bourgeon. Il fait partie de l'exploitation principale. Il est contrôlé en même temps qu'elle, même si en principe c'est un pâturage d'estivage utilisé uniquement comme pâturage.
Problèmes	Aucun
Conditions pour la commercialisation Bourgeon du lait pendant le séjour sur ces surfaces et dans les stabulations correspondantes	Il est permis de commercialiser le lait avec le Bourgeon.

[< Retour au sommaire](#)

Cas 4: Mayens (divers étages de pâturages); Bêtes provenant de fermes bio et accueil de bêtes non bio	
Genre et statut des surfaces pâturées	SAU, Bourgeon
Description de la situation	Le mayen est loué par la ferme Bourgeon. Il fait partie de l'exploitation principale. Le contrat de bail contient des dispositions qui contraignent les propriétaires d'alpages, par exemple des communes ou des bourgeoises, à accepter des bêtes non bio.
Problèmes	Des bêtes non bio viennent dans la ferme Bourgeon.
Conditions pour la commercialisation Bourgeon du lait pendant le séjour sur ces surfaces et dans les stabulations correspondantes	Pour la commercialisation du lait, voir l'art. 4.4.5.2. Si les bêtes non bio accueillies en plus des laitières bio sont à goutte ou sont des vaches mères, le lait peut être vendu avec le Bourgeon.

Cas 5: Mayens (divers étages de pâturages); Bêtes provenant exclusivement de fermes bio	
Genre et statut des surfaces pâturées	Pâturage d'estivage, Bourgeon
Description de la situation	Le mayen appartient à une ou plusieurs fermes Bourgeon, il est contrôlé en même temps qu'elle(s), il n'y a pas d'obligation d'accepter des bêtes non bio.
Problèmes	Aucun
Conditions pour la commercialisation Bourgeon du lait pendant le séjour sur ces surfaces et dans les stabulations correspondantes	Il est permis de commercialiser le lait avec le Bourgeon.

Cas 6: Mayens (divers étages de pâturages); Bêtes provenant de fermes bio et accueil de bêtes laitières non bio	
Genre et statut des surfaces pâturées	Pâturage d'estivage, Bourgeon
Description de la situation	Le mayen est loué par la ferme Bourgeon. Il est considéré comme pâturage d'estivage et n'est pas directement relié à l'exploitation principale. Le contrat de bail contient des dispositions qui contraignent les propriétaires d'alpages, par exemple des communes ou des bourgeoises, à accepter des bêtes laitières non bio.
Problèmes	Pas 100% de bêtes laitières biologiques
Conditions pour la commercialisation Bourgeon du lait pendant le séjour sur ces surfaces et dans les stabulations correspondantes	Voir l'art. 4.4.5.2

[< Retour au sommaire](#)

Cas 7: Mayens non bio (divers étages de pâturages): Bêtes provenant de fermes bio avec des bêtes laitières non bio	
Genre et statut des surfaces pâturées	Pâturage d'estivage, non bio
Description de la situation	Les bêtes des fermes Bourgeon vont dans un mayen non bio qui est considéré comme exploitation d'estivage et qui n'est pas directement reliée à l'exploitation principale. Le mayen n'est pas inclus dans le contrôle bio. Les prescriptions des art. 26–34 de l'OPD sont respectées. Le chef d'exploitation bio peut être engagé comme vacher par les propriétaires de l'alpage. Les bêtes de la ferme Bourgeon conservent leur statut.
Problèmes	Un paysan bio est responsable d'une exploitation non bio, mais, comme il est employé et que, à part l'estivage des bêtes bio, il n'y a aucune autre possibilité d'interpénétration avec la ferme bio que l'estivage des bêtes bio, cela est toléré tel quel.
Conditions pour la commercialisation Bourgeon du lait pendant le séjour sur ces surfaces et dans les stabulations correspondantes	Impossible de vendre le lait avec le Bourgeon en bio pendant cette période.

Cas 8: Exploitation d'alpage: Bêtes provenant exclusivement de fermes bio	
Genre et statut des surfaces pâturées	Pâturage d'estivage, Bourgeon
Description de la situation	Si l'exploitation d'estivage est dirigée par un ou plusieurs chefs d'exploitations Bourgeon (en location ou en propriété) et que chacun s'occupe de ses bêtes, le contrôle est fait en même temps que pour l'exploitation principale.
Problèmes	Aucun
Conditions pour la commercialisation Bourgeon du lait pendant le séjour sur ces surfaces et dans les stabulations correspondantes	Il est permis de commercialiser le lait avec le Bourgeon.

Cas 9: Exploitation d'alpage: Bêtes provenant de fermes bio et accueil de bêtes laitières non bio	
Genre et statut des surfaces pâturées	Pâturage d'estivage, Bourgeon
Description de la situation	L'alpage est loué par la ferme Bourgeon. Le contrat de bail contient des dispositions qui contraignent les propriétaires d'alpages, en général des communes ou des bourgeoisies, à accepter des bêtes laitières non bio. Puisque la responsabilité incombe à l'agriculteur bio, il faut respecter le présent Cahier des charges.
Problèmes	Pas 100 % de bêtes laitières biologiques dans la ferme Bourgeon.
Conditions pour la commercialisation Bourgeon du lait pendant le séjour sur ces surfaces et dans les stabulations correspondantes	Voir l'art. 4.4.5.2

[< Retour au sommaire](#)

Cas 10: Exploitation d'alpage; Bêtes provenant de fermes bio et accueil de bêtes non bio	
Genre et statut des surfaces pâturées	Pâturage d'estivage, Bourgeon
Description de la situation	L'alpage est loué par la ferme Bourgeon. Le contrat de bail contient des dispositions qui contraignent les propriétaires d'alpages, en général des communes ou des bourgeoisies, à accepter des bêtes non bio qui ne sont pas traitées. Puisque la responsabilité incombe à l'agriculteur bio, il faut respecter le présent Cahier des charges.
Problèmes	Des bêtes non bio viennent dans la ferme Bourgeon.
Conditions pour la commercialisation Bourgeon du lait pendant le séjour sur ces surfaces et dans les stabulations correspondantes	Pour la commercialisation du lait, voir l'art. 4.4.5.2. Si les bêtes non bio accueillies en plus des laitières bio sont à goutte ou sont des vaches mères, le lait peut être vendu avec le Bourgeon.

Cas 11: Exploitation d'alpage, pâturage communautaire: Il n'y a que des bêtes bio dans la stabulation utilisée par la ferme Bourgeon	
Genre et statut des surfaces pâturées	Pâturage d'estivage, certaines unités d'alpage sont Bourgeon, d'autres pas
Description de la situation	Pâturage communautaire. Les bêtes sont traitées par leurs propriétaires respectifs dans des bâtiments séparés; la surface du pâturage est utilisée en commun par toutes les exploitations, elle est entièrement soumise au contrôle Bourgeon. Les produits sont vendus avec le Bourgeon par les paysans Bourgeon et en non bio par les autres.
Problèmes	La conclusion d'un contrat n'est souvent pas possible parce que les autres propriétaires ne sont pas intéressés par le Bourgeon.
Conditions pour la commercialisation Bourgeon du lait pendant le séjour sur ces surfaces et dans les stabulations correspondantes	Si un contrat valable pour le renoncement à tout intrant interdit par Bio Suisse sur l'ensemble des pâturages a été établi (seuls les produits figurant dans la Liste des intrants sont autorisés), le lait produit dans la stabulation de la ferme Bourgeon peut être vendu avec le Bourgeon.

Cas 12: Exploitation d'alpage, pâturage communautaire: Il n'y a que des bêtes bio dans la stabulation utilisée par la ferme Bourgeon	
Genre et statut des surfaces pâturées	Pâturage d'estivage, certaines unités d'alpage sont Bourgeon, d'autres ne sont pas bio.
Description de la situation	Alpage communautaire. Chaque unité d'alpage dispose de pâturages et de bâtiments séparés attribués à son exploitant. Les unités d'alpage des paysans Bourgeon bio sont soumises au contrôle Bourgeon. Les produits sont vendus avec le Bourgeon par les paysans Bourgeon et en non bio par les autres.
Problèmes	Aucun. Chaque unité d'alpage pratique une seule forme de production, les bêtes bio ne mangent que les fourrages des surfaces Bourgeon contrôlées.
Conditions pour la commercialisation Bourgeon du lait pendant le séjour sur ces surfaces et dans les stabulations correspondantes	Le lait produit dans les unités d'alpage Bourgeon peut être vendu avec le Bourgeon.

[< Retour au sommaire](#)

Cas 13: Exploitation d'alpage non bio	
Genre et statut des surfaces pâturées	Pâturage d'estivage, non bio
Description de la situation	Les bêtes de la ferme Bourgeon vont dans un alpage non bio et conservent leur statut bio.
Problèmes	Pour que les bêtes bio puissent conserver leur statut, les prescriptions des art. 26–34 de l'OPD doivent être respectées.
Conditions pour la commercialisation Bourgeon du lait pendant le séjour sur ces surfaces et dans les stabulations correspondantes	La commercialisation Bourgeon du lait est impossible durant cette période. Impossible aussi de vendre avec le Bourgeon les bêtes à viande directement depuis un alpage non Bourgeon (cf. aussi 4.4.5.1)

Cas 14: Exploitation de pâturage	
Genre et statut des surfaces pâturées	SAU Bourgeon et pâturage d'estivage non bio
Description de la situation	Les surfaces fourragères pour les bêtes du berger (=SAU) sont séparées et cultivées conformément aux directives de Bio Suisse (elles forment l'exploitation de pâturage Bourgeon). Les pâturages d'estivage accueillent des bêtes en estivage (le plus souvent des génisses), et leur exploitation est conforme aux art. 26–34 de l'OPD.
Problèmes	Aucun du point de vue de l'exploitation, puisque les surfaces sont séparées. Le berger exécute en tant qu'employé le désherbage au plante-à-plante sur les surfaces d'estivage de l'alpage communautaire. Cela est toléré tel quel.
Conditions pour la commercialisation Bourgeon du lait pendant le séjour sur ces surfaces et dans les stabulations correspondantes	La commercialisation Bourgeon du lait des bêtes du berger est autorisée pendant toute l'année pour autant que les bêtes du berger pâturent sur la SAU bio. Si les bêtes pâturent la surface d'estivage non bio, les conditions de commercialisation correspondent soit au cas 15, soit au cas 16.

Cas 15: Pâturages communautaires non biologiques: Pâturages utilisés depuis l'exploitation principale Bourgeon	
Genre et statut des surfaces pâturées	SAU ou pâturage d'estivage, non bio
Description de la situation	Les bêtes partent de l'exploitation principale pour aller pâturer dans les pâturages communautaires, dont les surfaces ne sont attribuées à aucune exploitation.
Conditions pour la commercialisation Bourgeon du lait pendant le séjour sur ces surfaces et dans les stabulations correspondantes	Si un contrat valable pour le renoncement à tout intrant interdit par Bio Suisse sur l'ensemble de la surface des pâturages a été établi (seuls les produits figurant dans la Liste des intrants sont autorisés), le lait produit dans la stabulation de l'exploitation Bourgeon peut être vendu avec le Bourgeon.

[< Retour au sommaire](#)

Cas 16: Pâturages communautaires non biologiques: Pâturages utilisés depuis l'exploitation principale Bourgeon	
Genre et statut des surfaces pâturées	SAU ou pâturage d'estivage, non bio
Description de la situation	Les bêtes partent de l'exploitation principale pour aller pâturer dans les pâturages communautaires, dont les surfaces ne sont attribuées à aucune exploitation.
Problèmes	Il n'y a pas de contrat valable pour le renoncement à tout intrant interdit par Bio Suisse sur l'ensemble de la surface des pâturages.
Conditions pour la commercialisation Bourgeon pendant le séjour sur ces surfaces et dans les stabulations correspondantes	Les bêtes de troupeaux transhumants ainsi que les bêtes estivées qui ne sont pas traitées peuvent temporairement pâturer des surfaces non bio. La quantité de fourrage ainsi consommée ne doit pas dépasser 5 pourcent de la ration totale annuelle ramenée à la matière sèche (mais la ration annuelle doit de toute façon être composée à 90 pourcent de fourrages Bourgeon).

Prescriptions spéciales pour les chèvres

Cas 17: Pâturage communautaire, pâturage communal	
Genre et statut des surfaces pâturées	Toutes les surfaces accessibles
Description de la situation	Pendant le repos de la végétation, dans les régions traditionnellement dévolues aux élevages de chèvres, les chèvres pâturent sur tout le territoire communal (particulièrement sur les surfaces forestières, le plus souvent hors SAU). Les chèvres bio rentrent le soir dans leur ferme bio.
Problèmes	Les bêtes consomment une partie de leur fourrage sur des surfaces non contrôlées.
Conditions pour la commercialisation Bourgeon du lait pendant le séjour sur ces surfaces et dans les stabulations correspondantes	La vente avec le Bourgeon n'est tolérée durant cette période que pour les chèvres.

Valable pour tous les animaux

Cas 18: Expositions, marchés	
Description de la situation	Les bêtes Bourgeon participent à des expositions, à des mises aux enchères et à des marchés où elles restent un ou plusieurs jours. À la fin de l'exposition ou si elles n'ont pas été vendues, elles reviennent dans leur ferme Bourgeon.
Problèmes	L'affouragement est le plus souvent non bio pendant la durée de ces événements.
Conditions pour la commercialisation Bourgeon	Il n'est pas possible de vendre le lait avec le Bourgeon pendant cette période. Les bêtes gardent leur statut.

[< Retour au sommaire](#)

4.4.5.2 Alpage et estivage

Si les bêtes sont estivées, l'estivage doit si possible se dérouler dans des fermes bio. Dans certains cas, l'estivage peut se dérouler dans des exploitations agricoles non bio qui respectent les dispositions des art. 26–34 de l'OPD.

Les bêtes estivées de cette manière ne perdent pas leur statut bio, et le fourrage consommé dans l'alpage n'est pas considéré comme fourrage non bio.

Les animaux vivants et les produits carnés ne peuvent être commercialisés avec le Bourgeon que si les bêtes en question ont vécu dans une exploitation Bourgeon avant et après l'estivage.

La définition des alpages communautaires ou coopératifs et des alpages privés se trouve à l'art. 1.1.8.

Alpages communautaires ou en coopératives

Seules les exploitations d'estivage Bourgeon qui sont exploitées en commun, en coopérative ou en association (selon l'OTerm) sont soumises au présent chapitre, mais donc pas celles qui sont liées à une seule exploitation ou à une communauté d'exploitations.

Stockage des engrais de ferme

Il ne doit y avoir aucun danger imminent de pollution des eaux. S'il n'y a pas de fumière, le tas de fumier doit être couvert en permanence et épandu pendant la même période de végétation.

Protection des marais

Il est recommandé de clôturer toutes les surfaces marécageuses, car cela permet de réduire les risques de parasitoses. Les prescriptions cantonales en matière de protection de la nature et du paysage doivent aussi être respectées.

Provenance des animaux

Toutes les bêtes produisant du lait qui font partie d'une exploitation d'estivage Bourgeon doivent avoir le statut bio pour que les produits laitiers puissent être commercialisés avec le Bourgeon.

Si des bêtes laitières non biologiques doivent aussi être estivées dans une exploitation d'estivage Bourgeon, la CLA peut octroyer des autorisations exceptionnelles. Tous les produits doivent être séparés à tous les niveaux (identification des bêtes, traite, transformation, stockage, transport, commercialisation). Pour la commercialisation, c'est toujours le statut de l'exploitation d'estivage qui détermine celui des produits d'alpage. Le fromage provenant de l'exploitation d'estivage doit porter une marque de caséine sur laquelle le Bourgeon doit apparaître conformément aux prescriptions du chapitre 1.10 de la Partie III. Les porcins estivés dans une exploitation d'alpage Bourgeon doivent provenir d'élevages biologiques.

Les règles suivantes sont en vigueur depuis 2015 dans les directives d'application de l'OBio:

Les produits des exploitations d'estivage qui ont aussi des animaux non bio ne peuvent pas être certifiés comme produits biologiques si l'exploitation compte aussi des animaux non biologiques de la même espèce.

Une certification comme produit biologique est possible selon l'OBio dans les exploitations d'estivages communautaires aux conditions suivantes:

- Toutes les surfaces des pâturages et tous les bâtiments d'exploitation sont gérés en bio et clairement attribués; ou
- Les surfaces des pâturages sont gérés à la fois en bio et en non bio: Chaque producteur garde ses animaux séparément (la garde dans des bâtiments séparés doit être garantie) mais les animaux pâturent en partie sur des pâturages communautaires. La certification comme produit bio est possible pour autant qu'un contrat stipule qu'aucun produit phytosanitaire ni engrais interdit par l'OBio n'est utilisé sur l'ensemble de la surface accessible aux animaux bio. Un contrat doit être conclu entre le producteur bio et l'exploitant non bio (corporation d'alpage, commune, ...).

Commercialisation des produits des exploitations d'estivage Bourgeon

Les possibilités d'octroyer le Bourgeon à des produits d'alpage lorsque des surfaces de pâturage appartiennent à une exploitation d'estivage non Bourgeon sont énumérées à l'art. 4.4.5.1 et dans la Partie III, chapitre 17.

Porcs d'alpage

L'élevage des porcs d'alpage doit respecter les dispositions du chapitre 5.4. L'affouragement doit respecter le Cahier des charges. Les directives du Cahier des charges en matière de médecine vétérinaire doivent être appliquées. Les traitements préventifs comme les vermifuges ainsi que la lutte contre le piéfin du mouton et les panaris doivent être suivis par un vétérinaire.

< Retour au sommaire

Si des goretts bio sont estivés dans une exploitation d'estivage non bio, ils perdent leur statut bio. Les goretts estivés dans des alpages non bio peuvent provenir d'élevages non bio. Il est possible de reprendre dans la ferme principale des porcs d'alpage estivés dans une exploitation d'estivage non Bourgeon. Dans l'exploitation Bourgeon, les conditions d'élevage et l'affouragement doivent être conformes au Cahier des charges.

Les porcs d'alpage de provenance non bio ne peuvent être commercialisés ni avec le Bourgeon ni en se référant au «bio».

Dans les alpages Bourgeon dont une partie des vaches sont conventionnelles, le petit-lait donné aux porcs Bourgeon ne doit pas être compté parmi les aliments fourragers conventionnels. Il est cependant absolument nécessaire d'acheter des porcelets Bourgeon.

Parcours pour les porcs d'alpage: Les dimensions des parcours stipulées par le règlement «Porcins» doivent aussi être respectées dans les alpages. L'éventuelle nécessité de bétonner le parcours doit être discutée de cas en cas avec l'office cantonal de la protection des eaux.

4.5 Santé animale

Il faut soigner les animaux blessés ou malades. Pour autant que l'expérience ait montré qu'ils ont un effet thérapeutique sur l'espèce animale ou la maladie concernée, il faut recourir en priorité à des produits naturels et à des médecines parallèles. Les traitements allopathiques chimiques de synthèse (= médicaments chimiques de synthèse qui agissent classiquement directement sur l'agent pathogène) sont autorisés sur ordonnance vétérinaire si la maladie ou la blessure ne peut pas être traitée efficacement par les médecines parallèles. Ils doivent être consignés par écrit de manière ineffaçable dans le journal d'étable.

L'administration prophylactique de médicaments allopathiques chimiques de synthèse, d'antibiotiques et d'hormones est interdite. Les médicaments vétérinaires, les vaccins et autres immunobiologiques qui contiennent des organismes génétiquement modifiés sont interdits.

Le délai d'attente à respecter entre le dernier traitement avec des médicaments vétérinaires allopathiques chimiques de synthèse et le prélèvement des denrées alimentaires produites par les animaux ainsi traités est en principe le double du délai d'attente légal inscrit sur les emballages.

Il convient de réduire le plus possible les opérations zootechniques. Elles doivent être effectuées à l'âge le plus approprié des animaux par du personnel qualifié.

4.5.1 Traitements préventifs et produits autorisés

La vaccination contre les coccidioses est autorisée en aviculture. Il est interdit d'utiliser des coccidiostatiques, des hormones et autres substances analogues, que ce soit pour le contrôle de la reproduction (p. ex. déclenchement ou synchronisation des chaleurs) ou dans d'autres buts. Les hormones peuvent cependant être utilisées dans le cas du traitement vétérinaire thérapeutique d'un seul animal. Les vermifuges et les vaccins chimiques de synthèse sont autorisés sur ordonnance vétérinaire. Les animaux traités doivent toujours être clairement identifiables comme tels.

La CLA peut interdire des médicaments qui sont obtenus de manière non conforme à la protection des animaux. Si la situation a été remédiée, l'interdiction peut être levée. Les médicaments suivants sont interdits à partir du 1.1.2016: préparations hormonales contenant des PMSG (CLA 6/2015).

Même dans les alpages, les bêtes ne doivent pas recevoir de traitements prophylactiques. Le personnel de l'alpage doit prouver à l'aide du registre des interventions vétérinaires que seules les bêtes à risques ont été traitées. Un traitement prophylactique de toutes les bêtes alpées constituerait une violation du Cahier des charges.

L'utilisation de bolus pour une vermifugation de longue durée est considérée comme une administration prophylactique d'un médicament chimique et n'est donc en principe pas autorisée. Les bolus peuvent toutefois être utilisés dans les alpages et dans les pâturages communautaires où ce traitement est obligatoire. En cas de parasitoses, les animaux déclarés atteints par le vétérinaire peuvent être vermifugés.

Médicaments liquides répandus sur le dos des animaux (produits «pour-on»): les produits autorisés figurent dans la Liste des intrants du FiBL. D'autres produits peuvent être utilisés en cas de problème, mais seulement sur ordonnance vétérinaire. Tous les produits utilisés sur ordonnance vétérinaire doivent être consignés dans le registre des traitements vétérinaires. (CLA 4/2000)

[< Retour au sommaire](#)

4.5.2 Nombre de traitements

Si un animal ou un groupe d'animaux reçoit au cours de la même année civile plus de trois traitements à base de médicaments vétérinaires allopathiques chimiques de synthèse ou d'antibiotiques (ou plus d'un traitement si sa vie productive est inférieure à un an), cet animal et ses produits ne peuvent plus être vendus comme produits biologiques, et cet animal doit de nouveau effectuer la période de reconversion prévue à l'art. 4.4.3.

Ne sont pas concernés les vaccinations, les traitements contre les parasites, l'anesthésie, le traitement antidouleur pour la castration et la pose des élastiques (selon l'art. 4.5.5), ainsi que les plans d'éradication obligatoires décrétés par l'État.



Nombre maximal de traitements: un traitement peut comprendre plusieurs applications pour le même cas de maladie. Si une récurrence survient peu de temps après le premier traitement impose un nouveau traitement, le premier traitement et le traitement de la récurrence peuvent être considérés comme un seul et même traitement.

4.5.3 Utilisation réduite des antibiotiques

En plus des principes formulés au chap. 4.5, les conditions suivantes sont valables:

Pour les premiers traitements, il ne faut utiliser que des antibiotiques qui ne contiennent pas de groupes de principes actifs critiques (céphalosporines de la 3^{ème} et 4^{ème} génération, macrolides et fluoroquinolones).

Exceptions:

- a) Seul un antibiotique des groupes de principes actifs critiques est autorisé pour l'indication concernée et l'espèce animale à traiter.
- b) Un antibiogramme démontre qu'un antibiotique d'un groupe de principes actifs critiques est le seul efficace. Pour les traitements de groupes et les problèmes de troupeaux diagnostiqués par un vétérinaire, la durée de validité de l'antibiogramme est de 3 mois pour la même indication.

Pour les traitements de groupes et les traitements des mamelles, un antibiotique des groupes de principes actifs critiques ne peut être utilisé que si un antibiogramme démontre qu'il est le seul efficace.

4.5.3.1 Échantillons de lait et antibiogramme

Pour le traitement des mamelles, il est nécessaire de prélever un échantillon de lait avant le traitement et soit de l'analyser directement soit de le conserver de manière appropriée pour une analyse et un antibiogramme ultérieurs. L'analyse et l'antibiogramme sont conseillés dans tous les cas, en particulier en cas de mammites subcliniques/chroniques.

Les antibiotiques de tarissement ne peuvent de manière générale être utilisés que si une analyse bactériologique en démontre la nécessité. Cela est également valable pour les animaux Bourgeon alpins dans des alpages non biologiques. De plus, le principe actif doit toujours être sélectionné de manière ciblée à l'aide d'un antibiogramme.

4.5.4 Délais d'attente

Les produits pour le tarissement des animaux qui ont des problèmes mammaires sont exceptés du doublement du délai d'attente.



Le lait produit par des bêtes traitées peut être commercialisé comme non biologique après l'écoulement du délai d'attente légal normal. De même, le lait peut aussi être commercialisé en conventionnel pendant le délai d'attente individuel des bêtes qui ne proviennent pas de fermes bio (p. ex. 6 mois pour les bovins dans le cadre des 10 pourcent d'achats conventionnels autorisés). Si une ferme commercialise l'ensemble de son lait en conventionnel, elle peut commercialiser le lait de ces bêtes dont le délai d'attente n'est pas encore écoulé avec le reste du lait de la ferme. Si le lait de la ferme est de temps en temps collecté comme lait conventionnel (p. ex. à cause des surplus) mais qu'il est compté comme lait bio, tous les types de délais d'attente doivent être intégralement respectés. Cela est nécessaire parce que l'acheteur du lait bio peut orienter ce lait n'importe quand vers le marché bio. (CLA 8/2005)

4.5.5 Interventions zootechniques

Les opérations telles que la coupe de la queue, la taille des dents ainsi que le rognage du bec, des ongles et des ailes pour les volailles, le chaponnage, l'écornage d'animaux adultes et l'utilisation d'anneaux nasaux pour les porcs, sont interdites.

Les opérations suivantes sont admissibles dans des cas fondés:

- l'écornage d'animaux adultes pour des raisons de sécurité, pour autant qu'il soit effectué par un vétérinaire selon les règles de l'art, sous anesthésie et en dehors des mois de mai, de juin, de juillet et d'août;

< Retour au sommaire

Pour certains animaux, les interventions suivantes sont autorisées:

- couper les queues des agneaux s'il est impossible d'éviter les diarrhées alimentaires (alpage) et si la tonte de la queue ne suffit pas;
- l'écornage sous anesthésie de jeunes animaux, pour autant qu'il s'impose pour des raisons de sécurité;
- la castration pour assurer la qualité des produits.

Les essais pratiques dans le domaine de la vaccination contre l'odeur de verrat sont interdits dans les fermes Bio Suisse.

[< Retour au sommaire](#)

5 Directives spécifiques pour la production animale

Pour les catégories d'animaux qui ne figurent pas dans ce chapitre, les directives générales pour la production animale (chap. 4) s'appliquent par analogie. La CLA peut formuler des dispositions d'application pour les catégories d'animaux non réglementées jusqu'à présent.

5.1 Bovins

Les directives générales pour la production animale (chapitre 4) doivent être aussi appliquées par analogie à la production bovine.

5.1.1 Conditions d'élevage

Les dresse-vaches électrocutants sont interdits. La garde des veaux dans des iglous individuels est autorisée jusqu'à 8 semaines au maximum. Comme le stipule l'art. 4.1.1, le programme SRPA doit être respecté. En plus du programme SRPA, le pâturage est obligatoire pour les bovins sauf pour les femelles et les mâles jusqu'à 160 jours, les taureaux et les veaux à l'engraissement.

Les exploitations qui ont le statut Bourgeon au 31.12.2011 bénéficient d'un délai transitoire jusqu'au 31.12.2014 pour le pâturage obligatoire des génisses et des bœufs d'engraissement. D'ici là le respect du programme SRPA suffit pour ces catégories animales.

5.1.2 Veaux

Le déplacement des veaux de l'exploitation de naissance à l'exploitation finale doit être effectué le même jour et sans passer par une stabulation intermédiaire.

Pour l'engraissement des veaux et l'élevage des remontes avec des animaux qui ne proviennent pas de la ferme, la taille maximale des groupes ne doit pas dépasser 20 bêtes jusqu'au sevrage.

5.1.3 Affouragement

Les bovins doivent être nourris principalement avec des fourrages grossiers. Les aliments concentrés ne doivent servir qu'à compléter la ration. L'utilisation de fourrages extérieurs est réglée au chapitre 4.2.



Exemption de la pâture obligatoire des bêtes d'engrais de l'espèce bovine: Les veaux sevrés peuvent être gardés pendant les dix premiers jours dans une étable avec parcours si l'accès au parcours est garanti en permanence. (CLA 1/2012)

5.2 Ovins

Les directives générales pour la production animale (chapitre 4) doivent être aussi appliquées par analogie à la production ovine.

5.2.1 Conditions d'élevage

La garde en groupe est obligatoire, soit au pâturage soit en stabulation libre avec accès au parcours. La garde des brebis en box individuel d'agnelage n'est permise que pendant 7 jours pour l'agnelage, mais aussi en cas de maladie. L'élevage individuel est admis pour les béliers. Pendant la période de végétation, les ovins doivent pâturer tous les jours. En cas de mauvais temps, l'accès quotidien au parcours suffit. En hiver, il faut garantir à tous les ovins l'accès au parcours 13 fois par mois au minimum.

5.2.1.1 Dimensions

Les surfaces minimales des stabulations sont définies par les «directives pour la détention des moutons» de l'OSAV. Surfaces minimales des parcours pour les ovins laitiers et à viande, en m² par bête:

Brebis sans agneaux	1,0
Brebis avec agneaux	1,5
Agneaux sevrés/Agneaux d'engraissement	0,5
Agneaux d'un an	0,7
Béliers	1,5

5.2.2 Affouragement

Les ovins doivent être nourris principalement avec des fourrages grossiers. En principe, il faut élever et engraisser les agneaux avec le lait maternel.

[< Retour au sommaire](#)

5.2.3 Santé animale

L'élevage des ovins doit être conçu de façon à rendre si possible superflu l'emploi de vermifuges chimiques de synthèse. Une ordonnance vétérinaire est nécessaire pour les vermifuges chimiques de synthèse. Il faut préférer le traitement individuel des maladies des onglons (faire les onglons, désinfecter). Les solutions à base de cuivre et de formaline sont à employer avec retenue dans le pédiluve (bassin de désinfection).

Les traitements contre la gale ou tout autre ectoparasite ne peuvent être administrés qu'avec l'accord du vétérinaire et seulement en cas de symptômes déclarés. Les méthodes et les produits naturels (pas chimiques de synthèse) doivent être utilisés en priorité. Il est possible d'utiliser avant la montée à l'alpage les médicaments prescrits par les autorités.



Traitement des maladies des onglons des moutons: La CLA autorise aussi l'utilisation de sulfate de zinc, mais recommande la même prudence que pour les produits cupriques. (CLA 10/2001)

5.2.4 Interventions zootechniques

5.2.4.1 Raccourcissement des queues

Exceptionnellement autorisé par l'art. 4.5.5, le raccourcissement de la queue doit être consigné par écrit dans le journal vétérinaire qui sera présenté lors du contrôle d'exploitation.

5.2.4.2 Castration

La castration est autorisée. Il faut respecter à cet égard les dispositions de l'OPAnim.

5.2.5 Transhumance

Il est interdit de commercialiser avec le Bourgeon la viande des animaux de transhumance ou d'élevages nomades. Les exploitations qui, pendant les mois d'hiver, pratiquent en parallèle la transhumance et la stabulation, ont le droit de vendre avec le Bourgeon la viande des animaux restés en stabulation, à condition que les animaux qui ont fait la transhumance ne réintègrent pas la stabulation.



Transhumance dans des pâturages non biologiques et commercialisation Bourgeon: Les moutons peuvent pâturer aussi en hiver sur les surfaces d'estivage qui donnent droit aux contributions. Si les moutons des troupeaux en transhumance ingèrent plus de 5 pourcent de leurs besoins annuels en fourrages sur des SAU non bio, les moutons qui sont restés dans la ferme bio ne peuvent être vendus avec le Bourgeon que si les moutons en transhumance ne se trouvent jamais dans la ferme bio (risque de mélange!). Les agneaux repris du troupeau en transhumance doivent être considérés comme des jeunes bêtes non bio. Les ventes d'animaux doivent être consignées par écrit et présentées lors du contrôle. (CCE 07.1996)

5.3 Caprins

Les directives générales pour la production animale (chapitre 4) doivent être aussi appliquées par analogie à la production caprine.

5.3.1 Conditions d'élevage

Les caprins doivent accéder au pâturage tous les jours pendant la période de végétation. Les directives SRPA doivent être appliquées indépendamment de l'âge des chèvres. Les mères doivent pouvoir se mouvoir librement durant au moins une journée pendant la mise-bas. La garde des chèvres en box individuel n'est permise que pendant 7 jours après la mise-bas, mais aussi en cas de maladie. L'élevage individuel est admis pour les boucs. La synchronisation hormonale du cycle œstral est interdite.

[< Retour au sommaire](#)

5.3.1.1 Stabulations, surfaces et dimensions

	Cabris	Chevrettes	Chèvres et boucs		
		12 à 22 kg	23 à 40 kg	40 à 70 kg	Plus de 70 kg
Stabulation entravée					
Largeur couche en cm	Seulement groupes en stabulation libre	Seulement groupes en stabulation libre	55	55	60
Longueur couche en cm			120	120	120
Boxes individuels: surface en m ²			3,0	3,0	3,5
Stabulation libre					
Place à la crèche en cm*	20	35	40	40	55
Surface totale/bête en m ²	0,5	1,5	2	2	3,5
Surface de repos/bête en m ²	0,4	0,8	1,2	1,2	1,5

*Lorsque la crèche est munie de séparations, 35 cm suffisent.

Dans les stabulations libres, toute la zone d'activité (aires de repos, d'affouragement et d'exercice, y compris cour d'exercice accessible en permanence) peut être comptée avec la surface totale. Il doit y avoir la possibilité de séparer les bêtes malades et les chèvres qui mettent bas. Des abris adéquats comme p. ex. des niches de refuge, un parcours accessible en permanence ou des cloisonnements doivent être aménagés pour les groupes de plus de 10 caprins.

5.3.1.2 Parcours

Pour que les caprins utilisent effectivement les possibilités offertes par le parcours, ce dernier devrait – si c'est architecturalement possible – être situé dans un endroit ensoleillé, sec et à l'abri du vent. On recommande une toiture partielle. Les pâturages permanents devraient comporter des protections contre les intempéries (abris, arbres, surplombs rocheux, etc.). Il est recommandé de structurer les parcours et les pâturages en tenant compte des besoins propres à l'espèce caprine (surfaces surélevées, etc.). Il est interdit d'attacher les caprins lorsqu'ils sont au pâturage. La cour d'exercice suffit en cas de temps très froid et/ou très humide.

5.3.2 Affouragement

Les caprins doivent être nourris principalement avec les fourrages grossiers de l'exploitation. La part des aliments concentrés (biologiques et non biologiques) ne doit pas dépasser 10% de la ration totale.

5.3.3 Santé animale

L'élevage des caprins doit être conçu de façon à rendre si possible superflu l'emploi de vermifuges chimiques de synthèse. Une ordonnance vétérinaire est nécessaire pour les vermifuges chimiques de synthèse.

5.4 Porcins

Les directives générales pour la production animale (chapitre 4) doivent être aussi appliquées par analogie à la production de porcine.

5.4.1 Conditions d'élevage

Les surfaces de repos des animaux ne doivent présenter aucune perforation. Toutes les surfaces de repos doivent être recouvertes de litière.

5.4.1.1 Parcours

Dès l'âge de 24 jours, il faut garantir à tous les porcins l'accès quotidien à un parcours. Les truies mères font exception à cette exigence pendant les 24 jours après la mise-bas. Pour les truies taries, la fermeture des râteliers n'est permise que pendant l'affouragement, sinon l'élevage en groupe est obligatoire. Les truies taries doivent pouvoir accéder au pâturage ou à une aire où elles peuvent fouir. 1 semaine avant la mise-bas et pendant l'allaitement, les truies mères peuvent être gardées individuellement dans un box de mise-bas. Il est interdit d'attacher les truies allaitantes. Les porcelets ne doivent pas être sevrés avant 6 semaines.

Les truies taries, les porcelets d'élevage, les porcs à l'engraissement, les remotes et les verrats ont un parcours accessible en permanence. Les dispositions de la SRPA en matière de parcours suffisent jusqu'au 31.12.2020 pour les animaux gardés dans des bâtiments construits jusqu'au 31.12.2011.

[< Retour au sommaire](#)

5.4.1.2 **Conditions d'élevage pour les truies d'élevage**

Les truies allaitantes et leurs porcelets doivent avoir accès à un parcours durant au moins 20 jours pendant la période d'allaitement et au plus tard à partir du 24ème jour de vie des porcelets. La période d'allaitement doit durer au moins 42 jours. Le confinement en stalles individuelles n'est permis que pendant l'affouragement et pour 30 minutes au maximum¹. Les boxes de mise-bas ne doivent comporter aucune installation fixe d'immobilisation (stalle individuelle). Un box de refuge doit être disponible pour les bêtes accidentées, malades ou qui ne peuvent pas vivre en troupeau (p. ex. celles qui sont fortement en rut).

5.4.1.3 **Dimensions**

Les nouvelles dimensions sont obligatoires pour les nouvelles constructions et les transformations. Les fermes de Bio Suisse dont les porcheries ont été construites jusqu'au 31.12.2011 bénéficient d'un délai transitoire jusqu'au 31.12.2020 pour l'application de certaines nouvelles dispositions. Ce délai est mentionné aux points concernés. Il s'agit toujours de dimensions minimales, et, surtout pour les truies taries et les porcs à l'engraissement, il est recommandé de réaliser des boxes de dimensions généreuses. Ces dimensions seront transposées par analogie selon le principe de l'équivalence aux systèmes fondamentalement différents du système de base présenté ci-après (p. ex. porcheries Stolba, affouragement hors des boxes).

¹ Il est interdit d'immobiliser les truies dans le box de saillie. Un délai transitoire jusqu'au 31.12.2020 est accordé pour les bâtiments construits jusqu'au 31.12.2011.

[< Retour au sommaire](#)**Dimensions minimales des porcheries et des parcours**

Pour les bâtiments construits jusqu'au 31.12.2011, ce sont les dimensions du règlement du 01.01.2010 qui font foi. Ces dimensions sont indiquées entre parenthèses dans les tableaux.

Tableau 1: Boxes individuels pour les truies allaitantes jusqu'au 23ème jour de vie des porcelets	
Surface du box (m ² /truie) ¹	7 ²
Surface de repos recouverte de litière (y. c. le nid des porcelets) (m ² /truie)	3,5 (2,9)
Nid chauffable pour les porcelets (m ² /portée)	0,8 ³

Tableau 2: Boxes individuels pour les truies allaitantes jusqu'au 42ème jour de vie des porcelets	
Surface du box (m ² /truie)	7 ²
Surface de repos recouverte de litière (y. c. le nid des porcelets) (m ² /truie)	3,5 (2,9)
Zone partiellement chauffable pour les porcelets (m ² /portée)	1,2 ³
Surface totale porcherie y. c. parcours (m ² /truie) ¹	12 ⁴
Surface parcours y. c. parcours porcelets (m ² /truie)	5
Surface minimale non couverte (m ² /truie)	2,5

Tableau 3: Élevage en groupes des truies allaitantes à partir du 24ème jour de vie des porcelets	
Surface de repos recouverte de litière (y. c. le nid des porcelets) (m ² /truie)	3,5 (2,5)
Zone partiellement chauffable pour les porcelets (m ² /portée)	1,2 ³
Surface totale porcherie y. c. parcours (m ² /truie) ¹	10,5 ⁴
Surface parcours y. c. parcours porcelets (m ² /truie)	5
Surface minimale non couverte (m ² /truie)	2,5

Tableau 4: Élevage en groupes des truies tarées			
Grandeur des groupes	≤ 6 truies: (m ² /truie)	de 7 à 12 (truies: m ² /truie)	> 12 truies: (m ² /truie)
Surface de repos	1,2	1,1	1,1
Surface totale porcherie y. c. parcours ⁵	3,5	3,0	2,8
Surface parcours	1,3 ⁶	1,3	1,3
Surface minimale non couverte	0,65	0,65	0,65

Tableau 5: Verrat	
Surface totale porcherie y. c. parcours (m ² /verrat) ⁷	10
Surface parcours (m ² /verrat)	4
Surface minimale non couverte (m ² /verrat)	2

¹ La proportion de surface perforée ne doit dépasser 30 pourcent ni à l'intérieur de la porcherie ni dans le parcours.

² La surface du parcours peut être comptée comme surface du box en cas d'accès permanent au parcours.

³ Un délai transitoire jusqu'au 31.12.2020 est accordé pour les bâtiments construits jusqu'au 31.12.2011.

⁴ Si le parcours n'est pas accessible en permanence, la surface des boxes doit être d'au moins 7 m² par truie.

⁵ La surface totale comprend toute la surface de la porcherie y. c. les boxes d'affouragement, les sols perforés et la zone à fourir.

⁶ Les petits groupes doivent disposer d'un parcours d'au moins 6 m² large d'au moins 2 m.

⁷ À cause des risques de blessures, il est recommandé de renoncer totalement aux caillebotis et aux sols perforés dans les boxes des verrats.

[< Retour au sommaire](#)

Tableau 6: Porcelets jusqu'à 25 kg PV	
Surface de repos (m ² /porcelet)	0,25 ¹
Surface totale porcherie y. c. parcours (m ² /porcelet) ²	0,8
Surface minimale non couverte (m ² /porcelet)	0,15
Surface parcours (m ² /porcelet)	0,3
Surface totale minimale parcours (m ²)	4,5

Tableau 7: Porcs à l'engraissement de 25 à 60kg PV	
Surface de repos (m ² /porc)	0,4 ¹
Surface totale porcherie y. c. parcours (m ² /porc) ²	1,3 (1,1)
Surface minimale non couverte (m ² /porc)	0,23
Surface parcours (m ² /porc)	0,45
Surface totale minimale parcours (m ²)	7

Tableau 8: Porcs à l'engraissement de 60 à 110kg PV	
Surface de repos (m ² /porc)	0,6 ¹
Surface totale porcherie y. c. parcours (m ² /porc) ²	1,65
Surface minimale non couverte (m ² /porc)	0,33
Surface parcours (m ² /porc)	0,65
Surface totale minimale parcours (m ²)	10

Pour les remontes, appliquer selon leur poids les dimensions prévues pour les porcs en préengraissement et en fin d'engraissement. À partir de 110kg PV, appliquer les dispositions pour les truies tarées.

5.4.1.4 Élevages de plein air

Les élevages de plein air doivent respecter les dispositions légales de la protection des animaux et des eaux ainsi que celles du programme SRPA. Si les animaux sont rentrés à certaines saisons, les bâtiments doivent respecter les dimensions minimales pour les porcheries et les parcours (cf. 5.4.1.3).

5.4.1.5 Pâturage ou zone à foin pour truies tarées

Il est recommandé de mettre un pâturage à disposition des truies tarées. Une zone à foin est obligatoire s'il n'y a pas de pâturage. On entend par zone à foin une zone du système d'élevage dans laquelle les truies peuvent satisfaire librement leur besoin de foin (recherche de nourriture). Cette zone peut contenir du compost bien décomposé, de la terre de forêt, des branches, des écorces broyées, les restes des crèches et des auges, etc. La sciure, les copeaux de bois de menuiserie, le bois broyé ne sont pas adaptés. On recommande de recouvrir le tout d'un toit pour que ces matières puissent rester au sec. En effet, le risque d'envahissement par les excréments augmente sensiblement lorsque cette zone est détrempée. Il faudrait donc changer ou compléter régulièrement le contenu de la zone à foin. Pour 10 truies, la zone à foin minimale pourra être une caisse de 2,0 x 0,5m profonde d'au moins 30cm. Pour les groupes de plus de 10 truies, on recommande d'installer plusieurs zones à foin.

¹ Il est possible de diminuer la surface de l'aire de repos proportionnellement au poids des porcs à condition qu'il y ait assez de surface non perforée en dehors de l'aire de repos pour compenser cette diminution. La surface totale de la porcherie y. c. parcours diminue donc d'autant.

² Au moins 50% de la surface minimale du parcours doit être pourvue d'un revêtement en dur sans perforations. À l'intérieur de la porcherie, au maximum 30% de la surface peut être perforée. Un délai transitoire jusqu'au 31.12.2020 est accordé pour les bâtiments construits jusqu'au 31.12.2011.

[< Retour au sommaire](#)

5.4.2 Affouragement

Les cochons doivent recevoir quotidiennement de l'herbe, du foin ou une grande culture dont la plante entière a été récoltée (fraîche ou ensilée). De la paille non hachée doit être disponible pour leur occupation.

La proportion maximale d'aliments fourragers non biologiques définie au chapitre 4.2 ne doit pas être dépassée. La quantité de composants fourragers non biologiques autorisée peut cependant être complétée avec des sous-produits de laiterie jusqu'à 35 % de la quantité totale de matière sèche consommée.

Les teneurs maximales en minéraux et en certaines vitamines dans les aliments pour porcins se trouvent dans la Liste des aliments fourragers de Bio Suisse/Agroscope/FiBL. Il faut offrir tous les jours des fourrages grossiers aux truies d'élevage et aux porcs à l'engraissement.

5.4.3 Répartition du travail dans la production de porcelets

La répartition du travail dans la production de porcelets (RTPP) est en principe possible aussi dans les fermes bio. Il ne faut cependant pas diviser le processus de production (= depuis le tarissement des truies jusqu'à la vente des porcelets de la portée suivante lorsqu'ils atteignent env. 25 kg PV) en plus de deux étapes (p. ex. 1 ferme de mise-bas et 2 fermes pour les truies tarées).

Marques auriculaires

Les porcelets doivent être identifiés par des marques auriculaires comprenant la partie destinée au label Bourgeon. Cette partie est verte, comprend le logo Bourgeon, le numéro BDTA de l'exploitation ainsi que les inscriptions de droit public. Seules les exploitations reconnues Bourgeon avec élevage porcin peuvent commander les marques auriculaires vertes. Le marquage est réglé individuellement pour les exploitations en reconversion.

Délai transitoire: Les porcs de boucherie doivent porter au moment de l'abattage une marque auriculaire avec la partie pour le label Bourgeon depuis le 1.1.2016. Le délai transitoire est provisoirement illimité pour les truies d'élevage, mais les remontes doivent être identifiées avec des marques auriculaires avec la partie pour le label Bourgeon.

5.5 Volailles

Les directives générales pour la production animale (chapitre 4) doivent être aussi appliquées par analogie à l'aviculture.

En aviculture de ponte, le nombre d'unités avicole par exploitation est limité au maximum à deux unités. L'effectif maximal par unité avicole est de 2'000 poules pondeuses ou de 4'000 poulettes. L'élevage pour sa propre ferme est possible en sus des deux unités avicoles.

5.5.1 Couvaion

Le travail des accoueurs fait partie de la production agricole.

5.5.1.1 Provenance

Les poussins qui deviendront des volailles reproductrices peuvent provenir d'élevages non bio. Les volailles reproductrices sont soumises aux mêmes exigences que les poules pondeuses. Bio Suisse peut promulguer une liste exhaustive des lignées et des races.

5.5.1.2 Œufs à couvrir

Les œufs à couvrir doivent en principe avoir été pondus par des poules reproductrices Bourgeon. Il faut cependant garantir la diversité des lignées. En cas de pénurie à court terme d'œufs à couvrir pour la production d'hybrides de ponte ou d'engraissement, il est possible d'avoir une autorisation exceptionnelle pour utiliser des œufs à couvrir pondus par des poules reproductrices non bio élevées en Suisse. Des œufs à couvrir non biologiques peuvent être utilisés pour toutes les autres sortes de volailles.

Les poussins produits dans des couvoirs bio avec des œufs à couvrir non biologiques sont considérés comme des poussins non biologiques. Ils peuvent cependant être installés sans problème dans des fermes bio (jusqu'à l'âge de 3 jours) si le couvoir dispose d'une autorisation exceptionnelle pour les œufs à couvrir non biologiques. Une copie de l'autorisation exceptionnelle de Bio Suisse doit être remise aux acheteurs (fermes d'élevage ou d'engraissement) avec le bulletin de livraison de ces poussins. Lors du contrôle bio, cette copie a en effet pour les acheteurs valeur d'autorisation pour l'installation de poussins non biologiques. Les bulletins de livraison des couvoirs doivent mentionner que ces poussins ne sont pas biologiques.

[< Retour au sommaire](#)

5.5.1.3 Poussins Bourgeon

Les poussins Bourgeon doivent en principe provenir de couvoirs certifiés Bourgeon. Si les couvoirs Bourgeon ne sont pas en mesure de fournir des poussins de qualité équivalente, il est possible d'obtenir une autorisation exceptionnelle de la CLA pour l'installation de poussins non bio d'hybrides de pontes ou d'engraissement provenant de couvoirs non bio. Les dispositions suivantes sont valables pour toutes les autres races et sortes de volailles: Si les couvoirs bio ne parviennent pas à fournir suffisamment de poussins, il est possible d'en acheter à des couvoirs non bio pour constituer un nouveau troupeau à condition de les installer à l'âge de trois jours au plus tard.



Les poussins hybrides non bio de toute espèce (y.c. canards, oies etc.) ne peuvent être achetés qu'avec une autorisation exceptionnelle de Bio Suisse. (CLA 6/2017)

5.5.1.4 Contrôles de la provenance et des flux des marchandises

La banque de donnée Volailles garantit la traçabilité et contient des informations sur l'état de santé et le parcours de vie des animaux. En commençant à l'éclosoir, toutes les livraisons de poussins et de jeunes poules doivent y être enregistrées et attestées par le destinataire.

Les informations jusque-là contenues dans le passeport pour animaux peuvent être enregistrées sous «Remarques».

5.5.1.5 Couvoirs

Les locaux de travail et les éclosiers doivent recevoir suffisamment de lumière naturelle. Les seuls dispositifs d'éclairage qui peuvent être installés sont ceux qui ne produisent pas d'effet stroboscopique. Les désinfectants utilisés doivent être énumérés dans la Liste des intrants. Des échantillons de méconium, d'œufs contenant des embryons morts ou de la poussière du couvoir doivent être prélevés chaque semaine ou au moins après chaque série d'éclosions pour faire analyser leur teneur en germes infectieux importants. Couvoirs en sous-traitance: les transbordements et les élevages de volailles sont interdits dans un rayon de 250m autour du couvoir. Pour que les coûts de production des poussins Bourgeon puissent être maintenus à un niveau supportable, les couvoirs doivent aussi pouvoir profiter des possibilités de rationalisation offertes par la sous-traitance, mais à condition que les mêmes prescriptions d'hygiène soient respectées pour les volailles reproductrices et les œufs à couver de l'extérieur.

5.5.1.6 Concept d'hygiène et de vaccination

Les directives des organisations de multiplication peuvent être modifiées avec l'accord du GS Œufs et des couvoirs.

Les programmes de vaccinations et d'analyses des troupeaux de volailles reproductrices et des élevages de poulettes doivent être élaborés par les organisations biologiques de multiplication. Le GS Œufs dispose d'un droit de codécision. Les nouvelles découvertes en matière de médecine vétérinaire alternative doivent être incluses dans le programme. Dans le cas de la sous-traitance, les éleveurs de volailles reproductrices doivent prélever toutes les trois semaines des échantillons de fientes et d'œufs pour faire analyser la présence de germes infectieux importants comme Salmonella enteritidis et Escherichia coli.

5.5.1.7 Taxes incitatives sur les achats de poussins et d'œufs à couver

Pour les poussins et les œufs à couver non biologiques d'hybrides de pontes et d'engraissement, il est nécessaire de demander une autorisation exceptionnelle à la CLA avant de les acheter. Une taxe incitative sera prélevée pour ces poussins et œufs à couver. La CLA tient à jour une liste des lignées pour lesquelles il faut payer la taxe incitative. Tous les autres poussins ne sont pas concernés par la taxe incitative. Le montant des taxes incitatives doit être fixé de manière à égaliser les prix d'achat des poussins Bourgeon et non Bourgeon.



Liste des lignées pour lesquelles une taxe d'incitation est prélevée:

- Lignées de ponte: LSL et LB (Lohmann). Nick Chick, Super Nick et Brown Nick (H&N)
 - Lignées d'engraissement: Sasso 451 LAB, Hubbard JA 657, JA 757
- (CLA 6/2017)

Utilisation des revenus des taxes incitatives: Après déduction des frais administratifs, les revenus de ces taxes incitatives seront réaffectés à la branche en question, que ce soit pour ouvrir de nouveaux marchés, pour prendre des mesures de marketing ou pour financer des projets de recherches concernant ce secteur.

[< Retour au sommaire](#)

5.5.2 Poulettes

5.5.2.1 Généralités

L'élevage des poulettes (JP) devrait leur permettre d'acquérir les comportements naturels qui seront les leurs dans le poulailler de ponte. Cette phase de l'élevage des poulettes devrait permettre de développer leur résistance et leur système immunitaire naturels. En principe, les exigences de base sont les mêmes que pour les poules pondeuses (art. 5.5.3). L'art. 5.5.2 ne mentionne que les dispositions qui sont différentes de celles pour les poules pondeuses. Les dimensions se trouvent dans le tableau de l'art. 5.5.3.14.

5.5.2.2 Stabulations et effectifs

Le principe adopté par l'AD du 13.04.2016 concernant le nombre maximal d'unités avicoles par exploitation entre immédiatement en vigueur. Les fermes Bourgeon qui ont au 31.12.2016 des poulaillers qui ne correspondent pas au principe du chapitre 5.5 sur le nombre maximal d'unités avicoles peuvent encore les utiliser au plus tard jusqu'au 31.12.2031 pour autant que leur demande de permis de construire pour ces poulaillers supplémentaires ait été acceptée par les autorités avant le 01.07.2016.

Les poulaillers de plus de 900 places poulettes doivent être contrôlés une première fois par un contrôleur spécialisé du point de vue du type de poulailler, de la densité de peuplement et du parcours.

Une unité avicole peut compter au maximum 4'000 poulettes. On entend par unité avicole un ou plusieurs bâtiments qui contiennent au total au maximum 4'000 poulettes. Tous les bâtiments, parties de bâtiments et installations qui sont nécessaires à l'élevage des poulettes font partie de l'unité avicole.

Une même entreprise agricole peut avoir au maximum deux unités avicoles si les deux points suivants sont respectés:

- les deux unités avicoles doivent être indépendantes l'une de l'autre et séparées par une distance d'au moins 20m. Aucune construction en surface n'est autorisée dans l'espace de 20m entre les unités avicoles, sinon la distance entre les unités avicoles doit être augmentée en fonction de la dimension des constructions qui s'y trouvent. La CLA peut octroyer des autorisations exceptionnelles dans les cas justifiés;
- les surfaces pâturables doivent être séparées par une zone inaccessible aux volailles d'au moins 10m de large. (Il n'y a pas de prescriptions de distance à l'intérieur des unités avicoles.)

En cas de prélevage de poussins de ponte pour son propre élevage de poulettes, il est possible d'avoir chaque fois jusqu'à 8'000 (au lieu de 4'000) bêtes dans la même unité avicole pendant les six premières semaines d'âge.



Les effectifs maximaux (4'000 bêtes) peuvent être dépassés de 4 pourcent lors de l'installation des poussins pour l'élevage. Toutes les exigences (place, longueur de mangeoire, longueur des perchoirs etc.) doivent être respectées pour toutes les bêtes installées (c.-à-d. pour 4'160 poulettes). Lors de l'installation de poussins d'un jour, les effectifs maximaux peuvent être dépassés d'au maximum 6 pourcent (max. 4'240 poussins).

5.5.2.3 Densité d'occupation

Dans le poulailler, la densité d'occupation ne doit pas dépasser 8 poulettes par m² de surface accessible. Dans les poulaillers avec ACE intégrée, la densité peut atteindre pendant la nuit 13 poulettes par m² de surface accessible. La densité maximale par m² de surface au sol est de 24 poulettes (dès l'âge de 43 jours).

5.5.2.4 Nettoyage

Dans les unités d'élevages de poulettes, les fientes doivent être enlevées au plus tard 6 semaines après l'installation des poulettes.

5.5.2.5 Aire à climat extérieur (ACE)

La différence de niveau ne doit pas dépasser 1,2m dans les systèmes avec des ACE situées plus bas que les poulaillers. Les poulettes doivent avoir un accès à l'ACE correspondant au programme d'élevage.

5.5.2.6 Pâturage

Les poulettes doivent pouvoir accéder à un parcours enherbé dès qu'elles atteignent l'âge adéquat. Dans les élevages de poulettes et dans les poulaillers de ponte, la durée d'activité des poulettes peut être adaptée au programme d'éclairage des organisations de multiplication jusqu'à ce que les poules aient atteint l'âge de 144 jours. Le pâturage doit comporter des structures comme des buissons, des arbres, des filets de protection ou des abris qui offrent aux volailles de l'ombre et une protection contre les prédateurs. Les poulettes doivent pouvoir atteindre ces structures depuis n'importe quel point du pâturage en parcourant au maximum 15m. Chaque structure imputable doit offrir au minimum 2 m² de surface ombragée. À partir du 01.01.2019, 50% des structures devront être constituées de buissons et d'arbres, exception faite des poulaillers mobiles. Les arbres et les buissons peuvent être provisoirement complétés par des éléments artificiels jusqu'à ce qu'ils produisent la surface ombragée exigée.

[< Retour au sommaire](#)

Définition de la surface ombragée: ombre fournie par une structure exposée au rayonnement solaire vertical.

Si des rouleaux de gazon sont utilisés pour l'assainissement du pâturage, il faut utiliser exclusivement du gazon de production biologique. (CLA 6/2014)

5.5.2.7 **Parcours non couvert pour mauvais temps**

Lorsque le sol du pâturage est gorgé d'eau et pendant le repos de la végétation, il est possible de mettre à disposition des poulettes un parcours non couvert pour mauvais temps au lieu du parcours enherbé. Cela doit être noté dans le journal des sorties. Ce parcours doit être suffisamment recouvert d'un matériau grattable adéquat. Au maximum un tiers de la surface peut être couvert.

5.5.2.8 **Affouragement et abreuvoirs**

Les poulettes doivent recevoir des grains adaptés à leur âge.

Il faut garantir que les poulettes puissent s'abreuver à un système conçu comme un plan d'eau à partir de la 14^{ème} semaine.

5.5.3 **Poules pondeuses**

5.5.3.1 **Stabulations et effectif**

Le principe adopté par l'AD du 13.04.2016 concernant le nombre maximal d'unités avicoles par exploitation entre immédiatement en vigueur. Les fermes Bourgeon qui ont au 31.12.2016 des poulaillers qui ne correspondent pas au principe du chapitre 5.5 sur le nombre maximal d'unités avicoles peuvent encore les utiliser au plus tard jusqu'au 31.12.2031 pour autant que leur demande de permis de construire pour ces poulaillers supplémentaires ait été acceptée par les autorités avant le 01.07.2016.

Seuls les types de poulaillers définitivement ou provisoirement homologués par l'OSAV et munis du numéro d'homologation de l'OSAV peuvent être acceptés. Dans le cas des constructions personnelles, le respect des critères de la protection des animaux doit être contrôlé avant leur mise en service. On utilisera les normes de l'OSAV pour le calcul de la surface accessible, en tenant compte de l'exception suivante: les grilles, les surfaces d'envol et les perchoirs situés devant les pondoirs ne sont pas considérés comme surface accessible.

Les poulaillers de plus de 450 places poules pondeuses doivent être contrôlés une première fois par un contrôleur spécialisé du point de vue du type de poulailler, de la densité de peuplement et du parcours.

L'effectif maximal est de 2'000 poules pondeuses par unité avicole. On entend par unité avicole un ou plusieurs bâtiments qui contiennent au total au maximum 2'000 poules pondeuses. Tous les bâtiments, parties de bâtiments et installations qui sont nécessaires à la garde de poules pondeuses font partie de l'unité avicole.

La même entreprise agricole peut avoir au maximum deux unités avicoles de poules pondeuses plus une unité avicole pour son propre élevage de poulettes si les deux points suivants sont respectés:

- les unités avicoles doivent être indépendantes l'une de l'autre et séparées par une distance d'au moins 20m. Aucune construction en surface n'est autorisée dans l'espace de 20m entre les unités avicoles, sinon la distance entre les unités avicoles doit être augmentée en fonction de la dimension des constructions qui s'y trouvent. La CLA peut octroyer des autorisations exceptionnelles dans les cas justifiés;
- les surfaces pâturables doivent être séparées par une zone inaccessible aux volailles d'au moins 10m de large. (Il n'y a pas de prescriptions de distance à l'intérieur des unités avicoles.)

Les effectifs maximaux (2'000 bêtes) peuvent être dépassés de 2 pourcent lors de l'installation des poules pondeuses. Toutes les exigences (place, longueur de mangeoire, longueur des perchoirs etc.) doivent être respectées pour toutes les bêtes installées (c.-à-d. pour 2'040 poules pondeuses).

5.5.3.2 **Densité d'occupation**

Dans le poulailler, la densité d'occupation ne doit pas dépasser 5 poules pondeuses par m² de surface accessible. Dans les poulaillers avec ACE intégrée, la densité peut atteindre pendant la nuit 8 poules pondeuses par m² de surface accessible. La densité maximale par m² de surface au sol est de 15 poules pondeuses.

5.5.3.3 **Lumière naturelle et éclairage**

L'aire d'activité (aires de grattage, d'alimentation et d'abreuvement) doit recevoir suffisamment de lumière naturelle, c.-à-d. au minimum 15 lux. Pour l'éclairage, les ampoules à incandescence et la lumière fluorescente à haute fréquence (> 1'000 Hertz) sont autorisées. La durée totale du jour ne doit pas dépasser 16 heures par jour (sauf lumière naturelle en été).

[< Retour au sommaire](#)

5.5.3.4 Litière et nettoyage

33 % de la surface au sol du poulailler doit être aménagé en aire de grattage couverte de litière. Pour pouvoir être comptées comme surface, les grilles doivent avoir un dispositif d'évacuation des fientes situé juste dessous (p. ex. tapis à fientes, raclage mécanique ou planches à fientes à racler à la main). La fosse à déjections doit être séparée. Dans les poulaillers de plus de 100 poules pondeuses, les fientes doivent être enlevées au minimum tous les 14 jours, sauf dans les aires de grattage et les ACE.



La définition des poulaillers en relation avec le nettoyage des grilles et des caillebotis est la suivante: un poulailler est une unité climatiquement séparée, ce qui signifie que si deux parties d'un poulailler contenant chacune 75 poules pondeuses ne sont séparées que par un filet, elles sont considérées comme formant un seul poulailler avec 150 poules pondeuses.

5.5.3.5 Perchoirs et pondoirs

Les poules pondeuses doivent avoir suffisamment de perchoirs surélevés à disposition. Les pondoirs (nids de ponte) doivent être de préférence garnis de paille ou de balle. Ils peuvent aussi être pourvus d'une protection qui peut être un revêtement de plastique mou et malléable ou du tapis gazon.

5.5.3.6 Aire à climat extérieur (ACE)

Les poules pondeuses doivent pouvoir accéder à une ACE. L'ACE doit offrir suffisamment de protections contre les conditions météorologiques et les prédateurs (renards, fouines, rapaces etc.). Elle doit être structurée et pourvue d'un bain de poussière ainsi que d'une litière appropriée. Les volailles doivent toujours avoir la possibilité de bien circuler entre le poulailler et l'ACE. Le plafond de l'ACE doit être suffisamment haut, c.-à-d. au minimum 150 cm de hauteur dans le cas des poulaillers fixes et au minimum 120 cm dans le cas des poulaillers mobiles.

L'ACE non intégrée doit être accessible aux poules pendant toute la journée (exceptions selon programme SRPA). Lorsque les températures sont très basses, il faut maintenir les trappes de sortie ouvertes de manière à obtenir une ouverture minimale de 35 cm de largeur pour 100 poules pondeuses.

Dans les systèmes intégrés, l'ACE peut être considérée comme surface accessible si les poules peuvent y accéder par toutes les trappes de sortie et pendant toute la durée d'activité (phase éclairée par la lumière naturelle ou artificielle) et si elle dispose d'un éclairage et de trappes de sortie munies de portes coulissantes automatiques. Pendant la nuit, la densité ne doit pas dépasser 8 PP/m² (15 JP/m²).

La hauteur de l'éventuel seuil entre le poulailler et l'ACE ne doit pas dépasser 30 cm. Pour surmonter le cas échéant de grandes différences de niveaux entre le poulailler et l'ACE, des éléments adéquats doivent être installés pour monter et descendre.

Si les ACE sont situées plus bas que les poulaillers, les critères suivants doivent être respectés:

- la hauteur des marches ne doit pas dépasser 50 cm;
- pour les poulaillers de poules pondeuses, il faut réaliser des balcons vers les trappes de sortie lorsque la différence de niveau dépasse 1,5 m au total. Ces balcons doivent être recouverts de litière et avoir au moins 1 m de profondeur. Leur bordure doit avoir au moins 10 cm de haut;
- les passages de montée et de descente doivent avoir une largeur de 35 cm pour 100 poules;
- la surface de ces balcons n'est pas limitée, mais elle ne peut pas représenter plus de 20 pourcent du calcul de la surface de l'ACE. Les surfaces situées sous les balcons doivent avoir une hauteur égale au moins à 60 pourcent de la profondeur des balcons (p. ex., si un balcon a une profondeur de 1,5 m, la hauteur qui le sépare de la surface en dessous doit être d'au moins 0,9 m). Les surfaces dont la hauteur est inférieure aux 60 pourcent exigés ou à 60 cm ne peuvent pas être comptées avec la surface de l'ACE;
- on ne peut compter la surface des balcons des ACE que s'ils ont été construits uniquement dans le but de compenser la différence de niveau entre le poulailler et l'ACE.

Si les ACE sont situées plus haut que les poulaillers, les critères suivants doivent être respectés:

- les grilles utilisées pour permettre aux poules pondeuses de monter pour accéder à l'air libre doivent être munies d'un dispositif d'évacuation des fientes;
- la distance horizontale entre la volière et les grilles d'accès ne doit pas dépasser 120 cm;
- si les sorties passent à travers le plafond, les rampes de montée et de descente doivent avoir une largeur minimale de 35 cm pour 100 poules pondeuses.

5.5.3.7 Pâturage

Chaque poule pondeuse doit disposer d'une surface de pâturage d'au minimum 5 m². Une partie de la surface du pâturage peut être clôturée pour lui permettre de se régénérer, mais il faut toujours avoir à disposition au minimum 70 pourcent de la surface minimale de pâturage exigée.

< Retour au sommaire

Le pâturage doit comporter des structures comme des buissons, des arbres, des filets de protection ou des abris qui offrent aux volailles de l'ombre et une protection contre les prédateurs. Chaque structure imputable doit offrir au minimum 2 m² de surface ombragée. À partir du 01.01.2019, 50 pourcent des structures devront être constituées de buissons et d'arbres, exception faite des poulaillers mobiles. Les arbres et les buissons peuvent être provisoirement complétés par des éléments artificiels jusqu'à ce qu'ils produisent la surface ombragée exigée. Les poules doivent pouvoir atteindre les structures imputables depuis n'importe quel point du pâturage en parcourant au maximum 20 m. Les pâturages peuvent être comptés jusqu'à une distance maximale de 120 m.

Les poules pondeuses doivent avoir accès au parcours depuis midi et pendant au moins la moitié du jour naturel. L'accès au parcours doit être étendu à la soirée chaque fois que cela est possible. Si le temps est mauvais, par exemple en cas de forts vents, de fortes pluies ou si les températures sont trop basses par rapport à l'âge des bêtes, on peut limiter l'accès au parcours enherbé, le remplacer par un parcours non couvert pour mauvais temps ou le supprimer totalement. Pour les poulaillers construits avant le 01.01.2014 et qui ont leur surface de parcours enherbé le long de deux côtés opposés du bâtiment et où ces pâturages accueillent les poules à tour de rôle, la surface minimale disponible par côté peut être ramenée à 50 pourcent du total de la surface de pâturage exigée par une autorisation exceptionnelle de la CLA.

Définition de la surface ombragée: ombre fournie par une structure exposée au rayonnement solaire vertical. (CLA 6/2014)

Si des rouleaux de gazon sont utilisés pour l'assainissement du pâturage, il faut utiliser exclusivement du gazon de production biologique. (CLA 6/2014)

5.5.3.8 **Parcours non couvert pour mauvais temps**

Lorsque le pâturage est gorgé d'eau et pendant le repos de la végétation, il est possible de mettre à disposition des poules un parcours non couvert pour mauvais temps au lieu du parcours enherbé. Cela doit être noté dans le journal des sorties. Le parcours non couvert en cas de mauvais temps doit être suffisamment recouvert d'un matériau adéquat. Le parcours pour mauvais temps est obligatoire à partir de 500 poules pondeuses. Au maximum un tiers de la surface peut être couvert.

Les fermes Bourgeon dont les poulaillers ont été construits jusqu'au 31.12.2017 bénéficient d'un délai transitoire jusqu'au 31.12.2019.

5.5.3.9 **Alimentation et abreuvement**

Les poules pondeuses doivent recevoir des grains adaptés, distribués directement sur la litière ou sur le sol. La proportion de grains dans la ration doit être d'au minimum 5 pourcent.

Les abreuvoirs à pipettes sont interdits.

Les poules pondeuses doivent pouvoir s'abreuver à un système conçu comme en plan d'eau.

5.5.3.10 **Coqs**

Il est recommandé d'avoir entre un et trois coqs pour 100 poules dans chaque troupeau de poules.

5.5.3.11 **Déclenchement artificiel de la mue**

La mue peut être déclenchée artificiellement pour prolonger la durée d'utilisation, mais pas avant l'âge de 60 semaines. Pendant la phase d'alimentation pauvre en éléments nutritifs d'au minimum 14 jours, l'accès au pâturage doit être fermé pour empêcher l'ingestion d'éléments nutritifs supplémentaires.

5.5.3.12 **Contrôle des salmonelloses**

Toutes les fermes qui commercialisent des œufs doivent faire chaque année au moins une analyse pour *Salmonella enteritidis*, de préférence lorsque les poules sont âgées de 30 à 40 semaines (analyse bactériologique d'un échantillon collectif de fientes ou recherche d'anticorps dans 20 œufs). Dans les poulaillers où une partie des anciennes poules restent dans le troupeau quand il est complété par des jeunes poulettes (système pas «tout dedans – tout dehors»), l'analyse doit concerner toutes les poules. Le rapport d'examen des poulettes (à l'âge de 15 à 20 semaines) doit être transmis au producteur d'œufs. Les rapports d'analyses correspondants doivent être présentés lors du contrôle bio.

5.5.3.13 **Petits effectifs**

Les élevages de 20 poules maximum et sans commercialisation doivent appliquer ces dispositions par analogie.

[< Retour au sommaire](#)**5.5.3.14 Dimensions pour les élevages de poules pondeuses et de poulettes**

	Poulettes de 1 à 42 jours	Poulettes de 43 à 126 jours	Poules pondeuses
Équipements			
Place à la mangeoire si alimentation mécanique	4 cm	8 cm	10 cm
Place à la mangeoire depuis perchoirs surélevés		10 cm	12 cm
Place autour des automates circulaires	2 cm	3 cm	4 cm
Abreuvoirs à pipettes	15 bêtes	15 bêtes*	interdits
Abreuvoirs à godets	25 bêtes	25 bêtes	20 bêtes
Gouttières circulaires	1 cm	1,5 cm	2 cm
Perchoirs **			
Perchoirs par bête (min. 3,0 x 3,0 cm)	8 cm	14 cm	16 cm
Distance (horizontale)	20 cm	25 cm	30 cm
Distance des parois (horizontale, depuis l'axe)	10 cm	20 cm	20 cm
Pondoirs individuels			5 bêtes
Pondoirs collectifs			80 bêtes/m ²
Densité/Surface accessible **			
Grilles et aires de grattage	15 bêtes/m ²	8 bêtes/m ²	5 bêtes/m ²
Densité dans poulaillers avec ACE intégrée	15 bêtes/m ²	13 bêtes/m ²	8 bêtes/m ²
Densité maximale par m ² de surface au sol	30 bêtes/m ²	24 bêtes/m ²	15 bêtes/m ²
Proportion de surface de grattage dans le poulailler	min. 50 %	min. 33 %	min. 33 %
Densité dans l'ACE	(35 bêtes/m ²)	16 bêtes/m ²	10 bêtes/m ²
Parcours enherbé		0,2–1 m ² /bête	5 m ² /bête
Éclairage			
Durée maximale du jour avec lumière artificielle	16 h	16 h	16 h
Bain de poussière			
Profondeur min. 15 cm		150 bêtes/m ²	100 bêtes/m ²
Ouvertures vers l'ACE et le parcours			
Largeur minimale ***		70 cm	70 cm
Hauteur minimale		40 cm	40 cm
Largeur par 100 bêtes		50 cm	70 cm
Parcours non couvert pour mauvais temps		min. 53 m ² par 1'000 bêtes	min. 86 m ² par 1'000 bêtes

* Un système conçu comme un plan d'eau doit être mis à disposition en plus à partir de la 14^{ème} semaine.

** Les grilles d'atterrissage vers les nids ainsi que les perchoirs situés au-dessus des aires de grattage ne peuvent pas être comptés avec les autres pour satisfaire à cette exigence.

*** Des ouvertures plus petites peuvent être tolérées dans les petits élevages de moins de 100 bêtes.

[< Retour au sommaire](#)

5.5.4 Cailles

5.5.4.1 Stabulations et effectifs

Les enclos et volières doivent être construits et aménagés de telle façon que le risque de blessures soit minime et que les cailles ne puissent pas s'en échapper. Les locaux convenablement structurés et comportant plusieurs zones climatiques différentes doivent permettre aux cailles de développer le plus librement possible leurs comportements naturels. Chaque unité peut comporter au maximum 150 cailles ou 33 kg PV. Un bâtiment peut abriter au maximum 1'500 cailles. Selon l'OPAn, les cailles japonaises doivent être protégées contre le vent, l'humidité et les températures extrêmes. Une aération adéquate et des nettoyages réguliers doivent permettre d'éviter qu'il y ait trop de poussière.

5.5.4.2 Densité de peuplement

L'ensemble de la surface de l'aire d'activité d'une unité de volière munie d'une ACE couverte doit être d'au moins 2,5 m² indépendamment du nombre de cailles. On peut élever dans les volières au maximum 15 cailles femelles ou 3,3 kg PV/m². On peut élever dans l'ACE couverte au maximum 25 cailles femelles ou 5,5 kg PV/m². Dans les volières comprenant plusieurs zones climatiques différentes avec un accès permanent à l'ACE pendant la période d'activité, on peut élever sur le total de la surface de la zone d'activité sans le parcours enherbé 10 cailles femelles ou 2,2 kg PV/m². Pendant la phase non éclairée on peut avoir 20 cailles femelles ou 4,4 kg PV/m² dans la volière.

5.5.4.3 Lumière naturelle, éclairage

La volière doit être éclairée par la lumière naturelle. L'intensité de la lumière doit être d'au moins 15 lux dans la zone où se trouvent les cailles. La durée du jour ne doit pas être augmentée artificiellement à plus de 16 heures.

5.5.4.4 Litière

La zone recouverte de litière doit représenter au moins 50 pourcent de la surface de la volière. Pour la litière, on peut utiliser des matières naturelles comme de la paille, de la paille broyée, de la balle d'épeautre ou d'avoine et d'autres matières du même genre.

5.5.4.5 Bain de poussière

Le bain de poussière peut être placé dans l'ACE. Il faut disposer d'une surface de bain de poussière de 0,4 m² pour 100 cailles ou 22 kg PV. La surface minimale est de 30x35 cm. Pour remplir le bain de sable qui doit avoir au moins 5 cm de profondeur, les matières suivantes conviennent bien: terre fine, sable fin, sec et non lavé mélangé à de la terre fine.

5.5.4.6 Parcours enherbé protégé

La plus grande partie du parcours protégé doit être enherbée et il doit comporter des structures adéquates comme des buissons, des grosses pierres, de gros morceaux de bois et un abri. Pour protéger les cailles, on couvrira la surface qu'elles peuvent atteindre avec un grillage à mailles de 12 x 12 mm. En dehors de cette surface, les mailles peuvent être plus grandes. Les cailles ne devraient pas pouvoir passer la tête à travers. Indépendamment du nombre de cailles, le parcours protégé doit mesurer au moins 2,5 m². Il faut avoir au moins 0,4 m² de parcours par caille. Cela correspond à 40 m² pour 100 cailles ou 22 kg PV (exemple: 5 m² par poule avec 10 à 12 cailleaux = ca. 0,4 m² par animal).

5.5.4.7 Abris et nids

Il faut créer des cachettes pour que les cailles puissent s'y abriter; si ces cachettes comportent une litière, les cailles les utilisent aussi comme nids de ponte.

5.5.4.8 Dispositifs d'affouragement et d'abreuvement

Les cailles adultes (220g PV) doivent disposer chacune de 2 cm de largeur autour des distributeurs circulaires et de 5 cm de largeur devant les distributeurs rectilignes en cas de distribution manuelle de la nourriture, et de 4 cm de largeur devant les chaînes automatiques de distribution. Pour les lignées plus lourdes, la place aux distributeurs doit être adaptée en fonction du poids corporel.

Faisant partie des gallinacés, les cailles doivent aussi pouvoir s'abreuver à un plan d'eau, donc on installera p. ex. des abreuvoirs à coupes ou à godets. Chaque unité doit comporter au moins 2 abreuvoirs à godets ou 1 abreuvoir à godets pour 25 cailles. Les abreuvoirs circulaires doivent offrir une place large de 1 cm par caille.

5.5.4.9 Élevage des cailleaux (jeunes cailles)

Les données et les dimensions doivent être adaptées proportionnellement à la taille des cailleaux.

[< Retour au sommaire](#)

5.5.5 Volailles d'engraissement

5.5.5.1 Choix des lignées

Les lignées et races extensives et moyennement intensives doivent être génétiquement bien adaptées à l'élevage sur parcours enherbé. Les lignées autorisées pour la production Bourgeon sont déterminées par la CLA.



Pour l'engraissement Bourgeon des poulets de lignées hybrides, seules les lignées d'engraissement extensives à moyennement intensives suivantes sont autorisées: Sasso 451 LAB, Hubbard JA 657, JA 757.

La durée minimale de l'engraissement des poulets Bourgeon est de 63 jours. Jusqu'au 63ème jour, l'accroissement journalier moyen ne doit pas dépasser 27,5g.

Pour les dindes, il faut utiliser de préférence des lignées hybrides légères à moyennement lourdes. Les conditions corporelles doivent permettre aux dindes d'exprimer leurs comportements spécifiques.

Les volailles de race sont autorisées pour les canards et les oies. Les hybrides d'engraissement doivent être autorisés par la CLA.

5.5.5.2 Stabulations et effectifs

On entend par unité avicole un ou plusieurs bâtiments qui peuvent contenir au total le nombre maximal de bêtes de deux troupeaux (oies, dindes, canards, poulets en préengraissement), et de quatre troupeaux pour les poulets à l'engraissement. L'effectif maximal des troupeaux doit être adapté à l'espèce de volaille de chair concernée. Il est de 2'000 bêtes pour les poulets en préengraissement, de 500 bêtes pour les poulets à l'engraissement et de 250 bêtes pour les dindes, les canards et les oies.

La même entreprise agricole peut avoir plusieurs unités avicoles. Les poulaillers doivent être placés de manière à pouvoir changer de parcours enherbé après chaque série pour éviter les parasitoses trop importantes. Les mêmes surfaces de parcours et de pâturages peuvent accueillir au maximum deux séries de volailles par année. La pause entre deux passages doit être d'au moins 12 semaines.

La grandeur maximale des troupeaux peut être dépassée de 2 pourcent au moment de l'installation des poussins. Toutes les exigences (densité d'occupation, place à la mangeoire, longueur des perchoirs etc.) doivent être respectées pour l'ensemble des bêtes installées.

Les poulaillers de plus de 450 places poulets de chair doivent être acceptés par un contrôleur spécialisé qui vérifie le système de poulailler, la densité d'occupation et les parcours.

5.5.5.3 Densité d'occupation

Jusqu'à l'âge de 28 jours, la densité d'occupation dans le poulailler peut atteindre 40 bêtes/m²; si les poulets changent de poulailler à l'âge de 21 jours déjà, la densité d'occupation peut atteindre 50 bêtes/m².

Durant l'engraissement des poulets, la densité maximale d'occupation dans le poulailler s'élève à 20 kg PV/m². Si une ACE peut être imputée, la densité maximale dans le poulailler peut atteindre 25 kg PV/m².

Pour les dindes, les canards et les oies, la densité maximale d'occupation dans le poulailler s'élève à 20 kg PV/m².

5.5.5.4 Lumière naturelle et éclairage

L'aire d'activité doit recevoir suffisamment de lumière naturelle, c.-à-d. au minimum 15 lux. Pour l'éclairage, les lampes à incandescence et la lumière fluorescente à haute fréquence (> 1'000 Hertz) sont autorisées. La durée totale du jour ne doit pas dépasser 16 heures par jour (sauf lumière naturelle en été).

5.5.5.5 Litière

Toute la surface au sol du poulailler doit être suffisamment recouverte de litière.

5.5.5.6 Perchoirs

Les dimensions et la forme des perchoirs doivent être adaptées à l'espèce et à l'âge des volailles (poulets, dindes, pintades, canards, etc.).

[< Retour au sommaire](#)

5.5.5.7 **Aire à climat extérieur (ACE), bain de poussière et plan d'eau**

Sauf dans le cas des volailles aquatiques, les volailles d'engraissement doivent avoir accès à une ACE avec bain de poussière. Le bain de poussière est intégré à l'ACE et protégé contre l'humidité. Pendant l'engraissement, le bain de poussière doit avoir une profondeur de 5 cm au minimum pour les poulets et de 10 cm au minimum pour les dindes. Les volailles aquatiques doivent avoir un accès permanent à un plan d'eau.

L'ACE doit être accessible toute la journée, couverte et si nécessaire protégée du vent. Selon l'âge des bêtes, l'accès quotidien à l'ACE peut être provisoirement limité en cas de températures très basses. Cette limitation n'est possible que si la densité d'occupation dans le poulailler est inférieure à 20 kg PV/m². Si le poids des poulets est plus élevé, l'ACE doit être accessible pendant toute la journée.

Pour le calcul de la surface au sol du poulailler, il est possible d'ajouter 50% de la surface de l'ACE. Lors de la construction d'un nouveau bâtiment, il est conseillé d'installer une séparation coulissante automatique entre le poulailler et l'ACE. Les ouvertures vers les ACE et les parcours enherbés doivent être dimensionnées et réparties de manière à permettre aux bêtes de circuler sans problèmes ni limitations.

5.5.5.8 **Pâturage**

Les pâturages doivent être adaptés aux besoins de l'espèce de volaille concernée. Les surfaces des parcours enherbés doivent être adaptées aux différentes espèces de volaille en fonction de leur âge. Les volailles de chair doivent avoir accès au pâturage pendant au moins 75 pourcent de la durée du jour naturel. Si le temps est très mauvais, on peut diminuer la durée ou même supprimer l'accès au parcours enherbé. Le matin et le soir sont les meilleures périodes pour l'accès au parcours enherbé. Une distance maximale de 40 m peut être comptée pour le calcul de la surface des parcours pour les poulets. Les parcours enherbés doivent contenir des structures qui offrent aux volailles de l'ombre et une protection contre les prédateurs.

Si un froid intense et persistant et un sol gelé empêchent de déplacer les poulaillers mobiles et les clôtures électrifiées, les parcours enherbés peuvent être laissés au même endroit pour une deuxième série d'engraissement.

5.5.5.9 **Affouragement et abreuvoirs**

Pour les volailles d'engraissement, les aliments doivent comporter au moins 65 % de céréales, de légumineuses à battre et d'oléagineux (y.c. produits et sous-produits). Il faut en outre proposer des grains adaptés à leur âge.

Les volailles d'engraissement qui peuvent bien valoriser l'herbe doivent pouvoir prélever une partie importante de leur nourriture dans les pâturages.

Le chef d'exploitation peut choisir librement le système d'abreuvement.

[< Retour au sommaire](#)**5.5.5.10 Dimensions pour les volailles de chair**

	Poulets en pré-en-graissement	Poulets à l'en-graissement	Dindes	Oies, canards
Équipements				
Place à la mangeoire si alimentation manuelle	4 cm/kg PV	2,5 cm/kg PV	1 cm/kg PV	2 cm/kg PV
Place à la mangeoire si alimentation mécanique	4 cm/kg PV	2,5 cm/kg PV	1 cm/kg PV	2 cm/kg PV
Place à la mangeoire autour des automates circulaires	1,7 cm/kg PV	1 cm/kg PV	0,5 cm/kg PV	1 cm /kg PV
Assiettes	1,7 cm/kg PV	–	–	–
Abreuvoirs à godets *, nombre	30 bêtes	30 bêtes	–	–
Abreuvoirs circulaires	1,4 cm/kg PV	0,8 cm/kg PV	0,5 cm/kg PV	0,5 cm/kg PV
Côté des abreuvoirs linéaires	2,1 cm/kg PV	1,25 cm/kg PV	1 cm/kg PV	1 cm/kg PV
Abreuvoirs à pipettes, nombre*	15 bêtes	15 bêtes		
Perchoirs				
Longueur perchoirs	6 cm/kg PV	5 cm/kg PV	2,5 cm/kg PV min. 16 cm/bête	Canards de Barbarie 3 cm/kg PV
Distance minimale du sol	25 cm	30 cm	60 cm	
Distance (horizontale)	20 cm	25 cm	50 cm **	
Distance des parois (horizontale, depuis l'axe)	10 cm	15 cm	40 cm	
Densité				
Surface au sol du poulailler	<ul style="list-style-type: none"> ■ 50 bêtes/m² (-21ème. jour) ■ 40 bêtes/m² (-28ème jour) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 20 kg PV/m² ■ au max. 25 kg PV/m² si l'ACE est additionnée 	20 kg PV/m ²	20 kg PV/m ²
Surface du parcours enherbé		1 m ² /kg PV	1 m ² /kg PV ■ min. 10 m ² /bête ***	<ul style="list-style-type: none"> ■ 4 m²/kg PV oies; ■ 1 m²/kg PV canards
Éclairage				
Durée maximale du jour avec lumière artificielle	16 h	16 h	16 h	16 h
Bain de poussière		500 kg PV/m ²	300 kg PV/m ²	****
Ouvertures vers l'ACE et le parcours enherbé				
Largeur minimale		70 cm	70 cm	70 cm
Hauteur minimale		40 cm	60 cm	60 cm
Largeur par 100 kg PV		30 cm	20 cm	30 cm
Surface au sol de l'ACE	50% de la surface au sol du poulailler depuis le 22ème jour	50% de la surface au sol du poulailler	50% de la surface au sol du poulailler	

* Ces chiffres sont valables pour les volailles d'engraissement d'un poids de plus de 2 kg. Ils peuvent être diminués de manière adaptée pour des bêtes plus petites. Est considéré comme adapté: si les mangeoires et les abreuvoirs proposés sont suffisants pour des bêtes à partir de 2 kg (15 bêtes par m²), alors l'offre est suffisante pour des bêtes plus petites tant que la densité maximale de 30 kg/m² n'est pas dépassée.

** L'angle ne doit pas être supérieur à 55°. Il est recommandé de décaler les perchoirs les uns par rapport aux autres.

*** Si les dindes pèsent plus de 10 kg PV, elles doivent disposer de 1 m² de plus par kg supplémentaire.

**** Plan d'eau à la place du bain de poussière: min. 3 m² jusqu'à 50 bêtes, 1 m² de plus pour 50 bêtes de plus.

[< Retour au sommaire](#)

5.6 Lapins

Les directives générales pour la production animale (chapitre 4) doivent être aussi appliquées par analogie à la production de lapins.

5.6.1 Conditions d'élevage

Les lapins reproducteurs, les remotes et les lapins à l'engraissement doivent être élevés en groupes (groupes séparés ou colonies). Une unité d'élevage doit être au moins assez grande pour que les lapins puissent manifester sans problèmes leurs comportements spécifiques (sauts, cabrioles). L'unité doit comporter une zone recouverte de litière.

Il doit y avoir en permanence des objets à ronger (branches fraîches, bois tendre non toxique, épis de maïs séché, betteraves, cubes de paille ou de foin compressé). Les lapins doivent pouvoir manifester les comportements normaux de l'espèce. Ils ne doivent présenter aucune anomalie due aux conditions d'élevage. Les lapins élevés à l'extérieur doivent pouvoir trouver des abris contre les courants d'air, le mauvais temps et l'ensoleillement direct et où le sol soit sec.

Contrairement à ce qui est fixé pour les autres espèces animales, l'élevage des lapins ne doit pas respecter les exigences pour les sorties régulières en plein air (SRPA), mais celles pour les systèmes de stabulation particulièrement respectueux des animaux (SST).

Pour que les lapins puissent être vendus avec le Bourgeon, les lapereaux doivent provenir d'élevages en groupes respectant des exigences analogues.

5.6.1.1 Surfaces des locaux (parcours non compris)

Seul le tiers des surfaces surélevées (étages) peut être pris en compte.

Catégories de lapins	Dimensions des locaux
Engraissement et remotes:	minimum 2 m ² par groupe
âge: jusqu'à 76 jours:	minimum 0,15 m ² par lapin
âge: dès 77 jours:	minimum 0,25 m ² par lapin
Abris	
âge: jusqu'à 60 jours:	0,03 m ² par lapin
âge: dès 60 jours:	0,05 m ² par lapin
Colonies d'élevage:	au minimum 1,6 m ² par lapine, y. c. place pour les lapereaux et le mâle

5.6.1.2 Climat des locaux

Les logements des lapins doivent recevoir la lumière du jour et être bien aérés. Il faut éviter les courants d'air.

5.6.1.3 Colonies d'élevage

Une colonie d'élevage peut comporter au maximum 5 lapines et un mâle reproducteur ainsi que leurs jeunes jusqu'à l'âge du sevrage. Tous les lapins doivent pouvoir se grouper ou s'éviter librement. Cet objectif doit être atteint par la structure de l'espace.

L'unité d'élevage doit comporter une zone d'affouragement, une zone de nidification et une zone de récréation. Ces trois zones doivent être bien distinctes (contact visuel interrompu). La zone récréative doit offrir des places de repos attractives et un abri comme zone de repli pour les lapines. Par contre, la zone des nids ne devrait comporter aucun objet attrayant pour les lapins. En cas d'affouragement rationné, la zone d'affouragement doit comporter deux dispositifs d'affouragement distincts.

Les lapines doivent pouvoir former elles-mêmes leurs nids dans des boîtes à nids en utilisant du foin et/ou de la paille. Après la mise-bas, l'entrée du nid doit pouvoir être fermée par la mère. Le sol devant les entrées des nids doit être recouvert de paille. Chaque lapine doit avoir un nid. Les lapines doivent avoir à disposition des emplacements surélevés où les lapereaux ne peuvent pas ou difficilement accéder. Dès que les lapereaux ont quitté le nid, ils doivent pouvoir aller dans une zone inaccessible aux lapins adultes comportant au minimum une zone de repos sombre et une zone d'affouragement éclairée.

[< Retour au sommaire](#)

5.6.1.4 **Lapereaux pour l'élevage et pour l'engraissement**

Qu'ils aient été achetés ou qu'ils soient produits par l'exploitation elle-même, les lapereaux pour l'engraissement doivent satisfaire à toutes les exigences des articles 5.6.1 et 5.6.1.3. Les lapereaux pour l'élevage sont élevés comme les lapereaux pour l'engraissement.

Chaque unité doit comporter une zone de repli (contact visuel interrompu) munie de parois solides dans laquelle les lapins peuvent aller se reposer ou s'abriter s'ils sont dérangés.

L'achat de remontes d'élevage âgées de 80 jours au maximum était autorisé jusqu'au 31.12.2001. Depuis c'est le chapitre 4.4 qui fait foi.

Chaque groupe d'engraissement peut comporter au maximum 60 lapins âgés de 60 jours au maximum, et au maximum 15 lapins âgés de plus de 60 jours.

5.6.1.5 **Élevage dans des systèmes conventionnels (clapiers)**

L'élevage des lapins dans des systèmes conventionnels (p. ex. clapiers) par des fermes Bourgeon n'est plus toléré. Les élevages de lapins qui relèvent purement du hobby et de l'autoapprovisionnement doivent respecter les directives SST par analogie. Cela veut dire qu'il est possible de réaliser pour ce genre d'élevages des systèmes qui satisfont à ces exigences p. ex. en reliant entre eux 2 ou plusieurs compartiments pour avoir une surface plus grande. Les dimensions minimales définies à l'art. 5.6.1.1 doivent cependant être respectées.

Il faut au moins respecter les exigences de l'OPAn qui concernent l'élevage des lapins dans des clapiers. Le sol des clapiers doit être recouvert de litière. Il n'y a pas de délai transitoire. Il faut respecter les dispositions générales pour l'alimentation animale énoncées au chapitre 4.2. Il faut offrir régulièrement (mais au moins une fois par semaine) à tous les lapins la possibilité (parcours protégé par du grillage en plein air ou sous toit) de se mouvoir librement.

Remarque: L'OSAV édite une brochure contenant de nombreuses recommandations très précieuses pour les élevages de lapins. www.blv.admin.ch ↳ Animaux ↳ Détention des animaux de compagnie et des animaux sauvages ↳ Lapins ↳ Détention et soins

5.6.2 **Affouragement**

Tous les lapins doivent avoir en permanence suffisamment de fourrage grossier de bonne qualité. Les lapins doivent être nourris exclusivement avec des matières végétales. Les aliments concentrés et mélangés doivent respecter les exigences de Bio Suisse. Les lapins doivent toujours avoir suffisamment d'eau potable fraîche et propre.

Les trémies d'alimentation doivent être facilement accessibles et installées de manière à ne pouvoir être que très peu souillées par des excréments ou de l'urine et à pouvoir être facilement nettoyées. Les lapins ne doivent pas pouvoir s'y blesser.

5.6.3 **Interventions zootechniques**

La castration des mâles est interdite dans l'engraissement en groupes.

5.7 Pisciculture

Les directives générales pour la production animale (chapitre 4) doivent être aussi appliquées par analogie à la production de poisson comestible. Mentionnons particulièrement les articles sur l'alimentation animale, la provenance des animaux et la santé animale.

Les piscicultures doivent veiller à ne pas perturber l'équilibre écologique ni menacer les populations naturelles, et elles doivent respecter les principes de base de la production durable.

Les besoins propres à chaque espèce de poisson doivent être respectés (étang ou pisciculture, structure de l'espace vital, densité d'occupation, qualité de l'eau etc.). Les poissons ne doivent subir aucun stress ni fatigue inutiles pendant leur élevage, leur transport ou leur abattage.

On ne peut en principe élever que des espèces de poissons indigènes et adaptées aux conditions régionales. Les exceptions à cette règle sont soumises à une autorisation assortie de conditions supplémentaires. Il est interdit d'utiliser des poissons transgéniques ou triploïdes. Les reproducteurs et les jeunes ne doivent pas être ou avoir été traités avec des antibiotiques, des stimulateurs de croissance ou des hormones.

Les salmonidés et autres poissons carnivores peuvent recevoir des farines et des huiles de poisson. Les farines et les huiles de poisson doivent soit être fabriquées à base de déchets de poissonnerie, soit provenir de pêcheries et de piscicultures certifiées durables.

La pisciculture doit produire uniquement du poisson biologique. Il est interdit de produire en parallèle du poisson non biologique et du poisson biologique. Le chapitre 1 de cette partie et le chapitre 2 de la partie I concernant la reconversion, contrats et contrôles obligatoires, doivent être respectés par analogie.

5.7.1 Multiplication et élevage

Les alevins et les œufs doivent provenir d'autres piscicultures bio. Les alevins doivent avoir été produits en Suisse ou dans les pays limitrophes. En cas de pénurie ou de pertes importantes, l'organisme de certification peut octroyer une autorisation exceptionnelle pour l'achat d'alevins ou d'œufs non bio. Dans ce cas, une attestation du fournisseur stipulant qu'ils remplissent les exigences bio doit être disponible (voir modèle à l'annexe 1 pour le chapitre 5.7).

Les poissons doivent passer au moins les deux derniers tiers de leur vie dans la pisciculture Bourgeon pour pouvoir être vendus avec le Bourgeon. Les entreprises en première année de reconversion peuvent commercialiser leurs poissons avec le Bourgeon de reconversion à partir du 1^{er} mai dès que leur certification est terminée.

Les écloseries fonctionnant en eau réchauffée (il faut soumettre un concept énergétique intégrant les possibilités économiquement supportables d'économies d'énergie et d'utilisation des énergies renouvelables; écloseries en circuit fermé), la reproduction contrôlée et le nourrissage des alevins sont autorisés.

Les anesthésiques autorisés pour le stripping figurent dans la «Liste des intrants pour les piscicultures» du FiBL et de Bio Suisse.

5.7.2 Alimentation

Il faut utiliser soit des aliments Bourgeon soit des aliments Bourgeon Intrants. En dérogation au principe du chap. 4.2, les piscicultures peuvent acheter la totalité des aliments. Toutes les autres prescriptions d'alimentation doivent être respectées.

5.7.3 Étangs et piscicultures

Les systèmes à circulation fermée¹ pour la production de poisson sont interdits à l'exception des écloseries et des bassins pour les alevins ou pour la production d'organismes servant d'aliment.

La pisciculture doit être vérifiée chaque jour.

Les étangs et les piscicultures doivent être conçus de manière à empêcher l'intrusion ou l'immigration d'autres poissons, surtout dans le cas des espèces non indigènes (p. ex. truite arc-en-ciel).

¹ Installations intérieures utilisant beaucoup de technique et d'énergie.

[< Retour au sommaire](#)

Comme les entreprises agricoles, les piscicultures doivent dédier 7 pourcent de leur surface productive aux compensations écologiques (cf. chapitre 2.3). La surface productive de référence est définie comme l'ensemble de la surface de l'entreprise piscicole moins les bâtiments, les chemins et les forêts. Il faudrait donner la préférence à la création de surfaces aquatiques de compensation (p. ex. zones humides, roselières, grenouillères). Cette disposition ne concerne pas les piscicultures en cages flottantes situées en eaux libres.

Les étangs et les piscicultures doivent comporter des refuges et des abris, et il faut favoriser les comportements naturels des différentes espèces (former des bancs, définir des territoires). Les bassins peuvent être enrichis p. ex. avec des abris artificiels suspendus dans l'eau (faciles à sortir pour être nettoyés). Les exigences de structuration des étangs et des bassins peuvent être renforcées en cas de progrès de nos connaissances éthologiques.

Si l'eau de l'étang provient d'un ruisseau, il faut respecter les dispositions légales sur les débits résiduels. Le ruisseau doit rester franchissable par les poissons, et, si ce n'est pas le cas, il faut profiter le cas échéant des nouvelles constructions pour le rendre franchissable.

5.7.4 Qualité de l'eau

5.7.4.1 Arrivée de l'eau

L'arrivée d'eau doit être exempte de pollutions anthropogènes ou en contenir très peu. En cas de doute, p. ex. lorsque le bassin versant est couvert de cultures agricoles intensives, il faut faire analyser l'eau pour vérifier sa pureté. Dans ce genre de cas, l'analyse de l'eau doit comporter les paramètres définis par l'OEaux (RS 814.201, annexe 2, «Exigences relatives à la qualité des eaux») plus les nitrites et les chlorures. La CLA peut définir de nouvelles exigences pour la qualité de l'eau à son arrivée. Pour les petites piscicultures et les piscicultures à titre accessoire dont la production annuelle ne dépasse pas 1'000 kg de poisson, l'organisme de certification peut déterminer une procédure simplifiée de prélèvement des échantillons.

5.7.4.2 Sortie de l'eau

La qualité de l'eau à la sortie doit au minimum satisfaire aux exigences cantonales et fédérales en matière de protection des eaux¹. La pisciculture doit pouvoir présenter une attestation de conformité valable délivrée par le service cantonal de protection des eaux. Le cas échéant, les matières en suspension doivent être retenues dans un bassin de décantation.

5.7.4.3 Piscicultures et étangs

La température, le pH, la teneur en oxygène et la teneur en ammoniac de l'eau doivent correspondre aux besoins propres des différentes espèces de poissons (normes pour les truites: température maximale 16 °C, pH entre 7 et 8, oxygène au minimum 6 mg O₂/l, ammoniac au maximum 0,01 mg/l). Ces paramètres doivent être vérifiés périodiquement à des intervalles choisis en fonction des conditions (mais au moins une fois par mois) et aux moments critiques de la journée. Cette règle est en principe valable individuellement pour chaque étang ou bassin, sauf si une autre procédure a été définie lors du premier contrôle (p. ex. une seule analyse peut suffire pour une série de bassins interconnectés si l'échantillon est prélevé dans le dernier bassin).

Les mesures suivantes sont autorisées en vue d'améliorer l'oxygénation de l'arrivée d'eau, des étangs ou des bassins: cascades, colonnes d'aération, roues à aubes, jets d'eau, pompes de circulation. L'oxygénation artificielle de l'installation avec de l'oxygène liquide n'est normalement pas autorisée et on ne peut y recourir que provisoirement et dans certains cas exceptionnels de conditions météorologiques extrêmes (annonce obligatoire à l'organisme de certification), pendant les transports et pour l'élevage des alevins en écloséries.

Les sédiments de nourriture ou d'excréments doivent être utilisés sur place ou fournis à une autre exploitation bio située à une distance maximale de 20 km (pour autant que la loi n'impose pas une autre forme de mise en valeur). Si aucune exploitation bio située à cette distance ne peut reprendre ces matières, l'organisme de certification peut donner l'autorisation de les fournir à une exploitation agricole conventionnelle ou à une exploitation bio plus éloignée.

5.7.5 Conditions d'élevage

Les opérations de tri et de manipulation (handling) ainsi que le temps de séjour des poissons hors de l'eau doivent être limités au strict minimum. Les machines de tri sont autorisées. Les poissons et toutes les surfaces et outils en contact avec eux doivent être maintenus humides en permanence.

Les poissons doivent avoir la possibilité de chercher dans l'eau des zones ombragées. Au moins 10 pourcent de la surface de l'eau de chaque étang et de chaque bassin doit être ombragée en permanence. Pendant les mois d'hiver (du 01.12 au 28.02), dans les grands bassins naturels dont les rives sont ombragées et dans les étangs profonds de plus de 2 mètres, il n'y a pas besoin de réaliser d'autres mesures d'ombragement.

¹ OEaux, Annexe 3.3, 2 Exigences particulières, 27 Installations piscicoles

[< Retour au sommaire](#)

La densité de peuplement doit être régulée de manière à ne pas nuire à la santé ou au comportement naturel des poissons. Les densités maximales de peuplement figurent dans les directives spécifiques (cf. 5.7.11).

Pour augmenter la qualité de la chair des poissons et pour prévenir un élevage trop intensif, il est très important que l'élevage dure assez longtemps. C'est la raison pour laquelle les directives spécifiques contiennent aussi une durée minimale d'élevage. Celle-ci se rapporte au poids d'abattage usuel. En cas de commercialisation de poissons plus légers ou plus lourds, la durée de l'élevage doit être adaptée en conséquence.

L'éclairage artificiel n'est autorisé qu'à des fins de reproduction. La durée du jour simulée ne doit alors pas dépasser 16 heures.

5.7.6 **Transport**

Les poissons vivants doivent recevoir assez d'oxygène pendant leur transport. Ils doivent être à jeun avant le transport. La durée du transport ne doit pas dépasser 10 heures. Pendant le transport, la densité ne doit pas dépasser 1 kg de poisson pour 5 litres d'eau et 1 kg de poisson pour 8 litres d'eau si le transport dure plus de 2 heures.

5.7.7 **Abattage**

Les poissons doivent être tués dans l'eau ou immédiatement après en avoir été sortis. Il est en particulier interdit de les laisser s'étouffer. Les méthodes d'abattage suivantes sont autorisées: assommer, électrocuter. Après leur abattage, les poissons doivent être immédiatement vidés ou transformés.

5.7.8 **Hygiène et santé**

Pour le nettoyage, utiliser de préférence des méthodes biologiques, mécaniques et physiques (lavage à haute pression). Pour la désinfection des étangs et des bassins, il est possible d'utiliser de la chaux vive (seulement sur le sol sec des étangs). La chaux chlorée est expressément interdite.

Les produits autorisés pour la désinfection des récipients et des outils ainsi que pour les traitements des poissons effectués par le pisciculteur figurent dans la «Liste des intrants pour les piscicultures» du FiBL et de Bio Suisse, annexe 2 pour le chapitre 5.7. Les traitements recourant à des produits qui n'y figurent pas ne peuvent être effectués qu'avec l'accord d'un vétérinaire spécialisé en pisciculture, du FIMI (Zentrum für Fisch- und Wildtiermedizin de l'Université de Berne) ou du Service sanitaire piscicole de l'Association des pisciculteurs suisses (cf. chap. 4.5). Dans le but de réduire la quantité de médicaments utilisés, il faudrait si possible (c.-à-d. pour autant que les poissons soient en mesure de supporter les mesures de manipulation, ou handling, et que ces dernières soient sensées et praticables) isoler les sujets à traiter dans un bassin plus petit pour y faire le traitement.

Après un traitement chimique, les délais d'attente ci-après doivent être respectés avant de pouvoir vendre le poisson avec le Bourgeon: le délai d'attente prescrit en degrés-jours pour chaque matière active doit être doublé. Si aucun délai d'attente n'est indiqué, le délai d'attente général est de 1'000 degrés-jours (c.-à-d. p. ex. 100 jours par une température de l'eau de 10°C ou 66 jours pour une température de 15°C) pour tous les produits. Si l'emballage du produit précise seulement un délai d'attente pour les organismes à sang chaud, il faut le multiplier par 36 (°C) pour obtenir le délai d'attente en degrés-jours. Si le poisson est vendu avant l'expiration de ces délais d'attente, il faut le vendre expressément comme poisson non bio («de pisciculture non biologique»). Le nombre de traitements autorisé pour une commercialisation avec le Bourgeon est fixé au chapitre 4.5.

Les poissons morts doivent être retirés immédiatement des étangs et des piscicultures.

5.7.9 **Relevés et contrôles**

Il faut tenir à jour un journal de pisciculture fournissant le relevé exhaustif de toutes les mesures d'hygiène et opérations de traitement, de tri et de manipulation (handling), les résultats des analyses de l'eau ainsi que les données sur les entrées et les sorties. Les données sur la densité de peuplement doivent être consignées au moins une fois par mois. Le journal de pisciculture doit toujours être à jour et il faut le présenter lors des contrôles. Les relevés doivent signaler en particulier le respect des règles définies pour chaque espèce (cf. art. 5.7.11): les durées maximales pour le séjour dans des bassins artificiels, la densité d'occupation maximale pour chaque étang ainsi que la durée d'élevage minimale.

Les volumes des étangs et des bassins ainsi que les limites supérieures de peuplement seront relevés et consignés par écrit lors du premier contrôle.

[< Retour au sommaire](#)

5.7.10 Transformation et commercialisation

La transformation doit respecter les directives de la Partie III, et en particulier les chapitres 3 et 17.

L'utilisation de substances naturelles colorantes (pour les truites «saumonées») doit être déclarée lors de la vente du poisson.

5.7.11 Directives spécifiques

5.7.11.1 Élevage de poissons carnivores d'eau douce et d'eau de mer (poissons formant des bancs comme p. ex. la perche ou l'omble chevalier) en étang, en bassin ou en cage flottante

Seules les espèces vivant naturellement dans le genre d'eaux concernées peuvent être élevées dans des cages flottantes. Des contrôles réguliers doivent garantir que la macrofaune vivant aux environs des cages flottantes reste intacte. Le filet ne doit pas être imprégné avec des substances chimiques de synthèse.

Densité maximale: 20 kg/m³.

Durées minimales d'élevage: perche 6 mois, salmonidés 18 mois.

5.7.11.2 Élevage en étang ou en bassin de poissons carnivores de rivière (salmonidés; p. ex. truite de rivière (truite fario), truite arc-en-ciel, saumon de fontaine)

Il faut préférer si possible l'élevage en étangs naturels (c.-à-d. qu'il faut au minimum que le fond soit un sol entièrement naturel). L'élevage en bassins artificiels en plastique ou en béton n'est autorisé que pendant au maximum la moitié de la durée de vie des poissons. Sauf pendant les quatre premiers mois de la vie des poissons, les bassins doivent être équipés de structures d'habitat (abris et refuges, zones d'eau courante et stagnante, voir aussi l'art. 5.7.3 de ce règlement).

Densité maximale de peuplement: 20 kg/m³. Dans les étangs et bassins en circuit ouvert, la densité peut aller jusqu'à 30 kg/m³ au maximum pour autant qu'elle ne dépasse pas 100 kg de poisson pour un débit d'arrivée de 1 litre par seconde.

Durée minimale d'élevage: Salmonidés: 18 mois (poids d'abattage usuel: 220 à 350g). La durée minimale d'élevage peut être raccourcie en cas de densité d'occupation très basse (moins de 5 kg/m³) et si l'étang produit lui-même beaucoup de nourriture.

5.7.11.3 Élevage de cyprinidés (élevage des carpes en étang)

L'élevage doit être fait dans des étangs naturels (y. c. berges naturelles). Les récipients artificiels ne sont autorisés que pour le séjour des alevins pendant leur nourrissage et pour le stockage de poissons comestibles.

Il faut viser de peupler l'étang avec plusieurs espèces de poissons.

Toute fumure doit être faite exclusivement avec des engrais organiques provenant de l'agriculture biologique. Il est exceptionnellement possible d'utiliser des poudres de roches ou de la chaux éteinte.

Densités maximales de peuplement pour les carpes (C) et les tanches (T): 3'000 C1/7'000 T1 et resp. 600 C2/2'500 T2 ou 1'500 T3 par hectare.

Alimentation: La base alimentaire de la croissance des poissons doit être fournie par l'étang lui-même. L'offre alimentaire naturelle doit couvrir au moins 50% des besoins de croissance. L'alimentation complémentaire doit être apportée exclusivement par les aliments suivants:

- Aliments végétaux Bourgeon. En cas de pénurie, les aliments non bio peuvent représenter au maximum 10 pourcent de la matière sèche (MS) de la ration globale.
- Un maximum de 10 pourcent de la matière sèche (MS) de la ration globale peut être donné sous forme de farine ou d'huile de poisson pendant l'élevage des alevins et pour une alimentation de remise en forme (p. ex. après manutention). L'origine de la farine de poisson doit respecter le chapitre 5.7. La période de l'élevage des alevins se limite au premier été et celle de l'alimentation de remise en forme se limite aux phases juvéniles (C1 et C2) ainsi qu'à un maximum de 2 semaines au printemps et de 3 semaines en automne (à consigner et à documenter en détail dans le journal de pisciculture).

[< Retour au sommaire](#)**Annexe 1 pour la Partie II, chapitre 5.7****MODÈLE: Attestation pour les alevins et les œufs non bio**

En signant la présente convention, le fournisseur atteste que la production des alevins et/ou des œufs non bio livrés n'a violé aucune des interdictions ci-dessous et ne possède aucune des caractéristiques ci-dessous. Si le fournisseur transmet des données fausses ou viole la présente convention, il peut devoir verser des dommages-intérêts. Le fournisseur est notamment tenu pour responsable de toute sanction imposée à son client pour cause de livraison d'alevins ou d'œufs non conformes.

Caractéristiques, traitements et aliments interdits

- Poissons et œufs transgéniques (OGM) ou produits par polyploïdie, par irradiation (monosexing) ou par gynogenèse
- Traitements prophylactiques avec des médicaments chimiques, des antibiotiques ou des hormones
- Aliments contenant des antibiotiques, des stimulateurs de croissance, des hormones ou des aliments, des composants alimentaires ou des additifs génétiquement modifiés

Provenance

- Les œufs ou alevins doivent provenir de Suisse ou des pays limitrophes.

Alevins ou œufs (espèces)	Nombre livré	Date de livraison	Visa

Destinataire des alevins et/ou des œufs

Prénom, nom: _____

N° de l'expl.: _____

Adresse, localité: _____

Fournisseur des alevins et/ou des œufs

Prénom, nom: _____

Adresse, localité: _____

Lieu, date et signature du fournisseur: _____

Cette attestation doit être conservée dans l'entreprise.

Annexe 2 pour la Partie II, chapitre 5.7

Liste des intrants pour les piscicultures

1. Produits de nettoyage et de désinfection pour les bassins à poisson et les étangs vides, les outils et les pédiluves

Substances pures

- Alcool (éthanol)
- Acide formique (acide méthanoïque)
- Chaux vive (chaux anhydre, oxyde de calcium)
- Acide acétique (acide éthanoïque)
- Percarbonate de sodium
- Soude caustique (hydroxyde de sodium)
- Acide peracétique (acide peroxyacétique, acide éthaneperoxoïque)
- Soude (carbonate de sodium)
- Eau oxygénée (peroxyde d'hydrogène)
- Acide citrique

Produits du commerce

- Desamar K 30 (antérieurement: Actomar K 30)
- Désogerme 3A Aquaculture
- Detarox
- HD-Extra Bio aquatic
- Virasure aquatic
- Virkon S et Virkon aquatic

2. Produits de désinfection pour les bassins et les étangs non vides

Toutes les mesures de désinfections qui sont prises dans des bassins ou des étangs non vides doivent être notées dans le journal de pisciculture (cf. art. 5.7.9). Ce type d'interventions devrait être réduit au strict minimum.

2.1 Produits qui peuvent être utilisés sans autorisation ni recommandation

Les produits suivants peuvent être utilisés par les pisciculteurs eux-mêmes:

Substances pures

- Permanganate de potassium
- Sel de cuisine (chlorure de sodium)
- Percarbonate de sodium
- Eau oxygénée (peroxyde d'hydrogène)
- Acide citrique

Produits du commerce

Detarox

2.2 Produits qui peuvent être utilisés sur recommandation d'un vétérinaire

Les produits ci-dessous peuvent être utilisés si les produits mentionnés au point 2.1 s'avèrent insuffisants, mais seulement sur prescription du vétérinaire attitré ou sur recommandation du FIWI¹ ou d'un vétérinaire spécialisé en pisciculture. Leur utilisation doit être notée dans le journal de pisciculture (cf. art. 5.7.9). Les délais d'attente imposés pour la pisciculture biologique par l'art. 5.7.8 doivent être respectés. En cas de commercialisation avant l'écoulement de ces délais d'attente, les poissons doivent être vendus expressément comme poissons conventionnels («de pisciculture non biologique»), et aucun poisson ne peut être vendu avant la fin du délai d'attente légal.

¹ FIWI, Institut pour les pathologies des animaux, Centre pour la médecine des poissons et des animaux sauvages, Laboratoire national pour le diagnostic des maladies des poissons, Länggassstrasse 122, Postfach 8466, 3001 Berne, tél. 031 631 24 65.

[< Retour au sommaire](#)

Substances pures	Délais d'attente
Formaline (formol)	60 degrés-jours
Produits du commerce	
Desamar K 30 (antérieurement: Actomar K 30), Bétadine (seulement pour les œufs qui ne sont pas destinés à la consommation humaine)	60 degrés-jours
Desamar B 100 (antérieurement: Actomar B 100), Désogerme 3A Aquaculture, HD-Extra Bio aquatic	60 degrés-jours
Halamid	60 degrés-jours
Pyceze (médicament vétérinaire enregistré, catégorie C, contient du Bronopol)	60 degrés-jours
Virasure aquatic, Virkon S aquatic	60 degrés-jours

3. Produits pour traiter les poissons

Les produits de traitement délivrés uniquement sur ordonnance ne peuvent être utilisés que par le vétérinaire attitré ou sur recommandation du FIWI¹ ou d'un vétérinaire spécialisé en pisciculture; il faut respecter les délais d'attente spéciaux (cf. ci-dessous) et l'obligation de les consigner dans le journal de pisciculture (cf. art. 5.7.9). Le diagnostic ou le rapport d'examen doit être présenté lors du contrôle. Les délais d'attente imposés pour la pisciculture biologique par l'art. 5.7.8 doivent être respectés. En cas de commercialisation avant l'écoulement de ces délais d'attente, les poissons doivent être vendus expressément comme poissons conventionnels («de pisciculture non biologique»), et aucun poisson ne peut être vendu avant la fin du délai d'attente légal.

En cas d'épizootie, ce sont les prescriptions des autorités qui font foi.

En vue de réduire la quantité de médicaments utilisés, le traitement devrait si possible (c.-à-d. pour autant que les opérations de manipulation soient supportables par les poissons et pour autant qu'un traitement isolé soit indiqué et faisable) toujours être fait isolément et dans des bassins plus petits.

Les traitements devraient être limités au strict minimum. On mentionnera particulièrement, parmi les possibilités de prévention, la vaccination des poissons (dès que des vaccins sont homologués).

4. Anesthésiques pour le prélèvement des ovules et de la laitance

Substances pures	Délais d'attente²
Essence de girofle	Aucun
Ethyl-3-Aminobenzoate et 2-Phénoxyéthanol	420 degrés-jours
Produits du commerce	
Aqui-S (matière active: Eugenol; correspond à l'essence de girofle)	Aucun
Finquel MS 222 et Tricain S	420 degrés-jours

¹ FIWI, Institut pour les pathologies des animaux, Centre pour la médecine des poissons et des animaux sauvages, Laboratoire national pour le diagnostic des maladies des poissons, Länggassstrasse 122, Postfach 8466, 3001 Berne, tél. 031 631 24 65.

² En cas de commercialisation avant l'écoulement de ces délais d'attente (p. ex. si les poissons meurent au cours du prélèvement des ovules ou de la laitance), les poissons doivent être vendus expressément comme poissons «de pisciculture non biologique», et aucun poisson ne peut être vendu avant la fin du délai d'attente légal.

5.8 Apiculture et produits apicoles

Les directives générales pour la production animale (chapitre 4) doivent être aussi appliquées par analogie à l'apiculture.

Les entreprises apicoles non agricoles peuvent produire et commercialiser des produits apicoles avec le Bourgeon. Elles doivent pour cela conclure un contrat de licence avec Bio Suisse. Si un apiculteur exploite plusieurs ruchers, toutes les unités doivent respecter les exigences de Bio Suisse, même si elles se trouvent dans des régions différentes.

Les apiculteurs responsables d'une entreprise agricole qui n'est pas certifiée Bourgeon ne sont pas admis comme apiculteurs Bourgeon.

L'apiculture pratiquée par une ferme Bourgeon peut être non bio si elle est louée à une tierce personne qui n'a aucune responsabilité dans une ferme Bourgeon.

Bio Suisse peut délimiter des zones et des régions dont les produits apicoles ne peuvent pas être commercialisés avec le Bourgeon, mais les exigences minimales doivent quand même être respectées dans ces régions-là.

Les fermes Bourgeon peuvent se contenter de respecter les exigences minimales définies dans les règlements si elles ne commercialisent pas les produits avec le Bourgeon.

5.8.1 Exigences minimales

Pour autant que les autres dispositions soient respectées, des unités apicoles peuvent être exploitées à des endroits qui ne satisfont pas aux exigences fixées à l'art. 5.8.3. Les produits de ces unités ne peuvent pas être vendus comme produits Bourgeon.

5.8.2 Origine des abeilles

Lors du choix des races, il convient de tenir compte de la capacité d'adaptation des abeilles aux conditions du milieu, de leur vitalité et de leur résistance aux maladies. La préférence sera donnée aux races européennes d'*Apis mellifera* et à leurs écotypes locaux.

Pour assurer le renouvellement de l'effectif, 10 pourcent par an de reines et d'essaims ne répondant pas aux dispositions du présent règlement peuvent être intégrés à l'unité biologique, à condition d'être placés dans des ruches dont les rayons ou les cires gaufrées proviennent d'unités biologiques. Dans ce cas, il n'y a pas de période de reconversion.

En cas de mortalité élevée causée par des maladies ou par des catastrophes, l'OFAG peut, lorsque des colonies qui respectent les directives de ce règlement ne sont pas disponibles, permettre la reconstitution de l'effectif par l'achat de colonies non biologiques; la période de reconversion d'un an est alors requise.

5.8.3 Emplacement des ruches

L'emplacement des ruches doit:

- être tel que, dans un rayon de 3 km, les sources de nectar et de pollen soient constituées essentiellement de cultures biologiques et/ou d'une flore spontanée selon le chapitre 2 de l'OBio, ou encore de cultures non conformes à la présente ordonnance; l'entretien de ces dernières doit toutefois être assuré par des méthodes compatibles avec les exigences des prestations écologiques requises, c'est-à-dire ayant un impact minimal sur la qualité biologique des produits apicoles. «Essentiellement» signifie que plus de 50 % des sources de nectar et de pollen sont constituées de telles surfaces;
- être suffisamment éloigné de toute source de pollution non agricole pouvant entraîner une contamination des produits apicoles ou nuire à la santé des abeilles. L'organisme de certification édicte avec l'accord de la CLA les mesures aptes à garantir le respect de cette exigence. Les dispositions du présent paragraphe ne s'appliquent ni aux régions sans floraison ni à la période de sommeil des colonies;
- garantir que les abeilles disposent de sources naturelles suffisantes de nectar, de miellat, de pollen et d'eau.

[< Retour au sommaire](#)

5.8.4 **Registre des emplacements**

L'apiculteur fournit à l'organisme de certification une carte à l'échelle appropriée, indiquant l'emplacement des ruches (informations sur les champs, le terrain), la miellée, le nombre de colonies, les entrepôts pour la production et, le cas échéant, les lieux où sont effectués la transformation et/ou l'emballage. S'il n'est pas en mesure de désigner les emplacements, il doit présenter la documentation et les justificatifs appropriés, y compris, si nécessaire, les analyses prouvant que les zones accessibles à ses colonies répondent aux conditions fixées dans le présent règlement.

En cas d'apiculture en transhumance (apiculture pastorale), un registre des emplacements tenu continuellement à jour doit être présent dans l'exploitation.

5.8.5 **Registre des colonies**

Chaque colonie doit être inscrite dans un registre des colonies qui renseigne sur:

- a) l'emplacement de la ruche;
- b) l'identification des colonies (en vertu de l'Ordonnance sur les épizooties, RS 916.401: contrôle d'effectif des colonies d'abeilles);
- c) l'alimentation artificielle;
- d) le retrait des rayons et les opérations d'extraction.

5.8.6 **Alimentation**

À la fin de la saison de production, il faut laisser aux ruches des réserves de miel et de pollen suffisantes pour assurer l'hivernage dans les cellules de couvain.

La colonie d'abeilles peut être alimentée artificiellement lorsque les réserves qu'elle a constituées ne sont pas suffisantes. L'alimentation artificielle doit être constituée de miel issu de l'apiculture biologique, provenant de préférence de la même unité biologique.

Pour l'alimentation artificielle, l'organisme de certification peut autoriser l'utilisation de sirop de sucre ou de pâtes de sucre de production biologique au lieu de miel issu de l'agriculture biologique, en particulier lorsque des conditions climatiques provoquant la cristallisation du miel l'exigent (p. ex. formation de miel à mélicitose).

La colonie ne peut être alimentée artificiellement qu'entre la dernière récolte de miel et les quinze jours précédant le début de la miellée suivante.

Doivent figurer dans le registre des ruches les indications suivantes relatives à l'alimentation artificielle: le type de produit, les dates d'utilisation, les quantités et les colonies qui ont été alimentées de cette manière.

5.8.7 **Prophylaxie**

La prévention des maladies apicoles se fonde sur les principes suivants:

- a) le choix de races résistantes appropriées;
- b) certaines pratiques favorisant une bonne résistance aux maladies et la prévention des infections, comme p. ex.:
 - le rajeunissement régulier des colonies;
 - le contrôle systématique des ruches pour déceler les anomalies sur le plan sanitaire;
 - la maîtrise du couvain mâle dans les ruches;
 - la désinfection du matériel et des équipements à intervalles réguliers au moyen des produits autorisés en apiculture biologique, énumérés dans la Liste des intrants du FiBL;
 - l'élimination inoffensive du matériel ou des sources contaminées;
 - le renouvellement régulier des cires (en moyenne 25 % par année);
 - la constitution de réserves suffisantes de pollen et de miel dans les ruches.

Les rayons doivent être stockés soigneusement pour éviter les problèmes de fausse teigne.

L'utilisation de médicaments vétérinaires allopathiques chimiques de synthèse pour des traitements préventifs est interdite.

[< Retour au sommaire](#)

5.8.8 Traitements vétérinaires

Les colonies d'abeilles malades et infectées doivent être traitées immédiatement conformément à l'OFE (RS 916.401). Elles doivent si nécessaire être transférées dans des ruches d'isolement.

Ne peuvent être administrés que les médicaments vétérinaires homologués par l'Institut suisse des produits thérapeutiques (SWISSMEDIC) qui figurent dans la Liste des intrants du FiBL, chapitre «Produits pour l'apiculture».

Seuls des produits phytothérapeutiques et homéopathiques ainsi que l'hyperthermie (traitement par la chaleur) peuvent être utilisés contre les parasites, les maladies et les épizooties, à moins que ces moyens ne permettent pas ou probablement pas de venir à bout de parasites, de maladies ou d'épizooties qui menacent l'existence des colonies d'abeilles. Les produits allopathiques chimiques de synthèse ne peuvent être utilisés que sur ordonnance vétérinaire et uniquement en cas de nécessité.

Lorsqu'un traitement est administré avec des produits allopathiques chimiques de synthèse, les colonies traitées doivent être placées, pendant la période des soins, dans des ruches d'isolement spécialement désignées comme telles. Après le traitement, toute la cire doit être remplacée par de la cire répondant aux dispositions du présent règlement. La période de reconversion d'un an s'applique à ces colonies. Les traitements faits avec des produits énumérés au chapitre «Produits pour l'apiculture» de la Liste des intrants du FiBL ne sont pas visés par cette disposition.

Lorsque des médicaments vétérinaires doivent être utilisés, il y a lieu de noter clairement dans un registre le type de produit (en précisant les principes pharmacologiquement actifs) ainsi que les détails du diagnostic, de la posologie (dosage), du mode d'administration, la durée du traitement et le délai d'attente légal; ces informations doivent être communiquées à l'organisme de certification, qui doit statuer sur une commercialisation des produits comme produits biologiques.

Les directives du Centre de recherches apicoles de l'Agroscope relatives à la lutte contre les maladies des abeilles sont au demeurant applicables.

Sont réservés les soins vétérinaires ou le traitement de colonies, de rayons, etc. prescrits par la législation.

Résidus de thymol dans la cire d'abeille: Chez les apiculteurs Bio Suisse, les résidus de thymol de plus de 5 mg par kg de cire sont dénoncés. Des résidus supérieurs sont tolérés dans les exploitations en reconversion pendant la période de reconversion, mais le miel ne peut pas être vendu avec le Bourgeon (ni avec le Bourgeon de reconversion) pendant cette période. (CLA 7/2007)

5.8.9 Pratiques d'élevage, de sélection et de multiplication

La destruction des abeilles dans les rayons pour récolter des produits apicoles est interdite.

Toute mutilation telle que le rognage des ailes des reines est interdite.

L'élimination des anciennes reines est autorisée quand il est nécessaire de les remplacer. On recourra de préférence à des procédés naturels de sélection et de multiplication. Il sera tenu compte, en l'occurrence, de la fièvre d'essaimage. L'insémination artificielle n'est autorisée qu'avec une autorisation exceptionnelle préalable de la CLA. L'utilisation d'abeilles génétiquement modifiées est interdite.

L'élimination du couvain de faux-bourçons n'est autorisée que pour endiguer la varroase.

L'utilisation de répulsifs chimiques de synthèse est interdite.

Pour ne pas menacer l'approvisionnement des ruches, le pollen ne peut être récolté que lorsque l'offre est assez abondante. Il est interdit de poser des trappes à pollen vers les trous d'envol.

Il convient de veiller particulièrement à garantir une extraction, une transformation et un stockage adéquats des produits apicoles. Toutes les mesures visant à satisfaire à cette exigence seront consignées par écrit.

Le retrait des rayons de miel et les opérations d'extraction doivent être inscrits dans le registre des ruches.

[< Retour au sommaire](#)

5.8.10 **Caractéristiques des ruches**

Les ruches doivent être essentiellement constituées de matériaux naturels ne présentant aucun risque de contamination pour l'environnement ou pour les produits apicoles.

Les systèmes en plastique pour récolter le miel en rayon sont interdits.

À l'exception des produits pour lutter contre les maladies et les épizooties, seules des substances naturelles telles que la propolis, la cire et les huiles végétales peuvent être utilisées à l'intérieur des ruches.

5.8.11 **Caractéristiques des matériaux utilisés dans l'apiculture**

La cire destinée aux nouveaux cadres doit provenir d'unités biologiques. S'il n'est pas possible de trouver sur le marché de la cire de production biologique, l'organisme de certification peut autoriser l'utilisation de cire provenant d'autres types d'unités, notamment pour de nouvelles installations ou pendant la période de reconversion. Pour ce genre de cires, les teneurs limites en résidus sont fixées par Bio Suisse.

L'utilisation de rayons qui contiennent des couvains est interdite pour l'extraction du miel.

Seules les substances énumérées dans la Liste des intrants sont autorisées pour la protection du matériel (cadres, ruches, rayons) notamment contre les organismes nuisibles.

Les traitements physiques comme la vapeur ou la flamme directe sont autorisés.

Seules les substances appropriées énumérées dans la Liste des intrants sont autorisées pour le nettoyage et la désinfection du matériel, des bâtiments, des équipements, des ustensiles et des produits utilisés en apiculture.

5.8.12 **Transformation**

Les directives pour la transformation, le stockage et la commercialisation des produits apicoles se trouvent dans la Partie III.

5.9 **Production d'insectes**

Les directives générales pour la production animale (chapitre 4) doivent être aussi appliquées par analogie à la production d'insectes.

La production d'insectes Bourgeon est considérée comme une production primaire. Tous les producteurs d'insectes Bourgeon seront donc contrôlés et certifiés comme des entreprises agricoles et le principe de la globalité doit être respecté.

Seules sont autorisées les espèces d'insectes conformes à l'Ordonnance du DFI sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires pour la consommation humaine.

5.9.1 **Reconversion**

Les producteurs d'insectes Bourgeon peuvent bénéficier sur demande d'une période de reconversion plus courte. La reconversion ne doit pas obligatoirement commencer le 1er janvier.

5.9.2 **Commercialisation**

La commercialisation avec le Bourgeon présuppose que les insectes ont été élevés pendant deux générations conformément au Cahier des charges de Bio Suisse dès le début de la reconversion ou après l'achat d'insectes de provenance non biologiques (unités). Les insectes des deux premières générations sont considérés comme non biologiques. Les insectes de la génération F3 sont donc les premiers à bénéficier du Bourgeon.

5.9.3 **Prévention des maladies**

Pour la prévention des maladies, il faut prendre les mesures préventives adéquates pour augmenter la résistance aux maladies et améliorer la prophylaxie des infections:

- inspection systématique des unités d'élevage pour déceler des anomalies sanitaires, documentation exhaustive des résultats;
- désinfection et nettoyage du matériel et de l'équipement avec des produits autorisés par la Liste des intrants du FiBL, une fois par génération;
- élimination inoffensive du matériel contaminé et des sources de contamination;
- conditions climatiques optimales;
- pour autant que ce soit possible et praticable, le choix des éventuelles races doit tenir compte de la capacité des insectes à s'adapter aux conditions environnementales, de leur vitalité et de leurs résistances aux maladies.

L'utilisation préventive de médicaments vétérinaires allopathiques, chimiques et/ou de synthèse est interdite.

[< Retour au sommaire](#)

5.9.4 **Caractéristiques des unités d'élevage et du matériel utilisé**

Les boîtes à insectes doivent être en matériaux pour denrées alimentaires et réutilisables qui ne peuvent pas contaminer l'environnement ou les produits.

La protection des matériaux, en particulier contre les parasites, ne peut recourir qu'à des substances qui figurent au chapitre 5.3 «Produits pour l'apiculture» de la Liste des intrants du FiBL. Les traitements physiques comme la vapeur ou la flamme directe sont autorisés.

Le nettoyage et la désinfection des matériaux, bâtiments, installations, outils et produits ne peuvent recourir qu'à des substances adéquates qui figurent dans la Liste des intrants du FiBL. Les rayons UV peuvent être utilisés pour la désinfection.

L'habitat des insectes doit être suffisamment structuré et leur permettre d'exprimer leurs comportements naturels en matière d'abris et de refuges.

La ponte ne peut se faire que dans des matériaux organiques et compostables. L'utilisation de matières synthétiques est interdite.

Les conditions d'éclairage, d'humidité de l'air et de chaleur doivent être adaptées à chaque espèce et à chaque stade de développement. Les vers de farine et les grillons sont lucifuges et n'ont pas besoin de lumière. Par contre, les criquets pèlerins ont besoin d'un cycle jour-nuit et de rayons UV.

Il faut seulement utiliser des sources de lumière qui ne provoquent pas d'effet stroboscopique (p. ex. ampoules à incandescence, LED ou ampoules à haute fréquence).

5.9.5 **Conditions d'élevage et dimensions**

Pour éviter le cannibalisme, il faut soit séparer les différents stades de développement des insectes soit leur donner des possibilités adéquates de se mettre à l'abri.

5.9.6 **Consommation d'énergie**

L'entreprise doit consommer le moins possible d'énergie. Il faut tenir compte de la durabilité et de la neutralité en CO₂ en particulier pour le choix du système de chauffage, des combustibles utilisés et de l'isolation.

L'isolation des locaux d'élevage doit correspondre à la norme minergie. Si l'élevage s'effectue dans des bâtiments avec des surfaces en verre (p. ex. des serres), les exigences architecturales de l'art. 2.4.7 doivent être respectées.

5.9.7 **Aliments, eau et substrats**

Les insectes doivent être nourris avec 100 pourcents d'aliments Bourgeon.

La nourriture doit être donnée ad libitum pour éviter le cannibalisme.

L'approvisionnement en eau doit se faire à l'aide de matériaux naturels.

Grillons et criquets pèlerins

Des aliments frais peuvent être donnés en plus des aliments secs. Les juvéniles doivent recevoir une humidification périodique ou pouvoir s'abreuver de manière adéquate. Il faut s'assurer que les juvéniles ne puissent pas se noyer.

Vers de farine

Les larves, comme les coléoptères, se nourrissent principalement de matières féculentes (contenant de l'amidon). Il est autorisé de couvrir les besoins en eau des larves exclusivement via des aliments humides à condition que l'aliment humide soit distribué régulièrement et en quantité suffisante.

Les coléoptères doivent recevoir l'eau dont ils ont besoin par un dispositif adéquat. Ils ont besoin de beaucoup d'aliments frais et de peu d'aliments secs. Les aliments secs servent aussi de substrat pour la ponte.

5.9.8 **Cession du mélange usagé de substrat et de déjections**

Si les substrats nutritifs usagés sont cédés à des tiers, les repreneurs doivent être des producteurs bio. La cession doit respecter les directives de l'art. 2.4.3.2 b).

Partie III: Directives pour la transformation et le commerce

1 Directives générales

Qualité

L'augmentation de la quantité produite ne doit pas se faire au détriment de la qualité des produits.

L'objectif est d'obtenir une qualité sensorielle et nutritionnelle aussi élevée que possible. Les composants importants pour la qualité sont conservés à tous les niveaux de la chaîne de production et les composants nuisibles à la qualité sont réduits au minimum.

En produisant des denrées alimentaires de haute valeur pour la santé et en ménageant le plus possible l'environnement, l'agriculture biologique agit dans l'intérêt des consommateurs et de leur santé.

Matières premières, ingrédients et produits

Les produits Bourgeon sont fabriqués à base de matières premières et d'ingrédients Bourgeon.

Les produits Bourgeon ne contiennent pas de colorants ou d'arômes ajoutés. Les substances chimiques de synthèse sont interdites dans la fabrication des produits Bourgeon. Comme tout autre produit bio, les produits Bourgeon se démarquent par le fait qu'ils sont fabriqués sans matières premières ou ingrédients génétiquement modifiés ou irradiés.

Les chapitres sur les produits spécifiques règlent l'utilisation des ingrédients, des additifs et des auxiliaires technologiques non agricoles. Il s'agit de listes exhaustives – les composants qui n'y sont pas mentionnés sont interdits.

Les chapitres sur les produits spécifiques règlent de plus si pour des produits précis certaines matières premières ou certains ingrédients sont autorisés en qualité biologique ou non biologique à la place de la qualité Bourgeon. Les matières premières ou les ingrédients nominatifs doivent toujours être de qualité Bourgeon.

Seules les matières premières qui n'existent pas en Suisse ou qui ne sont pas disponibles en quantité suffisantes en Suisse sont importées. Dans ces cas, elles proviennent principalement d'Europe et des pays méditerranéens. Si elles ne sont pas disponibles dans ces pays, il est possible de les importer de pays plus lointains.

Les importations de matières premières sont limitées si la production suisse est suffisante (cf. Partie V).

Utilisation du moins possible d'additifs et d'auxiliaires technologiques

Les produits Bourgeon doivent en principe être transformés sans additifs ou auxiliaires technologiques, sauf si l'utilisation de ces substances est technologiquement nécessaire. L'utilisation de substances chimiques de synthèse est interdite dans la fabrication des produits Bourgeon. Les additifs et les auxiliaires technologiques doivent figurer dans les règlements spécifiques pour les différents produits.

Transformation douce

Les produits Bourgeon sont fabriqués avec ménagement tout en veillant à conserver les matières premières importantes pour la qualité et à éviter les étapes de transformation inutiles. Les procédés utilisés peuvent être biologiques, mécaniques ou physiques. La transformation chimique, les rayonnements et les traitements aux micro-ondes sont interdits. Les procédés de transformation autorisés sont définis spécifiquement pour les différents produits.

Transformation à l'étranger

Les produits Bourgeon sont dans la mesure du possible fabriqués en Suisse. Un produit transformé ne peut être importé que si aucune autre solution n'est envisageable (p. ex. des produits AOP) ou s'il est plus judicieux de transporter la matière première importée une fois transformée qu'à l'état brut (transformation dans le pays d'origine).

Transports aériens

Les transports aériens des matières premières, des produits semi-finis et des produits finis sont interdits.

Pas de tromperie, les produits Bourgeon remplissent les attentes

Un produit Bourgeon doit remplir les attentes justifiées. La transformation, le conditionnement et les indications sur l'emballage d'un produit ont donc de l'importance.

Lutte contre les parasites

L'agriculture biologique utilise en principe des moyens et des méthodes naturels pour lutter contre les parasites. Ce principe est aussi valable pour les entrepositaires que les transformateurs. L'objectif est de prévenir les attaques de parasites et de renoncer aux produits antiparasitaires chimiques de synthèse. Il faut donc donner une priorité absolue aux mesures préventives telles que les bonnes conditions d'hygiène et les bonnes pratiques de fabrication avant tout autre type de lutte contre les parasites.

Si un traitement s'avère nécessaire, seules les mesures et les produits de lutte cités dans cette directive peuvent être utilisés. Il faut privilégier les méthodes alternatives comme les auxiliaires ou les gaz inertes.

Les produits Bourgeon ne doivent en principe pas entrer en contact direct avec des produits antiparasitaires. Des mesures adéquates doivent être prises en ce sens. Un traitement direct des parasites avec des produits de lutte ne peut être effectué qu'à titre exceptionnel et avec les produits autorisés par Bio Suisse.

1.1 Bases

1.1.1 Bases légales

Les bases légales sont les conditions préalables pour chaque transformation.

1.1.2 Règles générales pour la transformation

Le principe de base est le suivant: les méthodes de transformation, les ingrédients ou les additifs non cités dans les chapitres sur les produits spécifiques et donc non explicitement autorisés sont interdits.¹

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 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 Bio Suisse.

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

1.2 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 pour cela à Bio Suisse une demande de licence écrite. 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 sur 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.

¹ 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.

[< Retour au sommaire](#)

Les modifications apportées aux produits autorisés qui débordent du cadre fixé par les exigences pour les produits 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.

Tout changement d'adresse, de téléphone, de télécopieur, de courriel ou d'interlocuteur doit être annoncé à Bio Suisse.

1.3 Ingrédients, additifs et auxiliaires technologiques

En principe, les produits Bourgeon doivent être fabriqués avec des matières premières et 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.

La part de tous les ingrédients de qualité non biologique ne doit pas dépasser 5 % du total des ingrédients agricoles au moment de la fabrication du produit. Pour pouvoir utiliser un ingrédient non biologique, il doit obligatoirement figurer dans la partie C annexe 3 de l'OBio DEFR ou bénéficier d'une autorisation spéciale de l'OFAG. Bio Suisse peut imposer des restrictions supplémentaires.

Un composant ne peut pas provenir simultanément de production biologique et non biologique.

Les produits des domaines agricoles en reconversion Bourgeon peuvent être commercialisés avec le Bourgeon de reconversion. Les produits désignés avec le Bourgeon ne doivent en principe pas contenir d'ingrédients provenant de fermes en reconversion, sinon ils doivent être désignés comme produits de reconversion.

Les matières premières issues de cueillette dans la nature peuvent être utilisées pour autant qu'elles aient été cueillies conformément à la directive pour la cueillette dans la nature (Partie IV).

Les bulletins de livraison des matières premières utilisées pour la fabrication de produits Bourgeon doivent toujours être à disposition dans l'entreprise (voir également 1.4 Acquisition des matières premières et contrôle des flux des marchandises et 1.5 Réception et contrôle des flux des marchandises).

Il faut si possible éviter d'utiliser des additifs et des auxiliaires technologiques. Les seuls additifs autorisés sont des substances obtenues par des procédés physiques de séparation, des procédés de cuisson et/ou de fermentation.

Les additifs autorisés figurent dans les exigences pour la transformation des produits spécifiques. Le fait qu'un additif soit autorisé pour un certain produit ne signifie pas automatiquement qu'il peut aussi être utilisé pour d'autres produits.

Bio Suisse interdit d'utiliser des colorants.

1.4 Acquisition des matières premières et contrôle des flux des marchandises

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 exigences pour les produits 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, il faut vérifier si les documents cités dans les articles 1.4.1 à 1.4.3 existent et sont encore valables (documents électroniques ou imprimés présents). La vérification doit être faite avant la première livraison et au moins une fois par an.

1.4.1 Achat directement à un producteur Bourgeon

Documents: «Certificat pour produits biologiques» et Attestation de reconnaissance Bourgeon du producteur.

Bulletin de livraison:

Chaque livraison doit être accompagnée par un bulletin de livraison qui prouve indubitablement la qualité Bourgeon de la marchandise livrée.

[< Retour au sommaire](#)

1.4.2 Achat à un preneur de licence Bio Suisse

Documents: Attestation Bourgeon du fournisseur et le «Certificat pour produits biologiques» (ci-après: «Certificat»).

L'Attestation Bourgeon et la liste des produits du certificat mentionnent les produits sous licence.

Documents: bulletin de livraison et 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. art. 1.10.4.2);
- l'indication de la qualité Bourgeon est particulièrement importante pour les marchandises livrées, car de nombreux preneurs de licence transforment ou distribuent des produits d'autres qualités biologiques qui ne peuvent pas être utilisées pour la fabrication de produits Bourgeon.

1.4.3 Importation directe

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

Document: Attestation Bourgeon. Les produits importés doivent également remplir les exigences du Bourgeon. Chaque lot importé doit être muni par l'importateur d'une Attestation Bourgeon établie par Bio Suisse.

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

1.5 Réception des marchandises et contrôle des flux 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'arrivée 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.

À 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.

< Retour au sommaire

1.6 Mesures permettant de garantir l'absence d'OGM

Le présent cahier des charges interdit l'utilisation d'organismes transgéniques (OGM, organismes génétiquement modifiés) et/ou de produits obtenus à l'aide d'OGM.

Pour exclure avec certitude l'utilisation des OGM et de 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 des produits biologiques certifiés sont utilisables pour les produits Bourgeon. La même règle est valable pour les additifs extraits physiquement 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 (CE) n° 834/2007» peut être commandé au secrétariat de Bio Suisse ou téléchargé sur www.bio-suisse.ch.
- Dans les exigences pour les produits spécifiques, les additifs, les auxiliaires technologiques et les cultures à risque OGM sont signalés par un ▼.

1.7 Méthodes et procédés de transformation

1.7.1 Principes généraux

Les produits commercialisés avec la marque protégée du Bourgeon doivent être fabriqués en utilisant seulement des procédés mécaniques, physiques, de cuisson et de fermentation (ainsi que leurs diverses combinaisons) qui les ménagent le plus possible.

Les traitements et transformations inutiles ainsi que la fabrication de produits avec des substances nutritives isolées ne sont pas autorisés.

Les procédés et traitements utilisant des rayonnements ionisants et/ou des micro-ondes sont fondamentalement interdits. Les principes sont interprétés par Bio Suisse de cas en cas pour chaque catégorie de produits. Un énoncé général des procédés autorisés n'est donc pas possible, et les exigences pour les produits spécifiques énumèrent pour chaque catégorie de produits les procédés autorisés.

1.7.2 Utilisation de microorganismes, d'enzymes et de procédés spéciaux

Il est interdit d'ajouter aux denrées alimentaires des organismes transgéniques (OGM, organismes génétiquement modifiés) et/ou des substances produites par des OGM. Les enzymes autorisées figurent dans les exigences pour la transformation des produits spécifiques.

1.7.3 Procédés chimiques de transformation des denrées alimentaires

Les procédés chimiques de transformation des denrées alimentaires ainsi que les modifications chimiques des substances alimentaires sont interdits. La modification du pH est autorisée dans certains cas justifiés. L'utilisation d'additifs et d'auxiliaires technologiques autorisés (cf. chap. 1.3) n'est pas considérée comme procédé chimique au sens où le présent Cahier des charges l'entend.

1.8 Séparation

1.8.1 Transformation

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.

1.8.2 Stockage

Les produits biologiques doivent être stockés de manière à exclure tout mélange et toute confusion avec des produits non biologiques. Les produits biologiques et non biologiques ne peuvent être stockés ensemble qu'une fois emballés pour la vente et clairement étiquetés. Les locaux de stockage et les récipients destinés aux produits en vrac doivent être séparés les uns des autres et clairement identifiables. Les influences d'éventuels traitements pesticides effectués avant leur utilisation doivent être exclues. Les élévateurs, les tuyaux, etc., doivent être exempts de restes de produits non biologiques.

[< Retour au sommaire](#)

1.8.3 Transports

Les produits biologiques et non biologiques ne peuvent être transportés ensemble que lorsqu'ils sont emballés de façon adéquate et étiquetés individuellement. Même pendant le transport, l'emballage doit respecter les directives d'emballage du présent Cahier des charges.

1.9 Emballages

1.9.1 Exigences générales

Les emballages doivent recourir aux systèmes qui, pour une protection optimale des produits, engendrent le moins de nuisances écologiques. Lorsque c'est approprié, il faut prévoir des systèmes réutilisables.

1.9.2 Matériaux d'emballage

Bio Suisse décide quels matériaux d'emballage sont autorisés. Le principe en vigueur est le même que pour les procédés de transformation. Il faut choisir pour chaque produit le type d'emballage le plus écologique possible:

- les systèmes 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 des cas justifiés.

1.10 Désignation

1.10.1 Généralités

Les produits suivants peuvent être désignés avec le Bourgeon pour autant qu'ils aient été produits conformément au présent cahier des charges 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 d'agrément;
- Produits agricoles non transformés (p. ex. plantes d'ornement, fleurs coupées, graines, plants, jeunes animaux, laine, peaux, cire d'abeille);
- Aliments fourragers composés à 100% de matières premières Bourgeon.

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 homéopathique 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.

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

[< Retour au sommaire](#)

1.10.2 Présentation commerciale

1.10.2.1 Généralités

Pour autant qu'un contrat existe avec Bio Suisse, sa marque déposée, le Bourgeon, peut être utilisée conformément aux prescriptions ci-après. Les emballages doivent correspondre aux prescriptions ci-après et les modèles d'impression doivent dans tous les cas être présentés au secrétariat de Bio Suisse pour avoir son bon à tirer.

Le Comité de Bio Suisse peut définir des compléments de la marque qui peuvent être utilisés à côté de la marque collective du Bourgeon. Les dispositions à ce sujet sont promulguées par le Comité dans une Ordonnance sur les compléments de la marque.

La conception des emballages et des supports publicitaires utilisant le Bourgeon doit aussi respecter certains principes graphiques. Ces principes et les prescriptions du présent règlement sont résumés dans le «Corporate Design Manual» (en allemand, à commander à Bio Suisse ou à télécharger sur www.bio-suisse.ch).

1.10.2.2 Produits Bourgeon à base de matières premières suisses et fabriqués en Suisse

Le Bourgeon avec le complément «BIO SUISSE» est utilisé:

- pour les produits composés d'au moins 90 % de matières premières produites en Suisse¹
- et qui, s'ils sont transformés, ont été fabriqués en Suisse ou dans la Principauté du Liechtenstein.

Pour les produits composés de plusieurs matières premières, le calcul des pourcentages se base sur les ingrédients agricoles au moment de la transformation. Pour les produits qui sont à base d'une seule matière première agricole, cette dernière doit provenir à 100 % de la Suisse¹ pour avoir le complément «BIO SUISSE».

En cas d'utilisation de compléments de la marque selon l'article 1.10.2.1, le mot «SUISSE» est remplacé.



Exemple d'utilisation du Bourgeon



1.10.2.3 Produits Bourgeon contenant des matières premières importées

Pour les produits composés de moins de 90% de matières premières produites en Suisse¹, le Bourgeon sera utilisé avec la mention «BIO». Les produits bio importés et commercialisés avec le Bourgeon doivent remplir les conditions de la Partie V. Pour les produits composés de plusieurs matières premières, le calcul des pourcentages se base sur les ingrédients agricoles au moment de la transformation.



1.10.2.4 Bourgeon de déclaration

Dans les listes d'ingrédients et en relation avec des matières premières de produits non alimentaires, le Bourgeon doit être utilisé sans les mots «BIO» ni «SUISSE». Dans ce cas, le Bourgeon de déclaration doit se rapporter explicitement et individuellement aux seuls ingrédients et/ou produits non transformés dont la production a respecté le présent Cahier des charges. De plus, sa grandeur et sa couleur doivent correspondre à celles de l'écriture utilisée.

¹ Y compris les zones frontalières selon l'art. 2 OIPSD

[< Retour au sommaire](#)

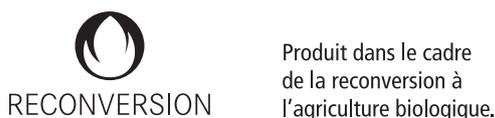
1.10.2.5 Bourgeon de reconversion dans le domaine de l'agriculture

Les produits provenant d'exploitations en reconversion peuvent être commercialisés avec le Bourgeon de reconversion. L'emballage de tous les produits de reconversion doit en outre comporter la phrase «produit dans le cadre de la reconversion à l'agriculture biologique». Le texte littéral de cette phrase est obligatoire.

Pour les produits contenant au moins 90% de matières premières cultivées en Suisse ou dans la Principauté du Liechtenstein et qui ont été fabriqués en Suisse ou dans la Principauté du Liechtenstein:



Pour les produits contenant plus de 10% de matières premières étrangères:



Comme dans l'illustration ci-dessus, le Bourgeon de reconversion ne doit pas comporter le mot «BIO». Il faut de plus respecter les restrictions suivantes:

- la typographie (type, grandeur et couleur des caractères) de la remarque sur la reconversion (phrase obligatoire ci-dessus) et des indications sur l'agriculture biologique ne doivent pas les rendre plus frappantes que la dénomination du produit;
- les mots «l'agriculture biologique» ne doivent pas ressortir davantage que les mots «produit dans le cadre de reconversion à»;
- dans l'UE, les produits de reconversion doivent être vendus comme produits non biologiques;
- 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.

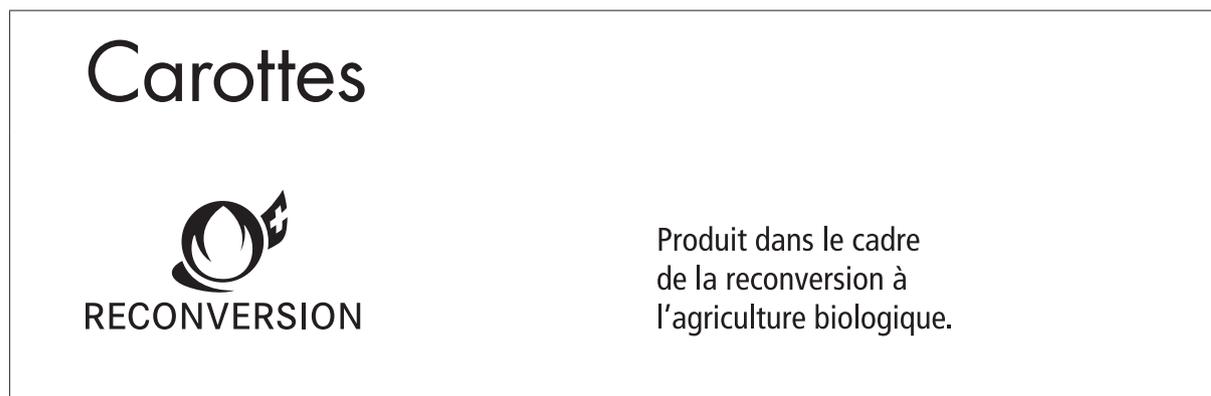
Mention de la reconversion

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.	

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.



[< Retour au sommaire](#)

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

Flocons 5 céréales



RECONVERSION

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

1.10.2.6 Bourgeon de reconversion dans la domaine de la transformation

Dans certains cas, de nouveaux produits transformés qui remplissent les exigences de l'Ordonnance bio, mais qui ne correspondent pas encore complètement aux règlements de Bio Suisse, peuvent être désignés provisoirement avec le Bourgeon de reconversion. Les produits de cette catégorie sont soumis 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.

Les matières premières provenant d'exploitations en reconversion à l'agriculture biologique (cf. art. 1.10.2.5) ne peuvent pas être désignées par le Bourgeon de reconversion pour la transformation.



RECONVERSION

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

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.	

1.10.2.7 Bourgeon Intrants

Le Bourgeon Intrants (cf. illustration) peut désigner spécialement des produits qui ne sont pas destinés à la consommation humaine mais qui sont autorisés en agriculture biologique en tant qu'intrants.



HILFSSTOFFE



INTRANTS



COADIUVANTI

Le Bourgeon Intrants:

- doit favoriser des produits écologiquement judicieux;
- doit favoriser des produits de particulièrement haute qualité;
- doit contribuer au recyclage judicieux des sous-produits de la transformation des denrées alimentaires;
- doit favoriser des produits à base de matières premières renouvelables.

[< Retour au sommaire](#)

La certification de produits avec le Bourgeon Intrants exige que:

- les produits possèdent effectivement les effets pour lesquels ils sont préconisés;
- les produits ne sont pas contaminés par des résidus problématiques.

Une licence de Bio Suisse est nécessaire pour pouvoir désigner des produits avec le Bourgeon Intrants. Cette désignation est liée à des exigences et à des informations sur le produit supplémentaires (Bourgeon Intrants et texte explicatif) qui sont réglées dans des règlements séparés.

1.10.3 Prescriptions pour la déclaration

1.10.3.1 Généralités

Bio Suisse exige davantage d'indications que l'Ordonnance sur l'étiquetage des denrées alimentaires et pour certains produits des informations supplémentaires importantes pour les consommatrices et les consommateurs. L'emballage des produits Bourgeon doit mentionner les procédés de transformation les plus importants, l'adresse du transformateur ou du responsable de la mise en circulation ainsi que celle de l'organisme de certification. Les denrées importées doivent toujours être signalées par la mention «Import», et, lorsque c'est possible, il faut aussi indiquer leur pays d'origine.

Une déclaration explicite de la surgélation des produits aqueux peut être exigée.

1.10.3.2 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.

L'eau en tant qu'ingrédient doit toujours être déclarée.

Les ingrédients biologiques d'origine agricole doivent être expressément déclarés comme tels¹. Il est strictement interdit de contourner l'obligation de déclarer, même en utilisant un ou plusieurs effets démultiplicateurs, aussi appelés carry-over, (p. ex. lorsqu'une liste comporte des ingrédients ou des additifs eux-mêmes composés de plusieurs ingrédients).

Lorsque les épices et/ou les herbes aromatiques représentent moins de 2% du poids total du produit, elles peuvent être regroupées sous le terme générique «Épices» et/ou «Herbes aromatiques». La composition complète, exacte et réelle du mélange doit pouvoir être présentée lors du contrôle. Cette règle ne s'applique pas aux ingrédients qui figurent à l'Annexe 6 de l'Ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (parce qu'ils peuvent provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables).

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) et les additifs doivent toujours être déclarés.

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 biologique²
- Ingrédients: ...
Tous les ingrédients d'origine agricole proviennent de l'agriculture biologique³ (à la fin de la liste des ingrédients)
- Ingrédient*
*issu de l'agriculture biologique⁴ (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 non biologiques de ce type contiennent ces additifs. Une référence générale aux exigences de Bio Suisse est toujours possible dans le texte accompagnateur.

¹ 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 non biologique.

² A: Bio-Zutat; I: ingredienti bio; Ang.: organic ingredient

³ Respectivement de l'élevage biologique ou de cueillette certifiée dans la nature.

⁴ A: aus biologischem Anbau; I: proveniente dall'agricoltura biologica; Ang.: of organic agriculture

[< Retour au sommaire](#)

Les déclarations exhaustives 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.

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). * issu de l'agriculture biologique.

Au lieu de «de l'agriculture biologique», cette mention devient «de pisciculture biologique» pour les poissons d'élevage et «de cueillette certifiée dans la nature» 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. * issu de l'agriculture biologique.
--------------	---

1.10.3.3 Les produits des cueillettes dans la nature

La cueillette dans la nature doit être déclarée expressément comme telle dans la dénomination des produits entièrement constitués de plantes sauvages et dans la liste des ingrédients des autres produits (p. ex. «cueillette certifiée dans la nature»).

1.10.3.4 Déclaration de l'origine des matières premières

La provenance des matières premières doit être déclarée.

a) 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.

b) 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 géographiques 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. 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.

[< Retour au sommaire](#)**c) 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».

d) 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».

e) Exemples de déclaration de l'origine des matières premières

Produit simple (tisane de menthe poivrée):

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

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.
--------------	--

1.10.3.5 Informations sur les procédés de transformation

L'emballage des produits Bourgeon doit mentionner les procédés de transformation les plus importants. Lorsque leur qualité a fortement baissé du fait de leur surgélation pour assurer leur conservation avant leur transformation, les matières premières surgelées doivent être expressément déclarées comme telles.

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, il est décidé de cas en cas quels procédés de transformation doivent être déclarés.

Exemple d'information sur les procédés de transformation

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

1.10.3.6 Déclaration du fabricant ou du responsable de la mise en circulation ainsi que de l'organisme de certification

L'emballage des produits Bourgeon doit mentionner l'adresse du transformateur ou du responsable de la mise en circulation ainsi que celle de l'organisme de certification.

Adresse du preneur de licence en tant que fabricant ou responsable de la mise en circulation

Le fabricant ou le responsable de la mise en circulation doit être déclaré en indiquant son nom, le NPA et la localité, et en ajoutant «preneur de licence »¹ ou «preneur de licence Bourgeon»². Si c'est le fabricant qui est mentionné comme preneur de licence Bourgeon, le responsable de la mise en circulation n'a pas besoin de conclure un contrat de licence avec Bio Suisse. Si c'est le responsable de la mise en circulation qui est mentionné comme preneur de licence Bourgeon, le responsable de la mise en circulation et le fabricant doivent tous les deux conclure un contrat de licence avec Bio Suisse.

¹ A: Lizenznehmer; I: Licenziatario; Ang.: Licensee

² A: Knospe-Lizenznehmer; I: Licenziatario Gemma; Ang.: Bud Licensee

< Retour au sommaire

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 responsable de la mise en circulation 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).

Adresse du transformateur fermier en tant que fabricant ou responsable de la mise en circulation

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.

Déclaration de l'organisme de certification

L'organisme de certification de l'entreprise qui a effectué la dernière étape de la production ou de la préparation doit être déclaré sur chaque produit Bourgeon. Cette déclaration doit selon l'OBio contenir l'abréviation du pays selon la norme internationale¹ la mention «Bio» et le numéro de référence de l'organisme de certification (cf. exemples ci-dessous).

- a) Produits fabriqués et/ou préparés² 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.
- b) 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 l'organisme suisse de certification qui doit être mentionné sur l'emballage.

*La provenance des matières premières venant du Liechtenstein (FL) est équivalente à celle de Suisse.

Exemples de déclaration du fabricant ou du responsable de la mise en circulation et de l'organisme de certification

Adresse du fabricant ou du responsable de la mise en circulation:	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 IMOswiss SA 006 pour bio.inspecta SA 038 pour ProCert 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)

1.10.3.7 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.

¹ ISO 3166

² Selon l'Ordonnance bio, la préparation d'un produit comprend la transformation, la conservation et l'emballage.

[< Retour au sommaire](#)**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. Les étiquettes des caisses ou des produits doivent 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.

**1.10.4 Bulletins de livraison et factures****1.10.4.1 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».

1.10.4.2 Déclaration des droits de licence

Les factures doivent mentionner les droits de licence¹. Les factures 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».

¹ A: Lizenzgebühren; I: tasse di licenza; E: licensing fees.

[< Retour au sommaire](#)

1.10.5 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 1998.¹

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.

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 des normes de qualité des plus sévères.
- Le Bourgeon de Bio Suisse est le garant de produits bio strictement contrôlés.

1.10.6 Utilisation graphique du Bourgeon sur les emballages et les étiquettes

1.10.6.1 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:

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

1.10.6.2 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, non biologique), le graphisme des emballages doit permettre d'identifier clairement les différentes qualités. Les produits Bourgeon doivent arborer un gros Bourgeon.

1.10.6.3 Couleur du Bourgeon

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.

1.10.6.4 Types d'écriture des compléments

Les mentions complémentaires dans, au-dessus ou au-dessous du logo comme «BIO», «SUISSE», «Intrants» et «Reconversion» 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.

¹ A: Bio Suisse (Vereinigung Schweizer Biolandbau-Organisationen),

I: Bio Suisse (Associazione svizzera delle organizzazioni per l'agricoltura biologica),

E: Bio Suisse (Association of Swiss Organic Agriculture Organisations).

[< Retour au sommaire](#)

1.10.7 Exemples de graphismes pour les emballages, les étiquettes et les bulletins de livraison

Étiquette pour un produit

 BIO SUISSE	<h1>Flocons 4 céréales</h1>
25 kg	N° art. 12345
<p>Ingrédients: Flocons de blé*, de seigle*, d'épeautre* et d'avoine*¹ *de l'agriculture biologique</p> <p>À consommer de préférence avant: 31.01.20XX</p> <p>Preneur de licence Bourgeon: Exemple SA, 1304 Échantillon</p> <p>Certification bio: CH-Bio-XXX</p>	

Emballage d'un produit

<p>7</p> <p>Ce produit  provient de fermes certifiées biologiques. Ces fermes doivent respecter le sévère Cahier des charges de Bio Suisse pour que leurs produits puissent avoir le .</p>	<p>1</p>  BIO <h1>Ravioli</h1> à la viande	<p>2</p> <p>Ingrédients:</p> <p>Pâte: Semoule de blé dur (USA, Canada), eau, œufs (CH), sel de cuisine 3</p> <p>Farce: Viande de bœuf (CH), panure (CH), mélange d'épices (sel, extrait de levure, légumes, épices), amidon de riz, carottes, huile de tournesol vaporisée, tomates, fines herbes.</p> <p>Tous les ingrédients d'origine agricole proviennent de l'agriculture biologique.</p> <p>Pasteurisé 4</p> <p> Preneur de licence: 5 Nom, NPA, Localité</p> <p>Certification bio: 6 CH-Bio-XXX</p>
--	---	---

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 responsable de la mise en circulation
6. Organisme de certification
7. Utilisation du Bourgeon et du nom de Bio Suisse dans les autres informations

¹ 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.

[< Retour au sommaire](#)**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	100kg	1.50	150.00/*
Chicorées BIO IMPORT Italie Bourgeon	100 pces.	1.60	160.00/*
Aubergines BIO IMPORT France Bourgeon de reconversion	100kg	2.60	260.00/*
Oranges BIO IMPORT Israël Bio UE	10kg	3.00	30.00
Tomates non biologiques	50kg	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			

[< Retour au sommaire](#)

1.11 Produits de nettoyage

Le choix et l'utilisation des produits de nettoyage devraient répondre au souci de causer aussi peu de problèmes écologiques que possible.

1.12 Lutte contre les parasites

La législation sur les denrées alimentaires (ODAIU, RS 817.02) oblige tout le monde, dans le cadre de l'autocontrôle, à surveiller les infestations de parasites dans son entreprise et à les combattre le cas échéant. L'Ordonnance sur la réduction des risques liés aux produits chimiques règle en outre l'utilisation des produits autorisés (ORRChim, SR 813.11).

Les articles ci-dessous règlent les exigences spécifiques pour les entreprises qui stockent et/ou transforment des produits Bourgeon:

- la prévention et le monitoring;
- la lutte contre les parasites sur des produits Bourgeon lors du stockage et de la transformation en cas d'infestations aiguës;
- les moyens qui sont autorisés pour la lutte et la prévention;
- les mesures qui doivent être prises pour exclure la contamination des produits Bourgeon par les produits antiparasitaires.

1.12.1 Champ d'application

1.12.1.1 Agriculture

La lutte contre les parasites dans les entreprises agricoles Bourgeon dans les étables et à l'extérieur est réglée dans les chapitres 2.6 et 4.1 de la Partie II. Les transformateurs fermiers n'ont le droit d'utiliser les produits antiparasitaires énumérés dans ce règlement que s'ils figurent aussi dans la Liste des intrants. Les apiculteurs qui ont un contrat de licence sont soumis aux directives pour les entreprises agricoles.



Parasites des stocks dans les entreprises agricoles: les produits qui figurent dans la Liste des intrants peuvent être utilisés sans autorisation préalable par Bio Suisse. Tous les autres produits ne peuvent être utilisés qu'avec une autorisation de Bio Suisse (CLA 5/2006, 13.6.2006, § 2.2). Le traitement doit être effectué par une entreprise de désinfestation reconnue par Bio Suisse (cf. annexe 2).

1.12.1.2 Transformation et stockage

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 les entreprises de désinfestation concernées sur le présent règlement et veille à ce que les entreprises externes de désinfestation le respectent dans son entreprise et dans les entreprises de sous-traitance.

Les entreprises qui disposent d'une certification «Food Safety» selon l'annexe 1 doivent uniquement intégrer les exigences de l'article 1.12.4 dans leur concept de lutte (en particulier les exigences concernant le choix des produits, les mesures pour éviter les contaminations et la personne ou l'entreprise de désinfestation qui effectue les traitements).

Les petites entreprises artisanales de transformation laitière, qui disposent d'un certificat Fromarte valable, doivent seulement intégrer les exigences de l'art. 1.12.4 dans leur concept existant (plus particulièrement les exigences concernant le choix des produits, les mesures pour éviter les contaminations, la personne ou l'entreprise qui effectue les traitements).

N'entrent pas dans le champ d'application de ce règlement:

- Les locaux et les installations qui ne servent pas à la fabrication ou au stockage de produits Bourgeon et qui ne sont reliés d'aucune manière (y. c. systèmes d'aération) avec de tels locaux/installations (p. ex. chauffage, bureaux, bâtiments de production et de stockage séparés).
- Les entrepôts de surgélation;
- Le stockage de produits dans des emballages résistants aux parasites (p. ex. en verre ou en métal);
- Le commerce de matières non-food et de produits non-feed (p. ex. compost, terre, plantes horticoles);
- Le commerce de bétail de boucherie.

[< Retour au sommaire](#)

1.12.2 Prévention et monitoring

C'est la prévention et le monitoring qui offrent les meilleures conditions préalables pour réduire la pression des parasites dans l'entreprise. Les exigences suivantes sont donc valables pour toutes les entreprises en tenant compte de la situation de chacune:

a) Fixer la responsabilité

b) Réaliser régulièrement des formations du personnel

c) Effectuer une analyse des risques

Objectif: savoir où et quand quels parasites peuvent devenir un danger.

d) Effectuer une analyse des points faibles

Objectif: définir des mesures d'amélioration/de prévention (architecturales, hygiéniques etc.)

e) Établir un plan de surveillance (monitoring)

Le plan de monitoring comprend au minimum les indications sur ce qui doit être surveillé et définit qui réalise cette surveillance de quelle manière, à quelle fréquence, quand, où et avec quoi.

Le contrôle de l'entreprise doit être effectué au minimum 4 fois par an mais Bio Suisse recommande, en référence aux Good Manufacturing Practices in Food Processing de l'OMS, de réaliser des contrôles 6 fois par an. Si la température extérieure a une influence sur l'infestation parasitaire dans l'entreprise, le silo etc., il faut augmenter la fréquence des contrôles.

1.12.3 Planification et réalisation du contrôle et de la lutte contre les parasites

Suivant que l'entreprise effectue elle-même la surveillance et/ou la lutte ou qu'elle mandate une entreprise de désinfestation reconnue par Bio Suisse (cf. annexe 2), ce sont les exigences énumérées dans l'article correspondant ci-dessous qui sont valables. Selon la législation sur les denrées alimentaires, la responsabilité globale incombe par principe toujours au preneur de licence.

1.12.3.1 Planification et réalisation par une entreprise de désinfestation reconnue

a) Responsabilité

L'entreprise de désinfestation installe et entretient le système. Là où c'est judicieux, elle peut déléguer certaines compétences (p. ex. le contrôle des pièges) au preneur de licence/à l'entreprise de sous-traitance.

b) Exigences

- Le preneur de licence/l'entreprise de sous-traitance a un contrat avec une entreprise de désinfestation pour le suivi et la surveillance des locaux significatifs.
- L'entreprise de désinfestation est reconnue par Bio Suisse (cf. annexe 2) et garantit le respect des exigences énumérées à l'article 1.12.4.

c) Documentation

L'entreprise de désinfestation documente la surveillance et les mesures de lutte selon les prescriptions de Bio Suisse. La documentation sera évaluée lors de l'audit de l'entreprise.

1.12.3.2 Planification et réalisation par le preneur de licence ou l'entreprise de sous-traitance

a) Responsabilité

Le preneur de licence/l'entreprise de sous-traitance est lui-même responsable de tous les traitements et du respect des exigences de Bio Suisse.

b) Exigences

N'est possible que pour les preneurs de licences/les entreprises de sous-traitance pour lesquels une des possibilités de dérogation suivantes s'applique:

1. Certification Food Safety selon l'annexe 1;
2. Autorisation exceptionnelle de Bio Suisse pour réaliser soi-même la lutte contre les parasites.

Si des mesures de lutte deviennent nécessaires, il faut remplir les exigences énumérées à l'art. 1.12.4.

[< Retour au sommaire](#)

c) Documentation

Si des traitements avec des produits qui figurent au point 3 de l'annexe 3 ont été nécessaires, le preneur de licence/l'entreprise de sous-traitance doit établir un rapport annuel qui comprend une rétrospective de tous les traitements effectués au cours de l'année avec les indications suivantes:

- Situation (parasite, local/installation concernée);
- Traitement (date, matière active utilisée);
- Mesures prises pour éviter la contamination des produits Bourgeon;
- Propositions d'améliorations futures avec l'objectif de réduire l'utilisation d'insecticides;
- Contrôle des résultats des propositions d'améliorations du rapport de l'année précédente (Est-ce que les mesures ont été bien appliquées? Leur effet était-il suffisant? Est-ce que d'autres mesures sont nécessaires?).

Le rapport doit être transmis spontanément à l'entreprise de désinfestation et au secrétariat de Bio Suisse. Bio Suisse peut édicter des conditions. Les entreprises qui n'ont pas effectué de traitement ne doivent pas transmettre de rapport.

1.12.3.3 Planification et réalisation partielles par le preneur de licence/l'entreprise de sous-traitance

a) Responsabilité

L'entreprise de désinfestation est responsable de la réalisation des traitements fixés dans le contrat, Pour tous les traitements non réglés dans le contrat avec l'entreprise de désinfestation, c'est le preneur de licence/l'entreprise de sous-traitance qui est responsable.

b) Exigences

- Les nébulisations et les gazages doivent être effectués soit par une entreprise de désinfestation reconnue par Bio Suisse soit par un collaborateur du preneur de licence/de l'entreprise de sous-traitance qui dispose de la formation adéquate. Le collaborateur compétent chez le preneur de licence/l'entreprise de sous-traitance doit disposer du permis pour l'emploi des pesticides en général (OPer-P), du permis pour l'emploi de fumigants (OPer-Fu) selon l'Ordonnance du DFI ou d'une formation reconnue par Bio Suisse;
- L'entreprise de désinfestation est reconnue par Bio Suisse (cf. annexe 2) et garantit le respect des exigences énumérées à l'art. 1.12.4;
- L'installation et le suivi par le preneur de licence/l'entreprise de sous-traitance doivent répondre aux exigences énumérées à l'art. 1.12.4;
- Bio Suisse recommande d'organiser une discussion annuelle entre l'entreprise de désinfestation et le preneur de licence/l'entreprise de sous-traitance pour coordonner les mesures prises.

c) Documentation

Pour la partie prise en charge par le preneur de licence/l'entreprise de sous-traitance, il faut établir un rapport annuel, pour autant que des traitements avec des produits qui figurent au point 3 de l'annexe 3 aient été nécessaires. Le rapport doit contenir les indications suivantes:

- rétrospective de tous les traitements effectués au cours de l'année précédente;
- situation (parasite, local/installation concernée);
- traitement (date, matière active utilisée);
- mesures prises pour éviter la contamination des produits Bourgeon;
- propositions d'améliorations futures avec l'objectif de réduire l'utilisation d'insecticides;
- contrôle des résultats des propositions d'améliorations du rapport de l'année précédente (Est-ce que les mesures ont été bien appliquées? Leur effet était-il suffisant? Est-ce que d'autres mesures sont nécessaires?).

Le rapport doit être transmis spontanément à l'entreprise de désinfestation et au secrétariat de Bio Suisse. Bio Suisse peut édicter des conditions. Les entreprises qui n'ont pas effectué de traitement ne doivent pas transmettre de rapport.

1.12.4 Lutte contre les parasites en cas d'infestation aiguë

L'annexe 3 du chap. 1.12 contient tous les produits antiparasitaires et les mesures autorisés.

Il incombe au preneur de licence/à l'entreprise de sous-traitance ou à l'entreprise de désinfestation mandatée d'évaluer de cas en cas s'il faut recourir à des produits phytosanitaires ou à des biocides dans le local à traiter. Parmi les produits homologués en Suisse pour l'utilisation souhaitée, il faut utiliser ceux qui figurent à l'annexe 3. Pour l'utilisation de produits homologués qui ne figurent pas à l'annexe 3, il est nécessaire d'obtenir préalablement une autorisation auprès du secrétariat de Bio Suisse.

[< Retour au sommaire](#)

1.12.4.1 **Traitement sur le produit**

Les produits antiparasitaires et les mesures autorisés sont énumérés au point 1 de l'annexe 3.

1.12.4.2 **Traitement local dans des locaux et des installations**

Les produits antiparasitaires et les mesures autorisés sont énumérés au point 2 de l'annexe 3.

Les produits Bourgeon peuvent rester dans le local mais ils ne doivent en aucun cas entrer en contact avec les produits antiparasitaires. Les mesures de lutte et les mesures prises pour éviter les contaminations doivent être documentées.

1.12.4.3 **Traitement à grande échelle (gazage et nébulisation) de locaux et d'installations**

Les exigences suivantes sont valables pour tous les locaux.

a) Généralités

- Les gazages et les nébulisations ne doivent être utilisés que s'il n'existe pas d'autres possibilités. Tous les procédés alternatifs pour le traitement des locaux et des installations (p. ex. utilisation d'auxiliaires, traitements thermiques) doivent d'abord être examinés (cf. annexe 3).
- Les nébulisations et les gazages doivent être effectués soit par une entreprise de désinfection reconnue par Bio Suisse soit par un collaborateur du preneur de licence/de l'entreprise de sous-traitance qui dispose de la formation adéquate. Le collaborateur compétent chez le preneur de licence/l'entreprise de sous-traitance doit disposer du permis pour l'emploi des pesticides en général (OPer-P), du permis pour l'emploi de fumigants (OPer-Fu) selon l'Ordonnance du DFI ou d'une formation reconnue par Bio Suisse.

S'il s'avère nécessaire d'effectuer une nébulisation ou un gazage chez un preneur de licence/dans une entreprise de sous-traitance qui s'occupe personnellement du système de lutte selon art.1.12.3.2 ou art. 1.12.3.3, il doit transmettre au secrétariat de Bio Suisse la documentation demandée au chapitre respectif.

b) Exigences

- Les nébulisations et les gazages ne peuvent être effectués que dans des locaux vides (l'ensemble des matières premières, produits semi-finis et finis Bourgeon ainsi que leurs matériaux d'emballage doivent être retirés des locaux et des installations qui doivent être traités);
- Les matières actives autorisées figurent au point 3 de l'annexe 3;
- Il faut impérativement veiller à ce que les gaz et les produits de nébulisation ne puissent pas atteindre et contaminer des produits Bourgeon en passant à travers des silos non étanches ou des canalisations. Il faut à cet effet soit enlever les produits Bourgeon des locaux avoisinants (cellules de silos etc.) soit rendre étanches les locaux qui doivent être traités;
- 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 de production après le traitement doit être commercialisé sans le Bourgeon (silos exceptés). Dans les silos, il faut procéder à des mesures de nettoyage adaptées après un gazage afin d'éviter de contaminer les produits bio (voir aussi la check-list sur le devoir de prudence);
- Pour les gazages, les produits (matières premières, produits semi-finis et finis) dans des emballages imperméables doivent aussi être retirés du local qui doit être gazé (p. ex. tonneaux étanches en métal);
- Pour les nébulisations, les matières premières, produits semi-finis et finis qui sont dans des emballages imperméables (p. ex. tonneaux étanches en métal) peuvent rester dans le local qui doit être traité;
- Après une nébulisation, les locaux et/ou installations doivent être nettoyés méticuleusement.

1.12.5 **Conditions simplifiées**

Pour les entreprises qui ne transforment ou ne stockent que rarement des produits Bourgeon (généralement au maximum un mois par année), Bio Suisse ne pose aucune exigence concernant le choix du produit et il n'est pas nécessaire d'établir un rapport annuel. Les conditions suivantes sont toutefois valables:

- Après un traitement, il faut respecter un délai d'attente d'au minimum 4 semaines avant l'entreposage ou la transformation des produits Bourgeon. Si le délai d'attente ne peut pas être respecté, il est nécessaire de déposer une demande préalable auprès du secrétariat de Bio Suisse;
- Les nébulisations et les gazages doivent être effectués soit par une entreprise de désinfection reconnue par Bio Suisse soit par un collaborateur du preneur de licence/de l'entreprise de sous-traitance qui dispose de la formation adéquate. Le collaborateur compétent chez le preneur de licence/l'entreprise de sous-traitance doit disposer du permis pour l'emploi des pesticides en général (OPer-P), du permis pour l'emploi de fumigants (OPer-Fu) selon l'Ordonnance du DFI ou d'une formation reconnue par Bio Suisse.
- Nettoyage complet des locaux et des installations avant l'entreposage ou le transvasage;
- Lots de rinçage avant l'entreposage, le déstockage ou le transvasage.

[< Retour au sommaire](#)**Annexe 1 pour la Partie III, chapitre 1.12****Normes reconnues de «Food Safety»**

Norme	Description
British Retail Consortium (BRC), version 6	Norme de sécurité alimentaire de Grande-Bretagne reconnue par la GFSI*.
International Featured Standards (IFS), version 6	Norme de sécurité alimentaire d'Allemagne reconnue par la GFSI*.
Food Safety System Certification 22000 (FSSC 22000)	Norme de sécurité alimentaire sur la base d'ISO 22000 (Principes de base de la sécurité alimentaire) et ISO/TS22002-/PAS 220 (contient les programmes de prévention pour la réalisation) reconnu par la GFSI*.
AIB International (American Institute of Baking)	Système de prévention et de sécurité alimentaire des boulangers des USA. En plus des exigences pour la sécurité alimentaire, qui sont analogues à celles des normes BRC/IFS/FSSC 22000, le point central de la lutte contre les parasites est décrit de manière détaillée. Pas d'évaluation comparative par la GFSI*.

*GFSI: Global Food Safety Initiative: groupement d'entreprises du commerce de détail et de la transformation qui effectuent une évaluation comparative des différentes normes de sécurité alimentaire.

[< Retour au sommaire](#)**Annexe 2 pour la Partie III, chapitre 1.12****Liste des entreprises de désinfection reconnues par Bio Suisse**

Société	Rue	NPA	Localité	Téléphone
A+A Désinfection SA	Av. Cardinal-Mermillod 36	1227	Carouge	022 786 78 44
Anticimex Schweiz AG	Sägereistrasse 25	8152	Glattbrugg	058 387 75 75
AS Désinfection SA	Impasse des Talisses 6	1695	Villarod	026 411 27 40
Bioclean	Via Milano 19	6830	Chiasso	079 387 21 13
Biozida	Gupfstrasse 1	8344	Bäretswil	044 932 25 00
CIADIT SUISSE SA	Via Borghese 36	6600	Locarno	091 214 01 03
Desinfecta AG	Industriestrasse 2	8108	Dällikon	044 847 66 66
Fox GmbH	Sulzbergstrasse 22	5430	Wettingen	0800 808 807
Hostettler Schädlingsbekämpfung GmbH	Hauptstrasse 181	4625	Oberbuchsitzen	041 921 12 74
Hygienis SA	Route des Jeunes 47	1227	Carouge	022 301 84 84
INRO AG	Püntstrasse 37	8543	Gundetswil	052 242 66 06
Insektol AG	Ueberlandstrasse 341	8051	Zürich	044 322 20 20
Kistler + Stettler	Dorfstrasse 2	8261	Hemishofen	Hemishofen: 052 741 47 00 Zürich: 044 310 20 00
Oltex AG	Bühlstrasse 19	4622	Egerkingen	062 398 21 66
RATEX AG	Austrasse 38	8045	Zürich	044 241 33 33
Rentokil Initial AG	Hauptstrasse 181	4625	Oberbuchsitzen	0848 080 080
Ronner AG	Geerenstrasse 1	8304	Wallisellen	044 839 70 30
ZOOCONTROL	Ch. de la Croix 26	1675	Vauderens	021 909 60 86

Annexe 3 pour la Partie III, chapitre 1.12**Produits antiparasitaires et mesures autorisés**

La présente liste, qui n'est valable que pour stockage et la transformation, est une annexe du chapitre 1.12 «Lutte contre les parasites» qui précise aussi les prescriptions et les restrictions pour l'utilisation de ces matières actives (cf. 1.12.4). Elles doivent impérativement être respectées. La présente liste est promulguée et continuellement réactualisée (p. ex. pour tenir compte des homologations officielles). Elle ne s'applique pas à la transformation fermière.

1. Traitement sur des produits Bourgeon

Les méthodes suivantes sont autorisées:

- Mesures physico-mécaniques comme le transvasage, le nettoyage, l'aération, le tamisage, le déblayage et/ou l'aspiration des parties de marchandises contaminées, la percussion, le recours à des moulins à broches et les pièges électriques;
- Procédés thermiques tels que la surgélation des marchandises, le traitement thermique des locaux et des installations);
- Gazage avec des gaz inertes comme CO₂ et N₂, y. c. désinfestation dans une chambre à pression;
- Atmosphère pauvre en oxygène;
- Kieselgur (dioxyde de silicium);
- Utilisation d'auxiliaires.

2. Traitement ponctuel dans des locaux**2.1 Lutte ponctuelle avec des pièges et des appâts**

Les méthodes suivantes sont autorisées:

- Contre les rongeurs: les pièges et les appâts stationnaires avec des rodenticides;
- Contre les insectes: les pièges à insectes et les appâts stationnaires (p. ex. appât-gel, gel anti-blattes);
- Contre les teignes: les méthodes par confusion sexuelle à base de phéromones pour autant qu'elle n'empêche pas le monitoring et l'utilisation d'auxiliaires.

2.2 Traitement ponctuel avec des produits à pulvériser, traitement des recoins

Les matières actives suivantes peuvent être utilisées par ordre décroissant de priorité:

1. Pyrèthre naturel sans adjonction de pipéronyl butoxyde. L'huile de sésame ou d'autres huiles végétales peuvent être utilisées comme synergistes;
2. Pyrèthre naturel avec adjonction de pipéronyl butoxyde comme synergiste;
3. Pyréthroides de synthèse comme p. ex. la deltaméthrine, la perméthrine, la cyperméthrine et autres.
Seules les formulations concentrées à diluer dans de l'eau et à utiliser avec un pulvérisateur à pompe sont autorisées. Les aérosols et les bombes spray ne sont pas autorisés.

3. Traitements à grande échelle (nébulisation et gazage)**3.1 Nébulisations**

Les matières actives suivantes entrent en ligne de compte par ordre décroissant de priorité pour les nébulisations dans des locaux vides (l'ensemble des matières premières, produits semi-finis et finis Bourgeon ainsi que leurs matériaux d'emballage doivent être retirés des locaux et des installations qui doivent être traités):

Matière active	Délai d'attente
1. Pyrèthre naturel sans adjonction de pipéronyl butoxyde comme synergiste. L'huile de sésame ou d'autres huiles végétales peuvent être utilisées comme synergistes.	Au moins 24 h avec une aération suffisante
2. Pyrèthre naturel avec adjonction de pipéronyl butoxyde comme synergiste	Au moins 24 h avec une aération suffisante

3.2 Gazages

Les matières actives suivantes entrent en ligne de compte pour les gazages dans des locaux vides (l'ensemble des matières premières, produits semi-finis et finis Bourgeon ainsi que leurs matériaux d'emballage doivent être retirés des locaux et des installations qui doivent être traités):

Matières actives	Délai d'attente
Hydrogène phosphoré (phosphine)	Au moins 24 h depuis la libération (= sous-passement de la valeur CMA)
Difluorure de sulfuryle	Au moins 24 h depuis la libération (= sous-passement de la valeur CMA)

[< Retour au sommaire](#)

1.13 **Développement durable**

1.13.1 **Généralités**

Bio Suisse encourage le développement durable des preneurs de licences: un Check-up de la durabilité permet une auto-évaluation des prestations de l'entreprise dans tous les domaines de la durabilité. Des exigences minimales seront définies à l'avenir dans certains secteurs.

C'est fondamentalement toute l'entreprise (production biologique et conventionnelle) qui est concernée par le développement durable.

Les transformateurs fermiers sans contrat de licence et les apiculteurs ne sont pas soumis à cette directive.

1.13.2 **Check-up Durabilité**

Tous les preneurs de licences remplissent le Check-up Durabilité au moins une fois tous les deux ans. Le check-up en ligne permet d'évaluer les contributions de l'entreprise à un développement durable sur la base d'une auto-évaluation. Les preneurs de licences prennent d'eux-mêmes des mesures pour le développement durable de leur entreprise.

2 Lait et produits laitiers

Les principes et objectifs généraux valables pour la transformation et le commerce (chapitre 1) sont aussi valables par analogie pour la fabrication du lait et des produits laitiers.

Le lait Bourgeon doit être transformé avec le plus de ménagement possible. Cela signifie que la pasteurisation est autorisée comme procédé de conservation tandis que la pasteurisation haute et la stérilisation sont interdites. La double pasteurisation et la pasteurisation répétée sont aussi interdites sauf pour certains produits spécifiques. L'homogénéisation, la standardisation, la microfiltration et le procédé UHT sont autorisés avec des restrictions.

2.1 Exigences générales

2.1.1 Ramassage et réception du lait¹

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 pas l'obligation de conclure un contrat de licence.

Dès le moment où le centre de collecte est propriétaire 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.

2.1.2 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 être désignées clairement et de manière voyante;
- 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 chap. 2.8 et 2.10.

2.1.3 Procédés de transformation

Selon le présent cahier des charges, 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;
- bactofugation double;
- 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, 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 UHT²: 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 bars, maximum 200 bar. L'homogénéisation par étapes est autorisée;
- ultrafiltration;
- microfiltration (restrictions: cf. chapitre 2.2);
- osmose inverse.

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

¹ Pour les transformateurs fermiers, le ramassage mixte du lait est interdit.

² Démonéralisation 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.

[< Retour au sommaire](#)

2.1.4 Cultures, substrats et enzymes

- 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 la condition suivante est respectée 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);▼

2.1.4.1 Substrats

Les substrats pour les cultures intermédiaires ou pour celles de l'entreprise doivent être exclusivement constitués de lait ou de composants laitiers. Le lait destiné à la préparation 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 jusqu'au 31.12.2019. Les laits stérilisés (même UHT) du commerce, les laits reconstitués à partir de poudre de lait et la bactofugation du lait sont aussi autorisés. 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 évaluée par Bio Suisse.

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 Bio Suisse.

2.1.4.2 Présures et présures artificielles°

La caquette (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 dans la fabrication de la présure doit être évaluée par Bio Suisse. En plus des présures d'origine animale, des présures artificielles° obtenues par voie microbiologique sont autorisées (si elles respectent l'interdiction des OGM).

2.1.4.3 Lactase▼

La lactase▼ obtenue par voie microbiologique est autorisée pour dégrader le lactose. L'utilisation de la lactase doit être déclarée dans la liste des ingrédients.

2.1.5 Nettoyage, eaux usées et élimination des sous-produits

- 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 transforme des produits bio et non bio) comprend une production animale professionnelle (p. ex. une porcherie) qui met en valeur les sous-produits laitiers, la demande de licence envoyée à Bio Suisse doit être accompagnée d'une attestation cantonale du respect des dispositions en matière de protection des animaux pour les stabulations concernées.

2.1.6 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.

2.1.7 Protocoles et contrôles

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

2.1.7.1 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 des fédérations laitières régionales.

2.1.7.2 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.

[< Retour au sommaire](#)

2.2 Lait de vache prêt à la consommation

2.2.1 Procédés de transformation

- Centrifugation
- Bactofugation/bactofugation double 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 3'100 mg/l). Un deuxième échauffement est interdit et la phase crémeuse peut être chauffée au maximum à 90 °C.
- Procédé UHT: Après l'échauffement, le taux de bêta-lactoglobuline doit être supérieur à 500 mg/l
- Homogénéisation
- Standardisation du taux de graisse (p. ex. lait drink et lait maigre)

Interdits: Standardisation du taux de graisse du lait entier, pasteurisation répétée, pasteurisation haute, procédés de stérilisation

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.
- Il faut inscrire sur le devant de l'emballage de lait avec bactofugation double: pasteurisé, bactofugé deux fois.
- Il doit être inscrit sur le devant de l'emballage de lait microfiltré: pasteurisé, microfiltré.
- 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».
- Les mentions telles que «frais» ne sont autorisées que pour le lait pasteurisé classique (pas pour le lait avec bactofugation double ou microfiltration).

2.2.4 Emballage

Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 1.9.

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

2.3.1 Généralités

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

2.3.2 Procédés de transformation

- Ils se trouvent dans les différents chapitres des exigences pour les produits spécifiques.
- La surgélation du lait de brebis, de chèvre, de jument et de bufflonne.

2.3.3 Désignation

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

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

2.4.1 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 ne doit pas être positif
- 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

[< Retour au sommaire](#)

2.4.2 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles qui ne sont pas cités sous l'Art. 2.4.3 ou l'Art. 2.4.4 doivent être de qualité Bourgeon.
- Il est possible d'ajouter des ingrédients fonctionnels tels que poudre de lait et poudre de protéines de lait de qualité Bourgeon. Des amidons de qualité Bourgeon peuvent être ajoutés uniquement pour la fabrication de masses de base (amidon de riz ou de tapioca: voir sous l'Art. 2.4.3).

Interdits: additifs comme p. ex. jus de betterave rouge ou concentré de jus de raisin pour colorer les yogourts

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

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

2.4.4 Ingrédients agricoles et additifs non biologiques (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

2.4.5 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

2.4.6 Désignation

La pasteurisation (y. c. évaporation) et l'homogénéisation du lait doivent être déclarées dans la liste des ingrédients.

2.4.7 Emballage

Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 1.9.

2.5 Lait en poudre et produits à base de lait en poudre^o

2.5.1 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés doivent être de qualité Bourgeon.
- Si du lactose ou du lactosérum est utilisé, ces ingrédients doivent être de production suisse.

2.5.2 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

2.5.3 Procédés de transformation

- Bactofugation/bactofugation double du lait pour la fabrication de poudre de lait et de produits laitiers
- Pasteurisation
- Standardisation de la teneur en protéine
- Microfiltration, ultrafiltration
- Épaississement sous vide d'air
- Séchage par atomisation et séchage sur rouleaux
- Lyophilisation (décision de cas en cas)
- Isolation de certaines protéines (sans chaleur ni acides ou bases)
- Précipitation en milieu acide de la caséine et des caséinates

2.5.4 Désignation

La standardisation (de la teneur en protéine) doit être déclarée dans la dénomination du produit.

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

2.6.1 Généralités

Les prescriptions des chapitres 2.1 à 2.5 doivent être appliquées par analogie.

[< Retour au sommaire](#)

2.7 Crème et produits à base de crème

2.7.1 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

2.7.2 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés à l'art. 2.7.3 ou 2.7.4 doivent être de qualité Bourgeon.
- Pour stabiliser les produits UHT à base de crème, on peut ajouter 30g de composants du lait par kilogramme.

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

- Aucun

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

- Aucun

2.7.5 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Bactéries lactiques[▼]
- Sel tampon pour la crème à café: citrate de sodium [E331][▼], seulement la forme fermentaire pure

Interdits: épaississants

2.7.6 Désignation

La pasteurisation et le procédé UHT doivent être déclarés.

2.7.7 Emballages

- Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 1.9.
- Les couvercles en aluminium ne sont autorisés que dans certains cas justifiés.

2.8 Fromages (fromages frais et fromages affinés)

2.8.1 Lait de fromagerie, fromages affinés

Procédés de transformation

- Thermisation
- Pasteurisation: un test à la peroxydase n'est pas obligatoire
- Bactofugation et bactofugation double: seulement pour la fabrication de fromages. 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 Bio Suisse
- Désinfection du bain de sel: uniquement par des méthodes physiques
- Fumaison

2.8.2 Fromages frais et séché

Procédés de transformation

On respectera par analogie les dispositions pour la fabrication des fromages affinés, à l'exception de l'adjonction d'eau. L'homogénéisation est par contre autorisée pour la fabrication des fromages frais et ne doit pas être déclarée dans ce cas.

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

2.8.3 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés à l'art. 2.8.4 ou 2.8.5 doivent être de qualité Bourgeon.
- La poudre de lait et la poudre de protéines de lait de qualité Bourgeon peuvent être utilisées sous réserve (principes) pour certains produits spécifiques.

[← Retour au sommaire](#)

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

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

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

- Aucun

2.8.6 **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)
 - Acide lactique [270][▼] et acide citrique [330][▼] uniquement pour la mozzarella (seulement la forme fermentaire pure, déclaration 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*

2.8.7 **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). Pour améliorer l'identification, il est possible d'utiliser des marques de caséine Bourgeon colorées avec des colorants autorisés par l'OAdd. 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, Bio Suisse peut aussi autoriser d'autres mesures.

2.8.8 **Désignation**

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

2.8.9 **Emballages**

- Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 1.9.
- Les couvercles en aluminium ne sont autorisés que dans certains cas justifiés.
- La vente du fromage à la coupe est souhaitée.

[< Retour au sommaire](#)

- 2.9 Fromage de petit-lait et mascarpone**
- 2.9.1 Procédés de transformation**
- Précipitation par l'action de la chaleur et de l'acidité
- 2.9.2 Ingrédients**
- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés à l'art. 2.9.3 ou 2.9.4 doivent être de qualité Bourgeon.
- 2.9.3 Ingrédients et additifs biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes)**
- Aucun
- 2.9.4 Ingrédients agricoles et additifs non biologiques (max. 5%)**
- Aucun
- 2.9.5 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques**
- Acide lactique [E 270]▼ et acide citrique [E330]▼: seulement la forme fermentaire pure (déclaration obligatoire)
 - O₂, CO₂, N₂
- 2.9.6 Emballages**
- Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 1.9.
- 2.10 Produits à base de fromage**
- 2.10.1 Procédés de transformation**
- Mélange
 - Fondre en utilisant de la chaleur et un procédé d'émulsion
 - Échauffement
- 2.10.2 Fromage fondu**
- La fabrication du fromage fondu et des préparations à base de fromage fondu peut utiliser des fromages affinés et stockés sous plastique (produits semi-finis pour la fabrication de fromage fondu). Il est possible de renoncer à la marque de caséine Bourgeon si la traçabilité sans faille est garantie.
- 2.10.3 Ingrédients**
- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés à l'art. 2.10.4 ou 2.10.5 doivent être de qualité Bourgeon.
 - La poudre de lait, la poudre de protéines de lait et l'amidon peuvent être utilisés sous réserve (principes) pour certains produits spécifiques.
- 2.10.4 Ingrédients et additifs biologiques (bio CH, bio UE ou qualité équivalente)**
- Lactose
 - Farine de graine de caroube [E 410]: seulement pour le fromage fondu, les préparations à base de fromage fondu et les fondues toutes prêtes
- 2.10.5 Ingrédients agricoles et additifs non biologiques (max. 5%)**
- Aucun
- 2.10.6 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques**
- Acide citrique [E330]▼: seulement la forme fermentaire pure (déclaration obligatoire)
 - Citrate de sodium [E 331]▼: seulement la forme fermentaire pure et seulement pour le fromage fondu, les préparations à base de fromage fondu et la fondue toute prête (déclaration obligatoire)
- 2.10.7 Emballages**
- Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 1.9.

[< Retour au sommaire](#)

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

2.11.1 **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 14 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 beurre, 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

2.11.2 **Ingrédients**

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés à l'art. 2.11.3 ou 2.11.4 doivent être de qualité Bourgeon.
- Pour certains produits spécifiques, il est possible d'utiliser sous réserve (principes) des amidons et des huiles végétales pour des préparations à base de beurre.

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

- Aucun

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

- Aucun

2.11.5 **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▼

2.11.6 **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.

2.11.7 **Emballages**

Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 1.9.

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

2.12.1 **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/bactofugation double, thermisation, pasteurisation et homogénéisation (max. 250 bars) du lait
- Pasteurisation

Interdit: Stérilisation

[< Retour au sommaire](#)

2.12.2 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés à l'art. 2.12.3 ou 2.12.4 doivent être de qualité Bourgeon.
- La poudre de lait, la poudre de protéines de lait et l'amidon peuvent être utilisés sous réserve (principes) pour certains produits spécifiques.

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

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

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

Pectine (non amidée) [E 440]

2.12.5 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Agar-agar [E 406]

2.12.6 Désignation

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

2.12.7 Emballages

Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 1.9.

2.13 Glaces alimentaires et sorbets

2.13.1 Procédés de transformation

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

2.13.2 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés à l'art. 2.13.3 ou 2.13.4 doivent être de qualité Bourgeon.
- La poudre de lait maigre, la poudre de protéines de lait, l'amidon et l'inuline peuvent être utilisés sous réserve (principes) pour certains produits spécifiques.

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

- Farine de graines de caroube [E 410]
- Farine de graines de guar [E 412]

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

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

2.13.5 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Aucun

2.13.6 Désignation

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

2.13.7 Emballages

Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 1.9.

3 Viande et produits carnés

Les principes et objectifs généraux valables pour la transformation et le commerce (chapitre 1) sont aussi valables par analogie pour la fabrication de la viande et des produits carnés.

L'abattage décentralisé doit être conservé et les animaux doivent être transportés le moins possible.

L'objectif serait à vrai dire de fabriquer les produits de salaison sans avoir recours aux nitrites ou nitrates, parce que la transformation est réalisable sans ces additifs. Cependant, pour des raisons de sécurité des produits, pour faciliter l'abattage décentralisé et pour conserver des spécialités, Bio Suisse ne veut pas interdire les nitrites (saumure nitritée) mais laisser aux transformateurs et aux consommateurs le choix des produits qu'ils souhaitent respectivement fabriquer et consommer. Alternative: il est permis d'obtenir la rubéfaction par de la poudre de légumes contenant des nitrites.

3.1 Exigences générales

3.1.1 Transports d'animaux

Le transporteur n'a pas besoin d'un contrat de licence Bio Suisse. Les transports d'animaux doivent respecter les dispositions du document «Transport de gros et petit bétail: Directive pour la surveillance par le service de contrôle de la Protection Suisse des Animaux PSA». Le producteur ou preneur de licence Bourgeon sur mandat duquel le transport est effectué est responsable du respect de cette directive, et Bio Suisse fait vérifier cela sur par pointage par la PSA.

3.1.2 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'OSAV doit être signé et muni d'une vignette Bourgeon de producteur et d'une vignette Bourgeon numérotée de marchand de bétail de boucherie 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. Exceptions: un intermédiaire qui livre à un marchand sous licence depuis un marché de bétail n'a pas besoin de licence. Un intermédiaire sans licence peut aussi livrer à un marchand sous licence des bêtes d'un producteur à condition que le marchand sous licence établisse le décompte directement avec le producteur.

La fiche d'accompagnement ne remplace néanmoins ni le certificat pour produits biologique, ni l'Attestation de reconnaissance Bourgeon. Vérifier si ces papiers sont présents fait partie des devoirs du marchand.

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'OSAV, 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.

3.1.3 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. De nouvelles méthodes sont soumises à autorisation.

[< Retour au sommaire](#)

3.1.4 **Abattage à façon¹**

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.

3.1.5 **Contrôle des flux des marchandises**

3.1.5.1 **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.

3.1.5.2 **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.

3.1.6 **Séparation¹**

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 différentes 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.

3.2 **Produits carnés transformés**

3.2.1 **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.*

3.2.2 **Ingrédients**

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés à l'art. 3.2.3 ou 3.2.4 doivent être de qualité Bourgeon.
- La maltodextrine et le sucre de raisin (glucose, dextrose) sont autorisés.

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

- Sucre de lait (lactose)
- Caséinates
- Acérola (malpighia) (vitamine C naturelle)
- Bouillon de bœuf
- Extrait de romarin [E 392]
- Gélatine
- Poudre de légumes pour la rubéfaction
- Amidon de riz pour les terrines

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

- Aucun

¹ L'abattage à façon mandaté par les producteurs est soumis à la directive «Transformation fermière et en sous-traitance» (chap. 17).

[< Retour au sommaire](#)

3.2.5 **Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques¹**

- 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 salaison²
- 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 normale

Interdits: phosphates, glucono-delta-lactone, tous les exhausteurs de saveur [E 620–633] ou les protéines hydrolysées (PVH ou HPP), 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).

3.2.6 **Emballage**

- Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 1.9.
- Boyaux: Les boyaux naturels et artificiels sont autorisés.

3.2.7 **Désignation**

L'utilisation de poudre de légumes riche en nitrate doit être déclarée par le texte «Rubéfaction à l'aide du nitrate de poudre de légumes».

¹ La transformation en sous-traitance sur mandats de producteurs doit respecter le règlement «Transformation fermière et en sous-traitance» (chap.17).

² Attention: quantité maximale résiduelle tolérée par l'OBio DEFR: 50 mg/kg exprimé en NaNO₂ respectivement en NaNO₃

4 Fruits, légumes, plantes aromatiques, champignons, graines germées et forçage

Les principes et objectifs généraux valables pour la transformation et le commerce (chapitre 1) sont aussi valables par analogie pour la fabrication des fruits, légumes, plantes aromatiques, champignons et graines germées.

Les jus de fruits et de légumes sont vendus ou utilisés pour transformation ultérieure comme jus directs de haute qualité et non sous forme de concentrés redilués.

Les masses de base aux fruits pour les produits laitiers sont chauffées le moins possible car les produits laitiers ont aux yeux des consommateurs un aspect de fraîcheur particulier.

L'utilisation de concentré de fruits à pépins est autorisée pour la fabrication de jus de fruits dilués avec plus de 25 % d'eau (comme p. ex. le Schorle).

4.1 Exigences générales

4.1.1 Centres 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.

4.1.2 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 (entreprises qui fabriquent des produits Bourgeon en parallèle avec d'autres qualités biologiques et/ou non biologiques) doivent prendre les mesures suivantes pour garantir la séparation des marchandises:

4.1.2.1 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 qualités de produits les listes des entrées et sorties de marchandises par jour, par produit, par fournisseur ou par client.

4.1.2.2 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) différentes.

4.1.2.3 Certification de sécurité alimentaire pour les entreprises mixtes d'emballage et de distribution

Les entreprises qui distribuent des produits biologiques et des produits non biologiques doivent être certifiées selon une norme GFSI ou une autre norme de sécurité alimentaire reconnue par Bio Suisse (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.

4.1.2.4 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.

4.1.2.5 Chambres froides et entrepôts

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

4.1.2.6 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.

[< Retour au sommaire](#)

4.1.2.7 Installations d'emballage

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

4.1.2.8 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) et des zones frontalières selon l'art. 2 de l'OIPSD 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 personnels doivent obtenir le bon à tirer de Bio Suisse. Les autocollants pour les fruits et les légumes peuvent aussi être commandés tels quels à Bio Suisse.

4.1.3 Contamination des ustensiles

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.

4.1.4 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 de lavage 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]▼, du jus de citron biologique, du vinaigre biologique ou de l'extrait de romarin biologique [E 392].

4.1.5 Désignation

Étiquettes des caisses et des produits pour les fruits et légumes: cf. art. 1.10.3.7

Étiquetage au laser sans liquide de contraste.

4.2 Produits et conserves à base de fruits et de légumes

4.2.1 Procédés de transformation

- Fermentation
- Surgélation
- Pasteurisation
- Stérilisation
- Conservation dans l'huile
- Blanchissage
- Épluchage et préparation mécaniques, épluchage à la vapeur
- Concentration
- Séchage (plantes aromatiques et infusions de plantes aromatiques: cf. chapitre 7.1)
- 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)

[< Retour au sommaire](#)

4.2.2 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés à l'art. 4.2.3 ou 4.2.4 doivent être de qualité Bourgeon.

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

- Acérola (*malpighia*) (vitamine C naturelle)
- Extrait de romarin [E 392]: 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
- Gomme arabique [E 414] comme matériau d'enrobage pour enduire des noix avec d'autres ingrédients comme p. ex. des herbes et des épices;
- Amidon de tapioca pour les produits moulés tels que croquettes, burgers de légumes, boulettes végétariennes

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

- Aucun

4.2.5 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 et si l'acidification ne peut pas être obtenue avec du jus de citron ou du concentré de jus de citron
- Acide citrique [E 330]▼: seulement la forme fermentaire pure et si l'acidification ne peut pas être obtenue avec du jus de citron ou du concentré de jus de citron
- Cultures acidifiantes▼
- Éthylène (pour la maturation finale des bananes)

Interdits: stabilisateurs, colorants

4.2.6 Désignation

- La pasteurisation et la stérilisation doivent être déclarées.
- Le blanchissage et la surgélation doivent être déclarés dans la liste des ingrédients.
- 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 certifiée dans la nature»).

4.2.7 Emballage

Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 1.9.

4.3 Jus de fruits et de légumes, nectars, sirops

4.3.1 Procédés de transformation

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

Interdits: épluchage à la soude caustique, fabrication de jus à partir de concentrés, c.-à-d. redilution. Exception: L'utilisation de concentré de fruits à pépins est autorisée pour la fabrication de jus de fruits dilués avec plus de 25% d'eau (comme p. ex. le Schorle).

[< Retour au sommaire](#)

4.3.2 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés à l'art. 4.3.3 ou 4.3.4 doivent être de qualité Bourgeon.

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

- Aucun

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

- Pectine (non amidée) [E 440]

4.3.5 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]
- Cultures acidifiantes▼
- Acide lactique [E 270]▼: seulement la forme fermentaire pure et si l'acidification ne peut pas être obtenue avec du jus de citron ou du concentré de jus de citron
- Acide citrique [E 330]▼, dans les sirops (seulement la forme fermentaire pure) et si l'acidification ne peut pas être obtenue avec du jus de citron ou du concentré de jus de citron
- 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:
 - Pectinases▼, amylases▼ et hémicellulases▼ obtenues par voie microbologique
 - Albumine de blanc d'œuf (Suisse: qualité Bourgeon; étranger: qualité bio)
 - Caséine (Suisse: qualité Bourgeon; étranger: qualité bio)
 - Gélatine de qualité biologique

4.3.6 Désignation

- L'adjonction de sucre doit apparaître dans la dénomination du produit («sucré»).
- La pasteurisation, la stérilisation et la surgélation 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 certifiée dans la nature»).

4.3.7 Emballage

Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 1.9.

4.4 Confitures et gelées

4.4.1 Procédés de transformation

- Cuisson

4.4.2 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés à l'art. 4.4.3 ou 4.4.4 doivent être de qualité Bourgeon.

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

- Acérola (malpighia) (Vitamine C naturelle)

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

- Pectine (non amidée) [E 440]

[< Retour au sommaire](#)

4.4.5 **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]▼
- Agar-agar [E 406]

4.4.6 **Emballage**

Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 1.9.

4.4.7 **Désignation**

La cueillette dans la nature 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 dans la nature»).

4.5 **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**

4.5.1 **Procédés de transformation**

- Mélange
- Surgélation
- Pasteurisation: max 105 °C pendant au maximum 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 d'outre-mer afin qu'elles puissent être transportées sans devoir être surgelées)

4.5.2 **Ingrédients**

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés à l'art. 4.5.3 ou 4.5.4 doivent être de qualité Bourgeon.

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

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

- Amidon de riz natif
- Amidon de tapioca

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

- Aucun

4.5.5 **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 masse de base

4.5.6 **Emballage**

Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 1.9.

4.6 **Champignons comestibles**

4.6.1 **Généralités**

La production de champignons est considérée comme une production agricole, la fabrication des substrats comme une fabrication. Les directives du Cahier des charges de Bio Suisse, et plus spécialement la Partie II chapitre 3.4, doivent être respectées.

4.6.2 **Procédés de transformation**

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

[< Retour au sommaire](#)

4.7 Pousses et forçage

4.7.1 Généralités

On distingue deux procédés différents de production des pousses:

a) Production de pousses en utilisant exclusivement des graines ou d'autres parties de plantes, de l'eau et de la lumière: Il s'agit d'une transformation. Il faut respecter les exigences techniques suivantes pour la production des pousses:

- 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.

Il n'est pas possible d'octroyer une licence pour la production de pousses ou pour le forçage à une entreprise agricole non biologique.

b) Production de pousses en utilisant des graines ou d'autres parties de plantes, 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 la partie II, et en particulier le chapitre 3.5 «Légumes et plantes aromatiques» et les règlements correspondants.

4.7.2 Procédés de transformation

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

4.7.3 Désignation

Le Bourgeon avec le complément «BIO SUISSE» (cf. art. 1.10.2.2) ne peut être utilisé que si les pousses sont produites avec des graines produites en Suisse (y compris les zones frontalières selon l'art. 2 de l'OIPSD).

4.8 Plantes aromatiques fraîches

4.8.1 Généralités

La production de plantes aromatiques est réglée dans la Partie II, chapitre 3.

La cueillette des plantes aromatiques sauvages est soumise aux exigences mentionnées dans la partie IV.

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 au chapitre 7 «Épices, condiments, bouillons, soupes et sauces».

[< Retour au sommaire](#)

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

4.9.1 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'aromatisation 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 aromatiques 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 de qualité biologique ou Bourgeon si disponible.
- 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 poudres de légumes ou de fruits 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.

4.9.2 Procédés de transformation

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

4.9.3 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés à l'art. 4.9.4 doivent être de qualité Bourgeon.

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

- Acérola (*malpighia*) (vitamine C naturelle)

4.9.5 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- N₂, CO₂, O₂
- Eau et CO₂ pour la décaféination
- Eau: Eau minérale, eau potable
- Cultures pour boissons fermentées▼
- Acide lactique [E 270]▼: seulement la forme fermentaire pure et si l'acidification ne peut pas être obtenue avec du jus de citron ou du concentré de jus de citron
- Acide citrique [E 330]▼: seulement la forme fermentaire pure et si l'acidification ne peut pas être obtenue avec du jus de citron ou du concentré de jus de citron
- 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 (Kieselsool)

[< Retour au sommaire](#)

4.9.6 **Désignation**

La pasteurisation et la stérilisation doivent être déclarées

4.9.7 **Emballages**

Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 1.9.

4.10 **Lait d'amande et de noix de coco**

Cf. chapitre 5.6 Boissons à base de soja et de céréales

[< Retour au sommaire](#)

5 Céréales, légumineuses, protéines végétales et leurs produits dérivés

Les principes et objectifs généraux valables pour la transformation et le commerce (chapitre 1) sont aussi valables par analogie pour la fabrication des céréales et des produits céréaliers.

Les produits céréaliers Bourgeon sont aussi naturels que possible. L'extrusion, qui utilise d'importantes forces de cisaillement, des pressions et des températures élevées, n'est donc autorisée que de manière très restrictive.

L'acide ascorbique chimique de synthèse, normalement autorisée pour les articles de boulangerie et de pâtisserie bio, est remplacé par de la poudre de fruits naturelle biologique (acérola).

Les pâtes fraîches aux légumes sont fabriquées avec des légumes frais ou surgelés et pas seulement avec de la poudre de légumes. Cette dernière ne peut être utilisée que pour renforcer le goût et la couleur.

Les pains et autres produits de boulangerie dont la dénomination spécifique mentionne un ingrédient spécial (p. ex. lait, pomme de terre) doivent être fabriqués avec le produit frais (c.-à-d. pas avec le produit déshydraté et reconstitué: purée de pommes de terre cuites au lieu de flocons de pomme de terre, lait au lieu de poudre de lait).

5.1 Exigences générales

Réglementation pour les centres collecteurs: afin de garantir une assurance-qualité sans faille depuis la production agricole jusqu'à la dernière transformation, les centres collecteurs et les centres de stockage qui réceptionnent des céréales Bourgeon doivent conclure un contrat de contrôle avec un organisme de certification reconnu 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 Bourgeon et s'acquitter des droits de licence.

Impuretés: pour les produits des grandes cultures, un taux d'impuretés (grains, céréales et oléagineux étrangers) d'un 1 % au maximum est toléré. Si la valeur est supérieure, il faut procéder à des clarifications sur l'origine et la qualité des impuretés. Si les impuretés sont les produits à risque OGM soja, maïs et colza, il faut dans tous les cas clarifier l'origine des grains étrangers.

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

5.2.1 Procédés de transformation

- Toutes les méthodes mécaniques usuelles de nettoyage
- Séchage
- Toutes les méthodes mécaniques usuelles de mouture
- Floconnage
- Mélange
- L'extrusion douce peut être autorisée au cas par cas
- Torrification
- Touraillage
- Traitement à la vapeur
- Étuvage (riz)
- Soufflage

5.2.2 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés à l'art. 5.2.3 ou 5.2.4 doivent être de qualité Bourgeon.

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

- Acérola (*malpighia*) (vitamine C naturelle)

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

- Aucun

[< Retour au sommaire](#)

5.2.5 **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
- 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

5.2.6 **Emballage**

Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 1.9.

5.2.7 **Désignation**

Le traitement thermique (touraillage et/ou traitement à la vapeur) de grains de céréales entiers doit être déclaré. L'extrusion et le traitement thermique des produits de mouture doivent être déclarés (sauf pour les produits finis qui ont été cuits comme p. ex. le pain).

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

5.3.1 **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)
- L'extrusion douce peut être autorisée au cas par cas

5.3.2 **Ingrédients**

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés à l'art. 5.3.3 ou 5.3.4 doivent être de qualité Bourgeon.

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

- Acérola (malpighia) (vitamine C naturelle)
- Starters pour levains
- Ferment de boulangerie à base de céréales, de farine de légumineuses et de miel
- Farine de graines de guar (pour les pains spéciaux sans farine de blé)
- Poudre à lever avec additifs selon art. 5.3.5

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

- Aucun

5.3.5 **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
- Enzymes décomposant les polysaccharides: Amylases° ▼ et hémicellulases° ▼
- Enzyme: asparaginase° ▼ pour les pains d'épices
- 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 [E 336]▼
- Hydroxyde de sodium [E 524] (soude caustique): seulement pour le surfacage des produits à la saumure.

[< Retour au sommaire](#)

5.3.6 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.
- L'extrusion doit être déclarée.

5.3.7 Emballage

Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 1.9.

5.4 Pâtes et pâtes farcies

5.4.1 Procédés de transformation

- Toutes les méthodes usuelles de préparation de la pâte
- Blanchissage
- Pasteurisation
- Séchage
- Surgélation
- L'extrusion douce peut être autorisée au cas par cas

5.4.2 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés à l'art. 5.4.3 ou 5.4.4 doivent être de qualité Bourgeon.
- Les amidons de céréales et le gluten de blé de qualité Bourgeon peuvent être utilisés sous réserve (principes) pour certains produits spécifiques.

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

- Acérola (*malpighia*) (vitamine C naturelle)
- Amidon de riz

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

- Aucun

5.4.5 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

5.4.6 Désignation

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

5.4.7 Emballage

Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 1.9.

5.5 Amidons, gluten, sirops de céréales et sucres d'amidon

5.5.1 Généralités

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

La palette des sucres d'amidon va de ceux ayant une valeur DE entre 10 et 20 (maltodextrines) à ceux avec une valeur DE supérieure à 96.

5.5.2 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

5.5.3 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés à l'art. 5.5.4 ou 5.5.5 doivent être de qualité Bourgeon.

[< Retour au sommaire](#)

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

- Aucun

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

- Aucun

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

- Eau: eau potable ou eau déminéralisée par des méthodes purement physiques
- Enzymes décomposant l'amidon: Amylases[°] ▼, cellulases[°] ▼
- Réglage du pH: Acide citrique [E 330] ▼, seulement la forme fermentaire pure et carbonate de sodium [E 500]
- Auxiliaires de filtration:
 - Filtres en cellulose, filtres textiles, membranes: exempts d'amiante et de chlore
 - Kieselgur
 - Charbon actif
 - Perlite

5.5.7 **Emballage**

Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 1.9.

5.6 **Boissons à base de soja et de céréales**

5.6.1 **Procédés de transformation**

- Décortication
- Mouture, concassage
- Mélange
- Cuisson
- Fermentation
- Pressage
- Tamisage, filtration
- Centrifugation
- Émulsion
- Homogénéisation
- Pasteurisation
- Procédé UHT

Interdit: stérilisation

5.6.2 **Ingrédients**

Tous les ingrédients agricoles doivent être de qualité Bourgeon.

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

- Eau: eau potable ou eau déminéralisée par des méthodes purement physiques
- Sel comestible
- Cultures pour produits fermentés ▼
- Enzymes: Amylases[°] ▼

5.6.4 **Désignation**

La pasteurisation, l'homogénéisation et le procédé UHT doivent être déclarés.

5.6.5 **Emballages**

Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 1.9.

[< Retour au sommaire](#)

5.7 Tofu, tempeh et autres produits à base de protéines végétales

5.7.1 Procédés de transformation

- Trempage
- Mouture, réduction en purée
- Mélange
- Chauffage, cuisson
- Coagulation avec du nigari
- Pressage
- Tamisage, filtration
- Fermentation
- Cuisson au four, rôtissage, friture, griller, torréfaction (okara)
- Séchage (y. c. lyophilisation)
- Pasteurisation
- Réfrigération
- Surgélation

Interdit: Stérilisation

5.7.2 Ingrédients

Tous les ingrédients agricoles doivent être de qualité Bourgeon.

5.7.3 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Eau: eau potable ou eau déminéralisée par des méthodes purement physiques
- Sel comestible
- Nigari, chlorure de magnésium, chlorure de calcium, sulfate de calcium, vinaigre Bourgeon, jus de citron Bourgeon comme coagulant
- Cultures pour produits fermentés▼
- N₂, CO₂, O₂

5.7.4 Désignation

La pasteurisation doit être déclarée.

5.7.5 Emballages

Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 1.9.

[< Retour au sommaire](#)

6 Œufs et ovoproduits

Les principes et objectifs généraux valables pour la transformation et le commerce (chapitre 1) sont aussi valables par analogie pour la fabrication des œufs et des ovoproduits.

Les œufs Bourgeon sont étiquetés de manière à ce que les consommateurs disposent des informations importantes pour eux sur la conservation et la traçabilité jusqu'au producteur des œufs. Les œufs Bourgeon sont teints avec des matériaux naturels, les couleurs synthétiques sont interdites.

6.1 Exigences générales

6.1.1 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. Il faut en particulier tenir compte de l'Ordonnance sur le marché des œufs (Ordonnance sur les œufs, OO, 916.371) et de l'Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine animale (817.022.108), chapitre «Œufs et ovoproduits».

6.1.2 Matières premières (fournisseurs d'œufs)

Seuls les œufs provenant d'élevages respectant les exigences 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.

6.1.3 Désignation et tamponnage des œufs

- Les œufs de consommation 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 tampons peuvent être achetés dans la boutique de Bio Suisse. Les tampons comprennent le Bourgeon, le numéro individuel du producteur et un CH.
- 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 ferme Bourgeon ou de son numéro et la déclaration de la date de ponte et de l'organisme de certification peuvent être faites sur la boîte à œufs ou sur sa banderole, ou en cas de vente en vrac, sur un panneau adéquat.

6.2 Œufs

6.2.1 Procédés de transformation

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

6.2.2 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Encres pour tampons autorisées par l'ODAI/OU

6.2.3 Emballage

- Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 1.9.
 - Les boîtes en carton sont autorisées
- Interdits: Boîtes en plastique (excepté pour les œufs teints)*

[< Retour au sommaire](#)

6.3 Ovoproduits liquides

6.3.1 Produits autorisés

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

6.3.2 Procédés de transformation

- Cassage et triage
- Mélange
- Homogénéisation
- Pasteurisation
- Surgélation

Interdits: Pasteurisation aux micro-ondes

6.3.3 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés à l'art. 6.3.4 ou à l'art. 6.3.5 doivent être de qualité Bourgeon.

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

- Aucun

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

- Aucun

6.3.6 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

6.3.7 Désignation

L'homogénéisation doit être déclarée.

6.3.8 Emballage

Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 1.9.

6.4 Ovoproduits secs°

6.4.1 Produits autorisés

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

6.4.2 Procédés de transformation

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

6.4.3 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés doivent être de qualité Bourgeon.

6.4.4 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

6.4.5 Emballage

Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 1.9.

[< Retour au sommaire](#)

6.5 Ovoproduits cuits

6.5.1 Produits autorisés

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

Interdits: CÉufs en bâton

6.5.2 Procédés de transformation

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

Interdits: Cuire plusieurs fois

6.5.3 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés à l'art. 6.5.4 ou 6.5.5 doivent être de qualité Bourgeon.

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

- Aucun

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

- Aucun

6.5.6 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'annatto (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], Riboflavines [E 101], Caroténoïdes [E 160], Xanthophylles [E 161], Rouge de betterave, Bétanine [E 162], Anthocyanes [E 163], Chlorophylles E 140, E 141]). 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 de carnauba [E 903]
 - 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 DEFR sur l'agriculture biologique, annexe 3, partie A, lettre A.1

Interdits: Acide benzoïque, acide acétique, colorants synthétiques

6.5.7 Emballage

Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 1.9.

[< Retour au sommaire](#)

7 Épices, condiments, bouillons, soupes et sauces

Les principes et objectifs généraux valables pour la transformation et le commerce (chapitre 1) sont aussi valables par analogie pour la fabrication des épices, condiments, bouillons, soupes et sauces.

La transformation des épices et des plantes aromatiques Bourgeon doit préserver l'arôme et le goût de ces précieuses matières premières. La stérilisation à la vapeur saturée sèche n'est utilisée que pour les produits qui seront encore transformés afin de garantir la sécurité du produit. Les produits traités à la vapeur saturée sèche doivent être déclarés comme tels.

7.1 Épices

7.1.1 Définition

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

7.1.2 Qualité des ingrédients utilisés

Les épices et mélanges d'épices doivent être composés de 100% de matières premières Bourgeon.

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

7.1.3.1 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 et stérilisation UVC 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.

7.1.3.2 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés à l'art. 7.1.3.3 ou 7.1.3.4 doivent être de qualité Bourgeon.

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

- Aucun

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

- Aucun

7.1.3.5 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- CO₂, N₂, O₂,
- 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

7.1.3.6 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. Cette règle ne s'applique pas aux ingrédients qui figurent à l'Annexe 6 de l'Ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (parce qu'ils peuvent provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables).
- La stérilisation à la vapeur saturée sèche et la stérilisation UVC doivent être déclarées sur l'étiquette et dans la spécification du produit.
- L'antiagglomérant doit être déclaré.

7.1.3.7 Emballage

Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 1.9.

[< Retour au sommaire](#)

7.1.4 Plantes aromatiques séchées et mélanges de plantes aromatiques

7.1.4.1 Procédés de transformation

- Couper
- Séchage
- Émincer
- Mouture
- Mélange
- Stérilisation à la vapeur saturée sèche et stérilisation UVC 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.

7.1.4.2 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés à l'art. 7.1.4.3 doivent être de qualité Bourgeon.

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

- Aucun

7.1.4.4 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- CO₂, N₂, O₂,
- 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

7.1.4.5 Désignation

- Les plantes aromatiques qui représentent en tout moins de 2 % du poids total peuvent être déclarées ensemble dans une rubrique commune Plantes aromatiques. Cette règle ne s'applique pas aux ingrédients qui figurent à l'Annexe 6 de l'Ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (parce qu'ils peuvent provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables).
- La stérilisation à la vapeur saturée sèche et la stérilisation UVC doivent être déclarées sur l'étiquette et dans la spécification du produit.
- L'antiagglomérant doit être déclaré.

7.1.4.6 Emballage

Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 1.9.

7.1.5 Sels aux épices et sels aux herbes

7.1.5.1 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

7.1.5.2 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés à l'art. 7.1.5.3 ou à l'art. 7.1.5.4 doivent être de qualité Bourgeon.

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

- Aucun

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

- Kelp

7.1.5.5 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- CO₂, N₂, O₂
- 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)

[< Retour au sommaire](#)

7.1.5.6 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. Cette règle ne s'applique pas aux ingrédients qui figurent à l'Annexe 6 de l'Ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (parce qu'ils peuvent provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables).
- L'antiagglomérant doit être déclaré
- Pour que ces produits qui contiennent souvent beaucoup de sel puissent avoir le Bourgeon avec le complément «BIO SUISSE», au moins 90 % des ingrédients agricoles et 90 % de tous les ingrédients doivent provenir de Suisse (y compris les zones frontalières selon l'art. 2 de l'OIPSD). Le sel d'un sel aux herbes suisse doit être du sel suisse.
- Les mélanges d'épices pour la transformation ultérieure par des bouchers contiennent souvent des ingrédients et des additifs spéciaux qui ne sont autorisés que pour les produits carnés. Ces produits ne peuvent pas arborer le Bourgeon mais seulement la mention «autorisé pour les produits carnés Bourgeon».

7.1.5.7 Emballage

Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 1.9.

7.1.6 Préparations à base d'épices et de plantes aromatiques

7.1.6.1 Procédés de transformation

- Extraction/Décaféination de thé à l'eau, à l'alcool ou au CO₂
- Mélange
- Couper
- Blanchir
- Surgélation
- Macération dans l'huile
- Mélange avec du sel
- Pasteurisation (la double pasteurisation peut être autorisée au cas par cas)

7.1.6.2 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés à l'art. 7.1.6.3 ou à l'art. 7.1.6.4 doivent être de qualité Bourgeon.

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

- Aucun

7.1.6.4 Ingrédients et additifs biologiques (max. 5%)

- Aucun

7.1.6.5 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- CO₂, N₂, O₂
- Eau et CO₂ pour la décaféination
- 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

7.1.6.6 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. Cette règle ne s'applique pas aux ingrédients qui figurent à l'Annexe 6 de l'Ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (parce qu'ils peuvent provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables).
- 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.

7.1.6.7 Emballage

- Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 1.9.
- Exception spécifique pour cette catégorie de produits: les feuilles composites comportant de l'aluminium.

[< Retour au sommaire](#)

7.2 Moutarde

7.2.1 Procédés de transformation

- Broyage mécanique des graines de moutarde
- Mélange

7.2.2 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés à l'art. 7.2.3 ou à l'art. 7.2.4 doivent être de qualité Bourgeon.
- L'utilisation de farines ou d'amidons est interdite.

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

- Aucun

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

- Aucun

7.2.5 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

Interdits: Aromes, épaississants, exhausteurs de saveur

7.2.6 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. Cette règle ne s'applique pas aux ingrédients qui figurent à l'Annexe 6 de l'Ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (parce qu'ils peuvent provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables).

7.2.7 Emballage

- Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 1.9.
- Les tubes en aluminium sont autorisés.

7.3 Sauces au soja et condiments liquides

7.3.1 Procédés de transformation

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

Interdits: Acidolyse

7.3.2 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés à l'art. 7.3.3 ou à l'art. 7.3.4 doivent être de qualité Bourgeon.
- Il est autorisé d'utiliser de l'autolysat de levure Bourgeon.

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

- Aucun

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

- Aucun

[< Retour au sommaire](#)

7.3.5 **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

7.3.6 **Désignation**

La pasteurisation et la stérilisation doivent être déclarées.

7.3.7 **Emballage**

Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 1.9.

7.4 **Bouillons, soupes et sauces en général**

7.4.1 **Généralités**

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

L'utilisation de concentrés et de produits déshydratés comme produits semi-finis dans la transformation des denrées alimentaires 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.

7.4.2 **Bouillons**

7.4.2.1 **Procédés de transformation**

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

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

7.4.2.2 **Ingrédients**

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés à l'art. 7.4.2.3 ou à l'art. 7.4.2.4 doivent être de qualité Bourgeon.
- Autorisée: Protéine végétale hydrolysée par voie enzymatique ▼

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

- Aucun

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

- Aucun

7.4.2.5 **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
- 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

[< Retour au sommaire](#)

7.4.2.6 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 déclarés s'ils n'ont plus d'efficacité spécifique.
- La protéine végétale hydrolysée par voie enzymatique doit être déclarée.

7.4.2.7 Emballage

Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 1.9.

7.4.3 Soupes et sauces

7.4.3.1 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.

7.4.3.2 Procédés de transformation

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

Interdits: Redilution de concentrés et de poudres

7.4.3.3 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés à l'art. 7.4.3.4 ou à l'art. 7.4.3.5 doivent être de qualité Bourgeon.

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

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

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

- Aucun

7.4.3.6 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- CO₂, N₂, O₂
- 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

7.4.3.7 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.

7.4.3.8 Emballage

Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 1.9.

8 Huiles et graisses végétales

Les principes et objectifs généraux valables pour la transformation et le commerce (chapitre 1) sont aussi valables par analogie pour la fabrication des huiles et des graisses végétales.

La fabrication des huiles et des graisses comestibles cherche à préserver autant que possible les composants nutritionnellement précieux. La fabrication douce donne aux huiles et aux graisses Bourgeon une haute qualité sensorielle. Les huiles comestibles pour la consommation directe doivent satisfaire aux exigences de la législation sur les denrées alimentaires pour «l'huile comestible pressée à froid». Les huiles comestibles pour la transformation à moins de 100 °C (p. ex. mayonnaise, sauces à salade) sont raffinées avec les procédés et auxiliaires technologiques autorisés par Bio Suisse et vaporisées une seule fois à la température maximale de 130 °C ou au maximum 190 °C pour les graisses tropicales. Les transformations chimiques telles que la transestérification ou l'hydrogénation sont interdites.

8.1 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 pressée à froid». L'huile d'olive doit remplir les exigences de la législation alimentaire pour l'huile d'olive pressée à froid ou extraite à froid (uniquement par centrifugation). L'extraction avec des solvants est interdite.

8.1.1 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 (pour l'huile d'olive: au maximum 27 °C)
- Presses mécaniques dont la température d'écoulement ne dépasse pas 50 °C (pour l'huile d'olive: au maximum 27 °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 (pour l'huile d'olive: au maximum à 27 °C)
- Décantation
- Filtration

Interdits: Vaporisation/désodorisation (même avec ménagement), raffinage, neutralisation, blanchiment, extraction avec des solvants (percolation)

8.1.2 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés à l'art. 8.1.3 doivent être de qualité Bourgeon.

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

- Aucun

8.1.4 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Auxiliaires de filtration sans amiante

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

8.1.5 Emballage

- Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 1.9.

[< Retour au sommaire](#)

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

8.2.1 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:
 - Les huiles et graisses destinées à une transformation ultérieure en dessous de 100 °C (p. ex. huiles pour la fabrication des margarines ou des mayonnaises) peuvent être raffinées avec les procédés ci-dessus et avec les auxiliaires technologiques autorisés à cet effet mais elles ne peuvent être vaporisées qu'une fois et au maximum à 130 °C ou au maximum à 190 °C pour les graisses tropicales. Ces huiles ne peuvent alors pas être dites «vaporisées avec ménagement» selon l'Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible (ODAIÖV).
 - 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)

8.2.2 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés à l'art. 8.2.3 doivent être de qualité Bourgeon.

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

- Aucun

8.2.4 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Acide citrique [E 330]▼: seulement la forme fermentaire pure; pour le démucilage
- Carbonate de sodium Na₂CO₃ (soude): seulement pour la désacidification (à la place de la désacidification physique)
- 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
- CO₂, N₂, O₂

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

8.2.5 Emballage

- Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 1.9.

8.3 Margarines°

8.3.1 Procédés de transformation

- Émulsion
- Pasteurisation
- Cristallisation

[< Retour au sommaire](#)

8.3.2 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés à l'art. 8.3.3 doivent être de qualité Bourgeon.
- Les huiles et les graisses végétales doivent être fabriquées selon les prescriptions de Bio Suisse. Il faut 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)¹.

Interdits: Graisses hydrogénées

8.3.3 Ingrédients et additifs obligatoires biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalents)

- Aucun

8.3.4 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
- Lécithine [E 322]: de qualité biologique contrôlée
- CO₂, N₂, O₂

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

8.3.5 Désignation

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

8.3.6 Emballage

Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 1.9.

8.4 Mayonnaises

8.4.1 Procédés de transformation

- Mélange et émulsion
- Pasteurisation (seulement pour les mayonnaises lights)

Interdit: Homogénéisation sous pression

8.4.2 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés à l'art. 8.4.3 ou à l'art. 8.4.4 doivent être de qualité Bourgeon.
- Les huiles et les graisses végétales doivent être fabriquées selon les prescriptions de Bio Suisse (huiles et graisses pour transformation ultérieure en dessous de 100 °C)
- Jaune d'œuf modifié par voie enzymatique[▼] (seulement pour les mayonnaises lights)
- Amidon et amidon gonflé (seulement pour les mayonnaises lights)

8.4.3 Ingrédients et additifs biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes), au maximum 5% par rapport aux 100% d'ingrédients agricoles

- Amidon de maïs cireux et amidon de maïs gonflé (seulement pour les mayonnaises lights)
- Amidon de riz et amidon de riz gonflé (seulement pour les mayonnaises lights)

8.4.4 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]
- CO₂, N₂, O₂,

*Interdits: Épaississants, exhausteurs de saveur*¹ Margarine de cuisine et de pâtisserie: pas de limitation de la température de désodorisation.

[< Retour au sommaire](#)

8.4.5 **Désignation**

- La pasteurisation doit être déclarée

8.4.6 **Emballage**

- Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 1.9.
- Les tubes en aluminium sont autorisés.

8.5 **Sauces de salade**

8.5.1 **Procédés de transformation**

- Mélange et émulsion
- Pasteurisation

Interdit: Homogénéisation sous pression

8.5.2 **Ingrédients**

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés à l'art 8.5.3 ou à l'art. 8.5.4 doivent être de qualité Bourgeon.

8.5.3 **Ingrédients et additifs biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes), au maximum 5% par rapport aux 100% d'ingrédients agricoles**

- Amidon de riz à l'état natif
- Amidon de topinambour à l'état natif
- Amidon de tapioca à l'état natif
- Amidon de maïs cireux et amidon de maïs gonflé

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

- Aucun

8.5.5 **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]
- CO₂, N₂, O₂

8.5.6 **Emballage**

Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 1.9.

[< Retour au sommaire](#)

9 Boissons alcoolisées et vinaigre

9.1 Bière

Les principes et objectifs généraux valables pour la transformation et le commerce (chapitre 1) sont aussi valables par analogie pour la fabrication de la bière.

La bière Bourgeon satisfait aux exigences de la loi bavaroise pour la pureté de la bière, qui dit que la bière doit contenir uniquement les composants eau, levures, houblon et céréales maltées. Aucun colorant ne peut être utilisé. De même, les procédés qui raccourcissent le processus de brassage sont interdits. Pour les bières de spécialité, d'autres ingrédients spécifiques sont admissibles.

9.1.1 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 («Rühhgärung»).

9.1.2 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés à l'art. 9.1.3 ou à l'art. 9.1.4 doivent être de qualité Bourgeon.
- Tous les ingrédients sont ajoutés dans la salle de brassage.
- 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 de spécialité (p. ex. bière de riz, bière à la framboise etc.) et de boissons mélangées à base de bière est possible.

9.1.3 Ingrédients biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes)

- Aucun

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

- Levures de fermentation haute ou basse▼

9.1.5 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)
 - 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*

9.1.6 Désignation

La pasteurisation (pasteurisation HTST) doit être déclarée.

9.1.7 Emballage

Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 1.9.

9.2 Vins et vins mousseux

Les principes et objectifs généraux valables pour la transformation et le commerce (chapitre 1) sont aussi valables par analogie pour la fabrication des vins et des vins mousseux.

Les vins Bourgeon et les vins mousseux Bourgeon sont de haute qualité. Les mesures favorisant la qualité commencent déjà au vignoble et se poursuivent par un travail propre et soigneux dans la cave. Les additifs et les auxiliaires technologiques sont utilisés aussi peu que possible et autant que nécessaire.

9.2.1 Procédés de transformation¹

- 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)
- Évaporation sous vide, osmose inverse (en cas d'utilisation de ces procédés pour concentrer le moût de raisin, il n'est ensuite pas permis de rajouter du sucre, du moût de raisin ou du moût de raisin concentré rectifié).
- Refroidissement pour éliminer le tartre

Interdits: Nano- et ultrafiltration

9.2.2 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés à l'art. 9.2.3 ou à l'art. 9.2.4 doivent être de qualité Bourgeon.
- Du moût de raisin, du moût de raisin concentré, du moût de raisin concentré rectifié et du sucre (Suisse: qualité Bourgeon; étranger: qualité bio) peuvent être ajoutés.

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).

9.2.3 Ingrédients, additifs et auxiliaires technologiques biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes)

- Blanc d'œuf (suisse: qualité Bourgeon; étranger: qualité bio)
- Lait maigre (suisse: qualité Bourgeon; étranger: qualité bio)
- Lie de vin comme clarifiant (Suisse: de qualité Bourgeon; étranger: de domaines certifiés selon Bio Suisse)
- Caséine
- Gélatine alimentaire

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

- Levure désactivée ▼: Si l'indice de formol est < 14
- Protéines de pois (provenant de matières premières biologiques si disponibles)

¹ La vinification est soumise à un contrôle de cave obligatoire.

[< Retour au sommaire](#)

9.2.5 Ingrédients, additifs, cultures et auxiliaires technologiques non agricoles

- Microorganismes:
 - Levures sélectionnées▼ (si disponibles: produites à partir de matières premières biologiques)
 - Cultures starters▼ (si disponibles: produites à partir de matières premières biologiques)
 - Additifs et auxiliaires technologiques:
 - Pectinases▼
 - Charbon actif (seulement pour le moût)
 - Phosphate d'ammonium (hydrogénophosphate d'ammonium): si indice de formol < 14, dosage max. 0,5 g/l
 - Phosphate d'ammonium (hydrogénophosphate d'ammonium) pour les vins mousseux, max. 0,3 g/l
 - Carbonate de calcium
 - Tartrate monopotassique (tartre pur)
 - Acide (L+)-tartrique [E 334]▼: issus du raisin
 - Sulfate de cuivre (jusqu'au 31 juillet 2015)
 - Colle de poisson (ichthyocolle) solide
 - Dioxyde de silicium sous forme de gel ou de solution colloïdale (Kieselsohl)
 - Soufre: seulement pour le traitement des cuves
 - Gaz techniques: N₂, CO₂, O₂, Ar
 - Agents conservateurs:
 - Métabisulfite de potassium [E 224]
 - SO₂ [E 220] pur ou en solution aqueuse
- Teneur en SO₂ total:

Teneur en sucre résiduel	< 2 g/l	2–5 g/l	> 5 g/l
Vin blanc	120 mg/l	120 mg/l	170 mg/l
Vin rosé	120 mg/l	120 mg/l	170 mg/l
Vin rouge	100 mg/l	120 mg/l	170 mg/l

- Auxiliaires de filtration:
 - Filtres en cellulose, filtres textiles, membranes: exempts d'amiante et de chlore
 - Kieselgur
 - Bentonites
 - Perlite
- Pour les vins spéciaux, c'est l'OBio/l'OBio UE qui fait foi.
Interdits: Tanins ne provenant pas de sa propre exploitation

9.2.6 Emballage

Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 1.9.

9.3 Cidres et vins de fruits

Les principes et objectifs généraux valables pour la transformation et le commerce (chapitre 1) sont aussi valables par analogie pour la fabrication des cidres et des vins de fruits.

Les cidres et vins de fruits Bourgeon sont de haute qualité. Un travail propre et soigneux permet de réduire les additifs et les auxiliaires technologiques. Ceux-ci ne sont utilisés que s'ils sont nécessaires technologiquement.

9.3.1 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*

9.3.2 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés à l'art. 9.3.3 ou à l'art. 9.3.4 doivent être de qualité Bourgeon.
- Sucre (Suisse: qualité Bourgeon; étranger: qualité bio)

[< Retour au sommaire](#)

9.3.3 Ingrédients, additifs et auxiliaires technologiques biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes)

- Caséine
- Gélatine alimentaire
- Blanc d'œuf (Suisse: qualité Bourgeon; étranger: qualité bio)
- Lait maigre (Suisse: qualité Bourgeon; étranger: qualité bio)

9.3.4 Ingrédients agricoles non biologiques (max. 5 %)

- Aucun

9.3.5 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 (Kieselsohl)
- Phosphate d'ammonium (hydrogénophosphate d'ammonium) pour les vins mousseux, max. 0,3 g/l
- Auxiliaires technologiques:
 - Pectinases▼
 - Colle de poisson (ichthyocolle) solide
- Additifs:
 - Métabisulfite de potassium [E 224]
 - SO₂ [E 220] pur ou en solution aqueuse

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

9.3.6 Désignation

La pasteurisation doit être déclarée.

9.3.7 Emballage

Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 1.9.

9.4 Spiritueux et eaux-de-vie

Les principes et objectifs généraux valables pour la transformation et le commerce (chapitre 1) sont aussi valables par analogie pour la fabrication des spiritueux et des eaux-de-vie.

Les spiritueux et les eaux-de-vie Bourgeon sont d'une 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.

9.4.1 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 distillés immédiatement.
- 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.

[< Retour au sommaire](#)

9.4.2 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés doivent être de qualité Bourgeon.

9.4.3 Ingrédients, additifs, cultures et auxiliaires technologiques non agricoles

- 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 (Kieselsoil)

9.5 Vinaigre

Les principes et objectifs généraux valables pour la transformation et le commerce (chapitre 1) sont aussi valables par analogie pour la fabrication du vinaigre.

Le vinaigre est un produit naturel fabriqué par fermentation alcoolique d'un jus de fruit suivie par une oxydation. Ce processus naturel ne doit être influencé par des mesures technologiques que dans les limites de l'absolument nécessaire.

9.5.1 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, sucre résiduel, 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 l'art. 9.2.5)

9.5.2 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés à l'art. 9.5.3 ou à l'art. 9.5.4 doivent être de qualité Bourgeon.

9.5.3 Ingrédients, additifs et auxiliaires technologiques biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes)

- Caséine
- Gélatine alimentaire
- Blanc d'œuf (Suisse: qualité Bourgeon; étranger: qualité bio)
- Lait maigre (Suisse: qualité Bourgeon; étranger: qualité bio)

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

- Aucun

9.5.5 Ingrédients, additifs, cultures et auxiliaires technologiques non agricoles

- Eau: eau potable ou eau déminéralisée par des méthodes purement physiques
- Bactéries acétiques▼
- Pectinases▼
- Colle de poisson (ichthyocolle) (solide)
- Auxiliaires de filtration:
 - Filtres en cellulose, filtres textiles, membranes: exempts d'amiante et de chlore
 - Kieselgur
 - Bentonites
 - Perlite
 - Dioxyde de silicium sous forme de gel ou de solution colloïdale (Kieselsoil)

[< Retour au sommaire](#)

9.5.6 **Désignation**

La pasteurisation doit être déclarée.

9.5.7 **Emballage**

Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 1.9.

[< Retour au sommaire](#)

10 Produits apicoles

Les principes et objectifs généraux valables pour la transformation et le commerce (chapitre 1) sont aussi valables par analogie pour la fabrication des produits apicoles.

Lors de l'extraction, de la transformation, du conditionnement et du stockage du miel et des produits apicoles, les composants naturels valorisants des produits apicoles doivent être conservés.

10.1 Principes

Les directives détaillées pour l'apiculture se trouvent dans la partie II, ch. 5.8. Apiculture et produits apicoles. Les exigences de qualité pour le miel correspondent à une bonne pratique apicole. Sur certains points, elles vont plus loin que celles de l'ODAIU et que les directives apicoles de l'OBio DEFR. 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.

10.2 Miel

10.2.1 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 ralentir la cristallisation, il est possible de stocker le miel en le surgelant pendant 12 mois au maximum.
- Pour ménager les composants naturels, le miel doit être stocké au sec, au frais (entre 12 et 18 °C) et à l'abri de la lumière.

10.2.2 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 devrait pas dépasser 15 mg/kg. L'indice d'invertase devrait 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.

10.2.3 Ingrédients

- Aucun ingrédient autorisé

10.2.4 Désignation

La surgélation du miel doit être déclarée (p. ex. «Surgélation temporaire pour ralentir la cristallisation»)

10.2.5 Emballage

Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 1.9.

10.3 Propolis

10.3.1 Procédés de transformation

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

10.3.2 Ingrédients

- Aucun ingrédient autorisé

[< Retour au sommaire](#)

10.3.3 **Désignation**

La déclaration doit respecter les dispositions légales.

10.3.4 **Emballage**

- Seulement dans du verre.

[< Retour au sommaire](#)

11 Levure et produits à base de levure

Les principes et objectifs généraux valables pour la transformation et le commerce (chapitre 1) sont aussi valables par analogie pour la fabrication de la levure et des produits à base de levure.

La levure Bourgeon est fabriquée à base de matières premières Bourgeon avec ménagement, en respectant l'environnement et sans utiliser de vitamines chimiques de synthèse ni des sources d'azote ou des sels inorganiques.

11.1 Exigences générales

11.1.1 Procédés de transformation

- Fermentation
- Filtration
- Pressage
- Autolyse enzymatique ou physique

11.1.2 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés à l'art. 11.1.3 ou à l'art. 11.1.4 doivent être de qualité Bourgeon.
- De l'amidon (adjuvant de filtration) et des huiles végétales (anti-moussant) peuvent être ajoutés.

11.1.3 Ingrédients et additifs biologiques (Bio CH, Bio UE ou qualité équivalente)

- Matières premières agricoles au maximum 10% (par rapport à la MS)
- Lécithine [E 322] pour levures enrobées
- Farine de graines de guar [E 412] pour crème de levure

11.1.4 Ingrédients et additifs non biologiques (max. 5%)

- Extrait de levure
- Levure de bière

11.1.5 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Eau: eau potable ou eau déminéralisée par des méthodes physiques
- Toutes les formes de sel comestible du marché si l'antiagglomérant (additif transféré) n'exerce plus cette fonction spécifique-là
- Cultures[▼]
- Enzymes (pour la désagrégation des sources d'hydrates de carbone et d'azote)[▼]
- Acide lactique [E 270][▼]: seulement les formes fermentaires pures pour la régulation du pH
- Acide citrique [E 330][▼]: seulement les formes fermentaires pures pour la régulation du pH
- Carbonate de sodium pour la régulation du pH
- CO₂, N₂, O₂
- Filtres en cellulose, filtres textiles, membranes: exempts d'amiante et de chlore

Interdits: Vitamines de synthèse et sels inorganiques comme substances de croissance et auxiliaires technologiques.

11.1.6 Emballage

Les prescriptions d'emballage figurent au chapitre 1.9.

[< Retour au sommaire](#)

12 Confiserie

12.1 Sucres, produits à base de sucres

Les principes et objectifs généraux valables pour la transformation et le commerce (chapitre 1) sont aussi valables par analogie pour la fabrication de sucres et de produits à base de sucres.

On entend par sucres Bourgeon les produits suivants: sucre à base de betteraves sucrières ou de canne à sucre, sucre inverti, fructose et lactose. Les produits Bourgeon à base de sucres sont le sucre vanillé, le sucre caramélisé et le sucre gélifiant.

Le glucose, les sirops de glucose et autres produits à base de sucres d'amidon comme p. ex. les maltodextrines sont soumis aux directives du chapitre 5.5.

12.1.1 Procédés de transformation

Sont autorisés tous les procédés de transformation généralement utilisés et qui sont conformes aux principes généraux des méthodes et procédés de transformation du chapitre 1.7. Les nouveaux procédés de transformation doivent être soumis à autorisation.

12.1.2 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés à l'art. 12.1.3 ou à l'art. 12.1.4 doivent être de qualité Bourgeon.
- La suspension de cristaux pour l'inoculation est composée d'alcool bio et de sucre Bourgeon.

12.1.3 Ingrédients et additifs biologiques (Bio CH, Bio UE ou qualité équivalente)

- Jus de citron et concentré de jus de citron pour l'hydrolyse du saccharose.

12.1.4 Ingrédients agricoles non biologiques (max. 5 %)

Aucun

12.1.5 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Eau: eau potable ou eau déminéralisée par des méthodes physiques
- Acide sulfurique pour la régulation du pH de l'eau lors de l'extraction du sucre
- Carbonate de sodium, hydroxyde de calcium (lait de chaux) (fabrication du sucre)
- CO₂ (ion de carbonate) pour la purification du jus brut de sucre
- Huiles végétales[▼] pour éviter la formation de mousse
- Acide (L+)-tartrique [E 334]: le produit obtenu du raisin, pour le sucre gélifiant
- Citrate de calcium [E 333][▼] pour le sucre gélifiant
- Pectine (non amidée) [E 440] pour le sucre gélifiant

12.2 Gelées et bonbons gélifiés

Les principes et objectifs généraux valables pour la transformation et le commerce (chapitre 1) sont aussi valables par analogie pour la fabrication des gelées et des bonbons gélifiés.

Les gelées et les bonbons gélifiés sont goûteux et authentiques même sans arômes ajoutés. L'arôme provient de concentrés de jus de fruits, d'huiles essentielles d'agrumes ainsi que d'extraits de fruits et de plantes. La couleur est obtenue avec des jus colorants et des extraits de fruits et de plantes.

12.2.1 Procédés de transformation

- Mélange
- Cuisson
- Arrosage
- Dragéification
- Séchage

12.2.2 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés à l'art. 12.2.3 ou à l'art. 12.2.4 doivent être de qualité Bourgeon.
- Des extraits d'épices et de plantes y. c. huiles essentielles et des huiles essentielles d'écorces d'agrumes peuvent être ajoutés.

[< Retour au sommaire](#)

12.2.3 **Ingrédients et additifs biologiques (Bio CH, Bio UE, qualités équivalentes)**

- Gomme arabique [E 414]
- Gélatine

12.2.4 **Ingrédients agricoles non biologiques (max. 5%)**

- Poudre de moulage

12.2.5 **Ingrédients non agricoles, additifs, cultures, auxiliaires technologiques**

- CO₂
- Eau: eau potable ou eau déminéralisée par des méthodes physiques
- Acide citrique [E 330]▼: seulement la forme fermentaire pure
- Acide (L+)-tartrique [E 334]: issu du raisin
- Tartrate de sodium [E 335]▼: de provenance naturelle
- Tartrate de potassium [E 336]▼: de provenance naturelle
- Pectine (non amidée) [E 440]
- Agar-agar [E 406]
- Agents de démoulage et produits pour faire briller (graisses et huiles végétales▼, cire de carnauba, cire d'abeille)

[< Retour au sommaire](#)

13 **Café, cacao, chocolats et autres produits au cacao**

Les principes et objectifs généraux valables pour la transformation et le commerce (chapitre 1) sont aussi valables par analogie pour la fabrication du café, cacao, des chocolats et des autres produits au cacao.

Les chocolats Bourgeon et les produits au cacao Bourgeon ne sont pas aromatisés. La lécithine n'est pas autorisée pour les produits chocolatés sauf pour les produits semi-finis qui ont technologiquement besoin de lécithine.

13.1 **Café**

13.1.1 **Procédés de transformation**

- Préparation des grains de café
- Torréfaction des grains de café
- Mouture
- Extraction
- Décaféination à l'eau ou au CO₂
- Séchage (y. c. lyophilisation et séchage par atomisation)
- Instantanéisation

13.1.2 **Ingrédients**

Tous les ingrédients agricoles utilisés doivent être de qualité Bourgeon.

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

- Eau pour l'extraction et la décaféination
- CO₂ et N₂ en tant que gaz protecteur
- CO₂ pour la décaféination

13.2 **Cacao, chocolat et autres produits au cacao**

13.2.1 **Procédés de transformation**

- Fermentation et séchage des fèves de cacao
- Torréfaction des fèves de cacao
- Concassage et mouture des fèves de cacao
- Désodorisation
- Alcalinisation
- Pressage pour obtenir le beurre de cacao
- Mouture du tourteau
- Malaxage
- Laminage
- Conchage
- Cristallisation/tempérage
- Pressage/façonnage

13.2.2 **Ingrédients**

Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés à l'art. 13.2.3 doivent être de qualité Bourgeon.

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

- Lécithine d'origine naturelle uniquement pour les poudres de chocolat instantanées ou des enrobages particuliers.
- Gomme arabique comme matériau d'enrobage pour recouvrir des amandes ou des grains de café avec du chocolat.

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

Aucun

[< Retour au sommaire](#)

14 Restauration

Les principes et objectifs généraux valables pour la transformation et le commerce (chapitre 1) sont aussi valables par analogie pour la restauration.

Bio Suisse soutient l'alimentation hors domicile avec des produits Bourgeon. Ce faisant, elle s'appuie sur les mêmes principes de qualité que pour les denrées alimentaires transformées Bourgeon. Le Bourgeon est visible dans la restauration et sa notoriété s'appuie sur une base plus large. La restauration est une importante filière de commercialisation pour les producteurs et les preneurs de licences.

Les consommateurs qui mangent des aliments bio à la maison doivent aussi avoir cette possibilité à l'extérieur. Bio Suisse propose des concepts de restauration pour faciliter le démarrage.

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	L'entreprise 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.

14.1 Exigences pour toutes les entreprises de restauration

14.1.1 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.

14.1.1.1 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, 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 exigences pour les produits 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.

14.1.1.2 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 la Partie I, art. 3.3.4.

[< Retour au sommaire](#)

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.

14.1.2 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.

14.1.3 Contrat avec Bio Suisse¹

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 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.

14.1.4 Nettoyage et lutte contre les parasites

Respecter les chapitres 1.11 et 1.12. La Cuisine avec produits Bourgeon n'est pas concernée.

14.1.5 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 exigences pour les produits 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.

14.1.6 Redevances¹

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.

14.2 Cuisine avec produits Bourgeon

Le Bourgeon est utilisé seulement en relation directe avec les matières premières Bourgeon et les produits finis Bourgeon utilisés. Les produits finis en question peuvent être des boissons, des rôtis, des spätzlis, des mélanges de légumes surgelés, etc.

¹ 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.

[< Retour au sommaire](#)

14.2.1 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 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.

14.2.2 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'OBio 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'ODAIUOs.

14.2.3 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 Bourgeon. Il est interdit d'utiliser le Bourgeon pour la publicité globale de l'entreprise de restauration.

14.2.4 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.

14.3 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.

14.3.1 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 non biologique, mais pas les carottes, les concombres, les tomates ou le céleri.»

14.3.2 Désignation

14.3.2.1 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), des produits semi-finis (sauces, salades mêlées etc.) ou des produits finis (gratins, lasagnes, hamburgers etc.) Les menus Bourgeon (p. ex. un émincé de veau à la zurichoise) doivent être évalués au cas par cas par Bio Suisse.

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 doivent si possible être déclarées comme telles.

Exemples:

a) Certains ingrédients sont de qualité Bourgeon

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

[< Retour au sommaire](#)**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 composants 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 non biologiques autorisés par l'annexe 3, Partie C de l'OBio DEFR ou par la «Liste blanche» de Bio Suisse, cf. art. 14.4.4 de ce règlement) 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 non biologiques autorisés par l'annexe 3, Partie C de l'OBio DEFR ou par la «Liste blanche» de Bio Suisse, cf. art. 14.4.4 de ce règlement) doivent être de qualité Bourgeon.

14.3.3 Ingrédients non biologiques autorisés pour la préparation des composants 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).

14.3.4 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 composants Bourgeon ... proviennent en partie de fermes en reconversion», ce qui permet de respecter la protection contre la tromperie du consommateur exigée par l'ODALOU.

14.3.5 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.

14.3.6 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.

[< Retour au sommaire](#)

14.4 Cuisine Bourgeon

14.4.1 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 C de l'OBio DEFR ou dans la «Liste blanche» de Bio Suisse (cf. art. 14.4.4). 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 non biologiques.
- Le calcul des proportions et des pourcentages ne tient pas compte des boissons.

14.4.2 Matières premières Bourgeon

- Au moins 50 % de la valeur d'achat des matières premières¹ utilisées pour la préparation des mets (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.

14.4.3 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 C de l'OBio DEFR ou la «Liste blanche» de Bio Suisse	max. CHF 3'000.–

14.4.4 Matières premières de qualité non bio (OBio DEFR, Partie C 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 C de l'OBio DEFR;
- «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 avoir été pêchés en Suisse ou 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.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 évalués 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.

¹ S'il n'est pas possible d'atteindre 50 % de matières premières Bourgeon, il faut le justifier par écrit.

[< Retour au sommaire](#)

14.4.5 **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).

14.4.6 **Désignation**

14.4.6.1 **Ingrédients non biologiques**

Les ingrédients non biologiques autorisés pour la préparation des mets doivent être annoncés comme tels avec l'expression «non biologique».

Exemples:

- Menu du jour: Soupe à la tomate, rôti de bœuf avec purée de pomme de terre, sorbet à la mangue (non biologique)
- 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 composants signalés par un * sont non biologiques»)
- 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 non biologiques»)
- 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.

14.4.6.2 **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 composants Bourgeon ... proviennent en partie de fermes en reconversion», ce qui permet de tenir compte de la protection contre la tromperie exigée par l'ODAIU.

14.4.6.3 **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.

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.

[< Retour au sommaire](#)

14.4.6.4 **Contrôle et certification**

La préparation de la nourriture et l'utilisation du Bourgeon doivent être contrôlées et certifiées 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 effectué 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 biologiques) dans des comptes différents;
- le calcul des proportions se base toujours sur l'année comptable qui précède le contrôle.

[< Retour au sommaire](#)

15 Aliments fourragers

Les principes et objectifs généraux valables pour la transformation et le commerce (chapitre 1) sont aussi valables par analogie pour la fabrication des aliments fourragers.

Les aliments fourragers 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. Les efforts pour compléter les aliments fourragers avec des vitamines et des oligo-éléments naturels sont encouragés.

15.1 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 ainsi que pour les aliments minéraux et complémentaires qui sont utilisés dans les entreprises agricoles Bourgeon.

Pour les mélanges à façon, un contrat de sous-traitance doit être conclu entre le producteur et le sous-traitant. Le chapitre 17.2 «Transformation en sous-traitance» 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 (OLALA, RS 916.307.1) ainsi que de ses 11 annexes. 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.

15.2 Séparation

Si des composants fourragers 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 1.8 ainsi que dans la Partie II, art. 4.2.6 «Alimentation animale sans utilisation d'OGM».

15.3 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'OLALA, Annexe 1» de la Liste des aliments fourragers coéditée par Bio Suisse, l'Agroscope et le FiBL. Ce chapitre est valable aussi bien pour les produits biologiques que pour les produits non biologiques.

15.4 Ingrédients et composition des aliments fourragers

15.4.1 Produits autorisés

Toutes les matières premières, tous les aliments simples et tous les additifs autorisés en agriculture biologique pour l'alimentation des animaux figurent de manière exhaustive dans la Liste des aliments fourragers coéditée par Bio Suisse, l'Agroscope et le FiBL. Les composants fourragers non biologiques et de qualité bio CH/EU autorisés figurent à la Partie II, art 4.2.4.1 et 4.2.4.2.

Interdiction des farines animales dans l'alimentation des animaux de la ferme: L'utilisation d'aliments fourragers contenant des farines animales est totalement interdite.

[< Retour au sommaire](#)

15.4.2 **Poudre de lait**

La poudre de lait peut être utilisée dans l'affouragement à titre de complément (Partie II, art. 4.2.2). La poudre de lait doit être fabriquée avec du lait Bourgeon et correspondre aux exigences techniques du présent Cahier des charges. L'augmentation de la teneur en graisse et le remplacement de la graisse du lait par de la graisse non lactique sont interdits sauf s'il s'agit de graisses végétales (sauf huile de palme) et seulement jusqu'à concurrence de 1,5 % de la matière sèche pour la fixation des poussières.

15.4.3 **Aliments simples et matières premières**

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

15.4.4 **Aliments composés**

Les aliments composés étiquetés avec le Bourgeon Intrants doivent contenir au moins 90 % de matière organique constituée de composants Bourgeon.

Pour calculer le pourcentage de matière organique, il faut utiliser les valeurs de l'Agroscope. On ne peut pas mélanger des provenances bio et non bio d'un même composant fourrager dans le même produit. Font exception les quantités minimales des composants sans but alimentaire qui se trouvent dans les prémix et les prémélanges.

15.4.5 **Matières premières de qualité bio**

Si certains produits agricoles Bourgeon ne sont pas disponibles en quantité et en qualité suffisantes, 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 composants de qualité bio sont comptés avec les produits Bourgeon pour le calcul des proportions de matière organique.

15.4.6 **Produits des exploitations en reconversion**

Les composants 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'OBio au sujet de l'utilisation des produits de reconversion.

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

15.4.7 **Additifs pour l'alimentation animale**

Tous les additifs autorisés en agriculture biologique pour l'alimentation animale figurent de manière exhaustive dans la Liste des aliments fourragers coéditée par Bio Suisse, l'Agroscope 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'Agroscope et le FiBL.

15.4.8 **Aliments fourragers 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'Agroscope et le FiBL et figurent sous forme de liste exhaustive dans la Liste des intrants du FiBL.

15.4.9 **Aliments pour les poissons**

Pour des motifs sanitaires et qualitatifs, la teneur en matière grasse des aliments pour les poissons d'eau douce 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 chap. 4.2 et 5.7 de la Partie II de ce CDC. Cf. le règlement respectif pour les aliments fourragers Bourgeon Intrants. Les farines et les huiles de poisson respectant le chap. 5.7 seront comptées avec les ingrédients Bourgeon. Tous les composants végétaux des aliments doivent par contre être de qualité Bourgeon.

[< Retour au sommaire](#)

15.4.10 Aliments pour les animaux d'agrément (petfood)

Les aliments pour animaux d'agrément doivent correspondre aux besoins de chaque espèce et concurrencer le moins possible l'alimentation humaine.

Les aliments pour animaux d'agrément carnivores doivent permettre de contribuer judicieusement à la valorisation des sous-produits issus de l'abattage des animaux bio en Suisse.

L'OBio doit être respectée. Cela implique en particulier: Les aliments doivent être sans OGM et les matières premières non biologiques ne doivent pas représenter plus de 5% et doivent figurer dans l'annexe 3, partie C de l'OBio DEFR.

Les matières premières animales sont de qualité Bourgeon et proviennent de Suisse. Exception: Il est possible d'ajouter au maximum 5% de farine de poisson ou 2% d'huile de poisson de qualité MSC dans les aliments pour animaux d'agrément Bourgeon. D'autres exceptions peuvent être accordées dans des cas spéciaux par les commissions concernées et le Comité de Bio Suisse.

Les matières premières végétales sont de qualité Bourgeon.

L'ajout de vitamines de synthèse est interdit, seule la vitaminisation naturelle est autorisée.

L'ajout d'une substance minérale peut être discuté au cas par cas si cet ajout est indispensable. Bio Suisse interdit aussi ici l'ajout de colorants ainsi que d'ingrédients colorants qui sont étrangers au produit et ne sont ajoutés que pour donner de la couleur.

L'aromatisation est interdite.

Le lieu de production doit se trouver en Suisse.

15.5 Désignation et déclaration

15.5.1 Aliments pour les animaux agricoles et les poissons

Les aliments simples et les matières premières sont désignés avec le Bourgeon ou le Bourgeon de reconversion. Cela est aussi valable pour les aliments composés qui sont uniquement composés d'aliments simples de qualité Bourgeon. Tous les autres aliments composés sont désignés avec le Bourgeon Intrants.



La dénomination d'un aliment fourrager Bourgeon Intrants peut utiliser le mot «bio» si 100% des composants d'origine agricole proviennent de production bio.

Il faut respecter le chapitre 1.10 «Désignation», mais les articles 1.10.3.2, 1.10.3.4 et 1.10.3.5 (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'OBio.

En plus des prescriptions de désignation de la législation sur les aliments fourragers et en plus des dispositions du chapitre 1.10 citées 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:

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

[< Retour au sommaire](#)

Les ingrédients agricoles biologiques ou de reconversion doivent être déclarés de la manière suivante:

- Ingrédient bio ou ingrédient de reconversion
- Ingrédients: ...
Tous les ingrédients agricoles sont issus de l'agriculture biologique ou de production en reconversion (à la fin de la liste des ingrédients)
- Ingrédient*
*de l'agriculture biologique ou de production en reconversion (à la fin de la liste des ingrédients)

15.5.2 **Aliments pour animaux d'agrément**

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

16 Cosmétiques naturels

Les principes et objectifs généraux valables pour la transformation et le commerce (chapitre 1) sont aussi valables par analogie pour la fabrication des cosmétiques naturels.

Le Bourgeon est en premier lieu garant de denrées alimentaires et de produits agricoles simples. C'est pourquoi les cosmétiques naturels ne peuvent être distingués qu'avec le Bourgeon de déclaration, donc les ingrédients Bourgeon ne peuvent être désignés comme tels que dans la liste des ingrédients. Vu que Bio Suisse ne dispose pas des connaissances nécessaires en matière de cosmétiques naturels, elle renvoie aux labels déjà établis dans ce domaine. Les exploitations Bourgeon peuvent utiliser leurs produits agricoles pour des cosmétiques naturels si la transformation est simple et si le 100% des matières premières est de qualité Bourgeon (exception: la cire d'abeille peut être de qualité Bio UE/CH).

Il existe deux possibilités pour le Bourgeon de déclaration:

- a) Le cosmétique naturel possède une des certifications suivantes: Demeter, BDIH, NaTrue (cosmétique bio), Ecocert (label pour les cosmétiques naturels écologiques). Exception: crème solaire avec nanomatériaux.
- b) Il s'agit de cosmétiques naturels de fabrication et de composition simples qui remplissent les conditions ci-après:

16.1 Procédés de transformation

- Procédés physiques
- Pressage mécaniques
- Extraction (eau, éthanol bio, CO₂)
- Distillation (eau, éthanol bio)
- Macération (éthanol bio, huile Bourgeon)

16.2 Ingrédients Bourgeon

- Matières premières végétales et leurs produits transformés (p. ex. extraits, huiles essentielles, hydrolats)
- Eaux végétales: Ce sont des sous-produits de la distillation des huiles essentielles.
- Matières premières animales comme p. ex le lait et le miel
- Graisses et huiles végétales et animales

16.3 Ingrédients biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes)

- Cire d'abeille (teneur en thymol maximale dans la cire: 5.0mg/kg)

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

- Aucun

16.5 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Argile (INCI Clay Illite): glaise riche en substances minérales, laissée à l'état naturel
- Sels (INCI Salt): sels laissés à l'état naturel
- CO₂
- Eau: eau potable ou eau déminéralisée par des méthodes purement physiques
- Acide citrique [E 330]▼: seulement la forme fermentaire pure
- Acide lactique [E 270]▼: seulement la forme fermentaire pure

17 Transformation fermière et en sous-traitance

Les principes et objectifs généraux valables pour la transformation et le commerce (chapitre 1) sont aussi valables par analogie pour la transformation fermière et en sous-traitance.

Tous les produits vendus avec le Bourgeon doivent respecter toutes les exigences du Cahier des charges de Bio Suisse. Si une ferme Bourgeon vend aussi des produits non biologiques, il faut exclure toute tromperie des clients. L'exigence la plus importante est la stricte séparation des flux des marchandises et une documentation claire.

Les denrées alimentaires fabriquées en sous-traitance doivent aussi respecter toutes les exigences de Bio Suisse. Cela est garanti par la certification du sous-traitant ou par un contrat de sous-traitance et un contrôle adéquat.

Informations complémentaires sur le thème de la vente directe et du commerce: cf. Partie I, art. 3.3.3 «Vente directe et commerce dans les entreprises agricoles».

17.1 Transformation

17.1.1 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. Partie III chap. 15, pour les plantes d'ornement, cf. Partie II chap. 3.6 (CLA) et le mémo «Vente de plantes et de fleurs bio avec le Bourgeon».

17.1.2 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.

17.1.3 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.

17.1.4 Exigences pour les recettes et les procédés de fabrication

Les produits Bourgeon doivent respecter toutes les directives du présent Cahier des charges.

[< Retour au sommaire](#)

17.1.5 Pièces justificatives exigées pour la transformation fermière des produits bio

Les recettes (avec les indications qualitatives et quantitatives de tous les ingrédients, additifs et auxiliaires technologiques) de tous les produits transformés doivent être présentées. Elles seront traitées confidentiellement par les instances de contrôle. Bio Suisse 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.

17.1.6 Certification

La certification des produits est effectuée lors de la certification de l'entreprise agricole.

17.2 Transformation en sous-traitance

17.2.1 Introduction

Les produits transformés sont souvent fabriqués non pas par le producteur lui-même, mais par un sous-traitant. L'OBio 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 la quelle 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.

17.2.2 Définition de la transformation en sous-traitance

On entend par fabrication en sous-traitance toute transformation selon définition art. 17.1.2 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.

17.2.3 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.

[< Retour au sommaire](#)

17.2.4 Transformation en sous-traitance effectuée par une entreprise de transformation sans propre contrat de contrôle

L'art. 17.2.4 n'est applicable que si

- le sous-traitant fabrique des produits pour au maximum 5 producteurs Bourgeon par année;
- l'activité en sous-traitance ne concerne pas la collecte, le stockage ou la mouture de céréales.

Autrement, le sous-traitant doit faire contrôler et certifier ses produits conformément à l'art. 17.2.3.

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 Bio Suisse qui les met à disposition des producteurs. 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 présent Cahier des charges. Dans son propre intérêt, le producteur 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 art. 17.1.4 et 17.1.5. 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 des produits transformés doivent être vérifiés lors du contrôle bio du producteur.

Les certificats bio et les attestations 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.

17.2.5 Transformation en sous-traitance de produits non biologiques effectuée pour des tiers dans sa propre ferme bio (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.

18 Engrais, amendements et substrats avec le Bourgeon Intrants

Les principes et objectifs généraux valables pour la transformation et le commerce (chapitre 1) sont aussi valables par analogie pour la fabrication des engrais et amendements avec le Bourgeon Intrants.

L'étiquetage d'intrants avec le Bourgeon Intrants doit permettre:

- d'encourager des produits écologiquement intéressants;
- de donner la préférence aux produits de particulièrement bonne qualité;
- de contribuer à une mise en valeur judicieuse des sous-produits de la transformation des denrées alimentaires;
- d'encourager les produits à base de matières premières renouvelables.

La certification des produits avec le Bourgeon Intrants garantit que:

- les produits possèdent réellement l'efficacité vantée dans la réclame;
- les produits ne sont pas contaminés par des résidus problématiques;
- les recommandations d'utilisation ne provoquent pas une surfertilisation des sols;
- le Bourgeon Intrants ne cautionne pas des transports insensés d'engrais de ferme ou l'élimination d'engrais de ferme provenant d'élevages industriels.

18.1 Champ d'application

Ce règlement s'applique à tous les intrants désignés avec le Bourgeon Intrants. Il s'appuie sur le règlement «Fertilisation» (cf. Partie II, chap. 2.4). Les «Exigences générales» du chap. 1 (1.1 à 1.10) doivent être appliquées par analogie.

18.1.1 Produits qui ne peuvent pas obtenir le Bourgeon Intrants

Les catégories de produits suivantes ne peuvent pas obtenir le Bourgeon Intrants:

- 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 contiennent plus de 10 % d'engrais de ferme, à l'exception du fumier de cheval;
- les produits qui peuvent contaminer le sol avec des résidus;
- 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;
- les digestats (liquides ou solides);
- les engrais minéraux phosphatés et potassiques ne sont pas certifiés.

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.

18.2 Exigences générales pour tous les produits

a) Liste des intrants

Le Bourgeon Intrants ne peut être octroyé sous licence qu'aux engrais, amendements et substrats qui figurent dans la Liste des intrants du FiBL ou qui bénéficient déjà d'une décision préalable positive du FiBL pour leur enregistrement l'année suivante.

b) Efficacité

L'efficacité des produits est établie. Le FiBL peut exiger une preuve de l'efficacité pour les nouveaux produits qui sont constitués de composants dont l'efficacité n'est pas encore connue.

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.

d) Polluants

Les produits contiennent aussi peu de polluants que possible. En cas de besoin, le FiBL peut exiger des analyses de résidus au cours de l'examen de la demande.

[< Retour au sommaire](#)**e) Production biologique**

Les produits d'origine agricole doivent être certifiés selon l'OBio. Exceptions: (1) matières premières destinées au compostage; (2) sous-produits de la transformation alimentaire. Les engrais de ferme doivent provenir d'exploitations labellisées (y. c. label PI; cf. Partie II, chap. 2.4 Fertilisation).

f) Distances de transport

C'est le «principe de la proximité» qui s'applique. Les matières premières doivent en général provenir d'Europe et/ou des pays méditerranéens. Des exceptions sont possibles pour les matières premières qui ne sont pas disponibles dans ce rayon dans les qualités nécessaires. Pour les engrais de ferme et de recyclage, ce sont les distances maximales du règlement Fertilisation qui s'appliquent (cf. Partie II art. 2.4.3.1 c et 2.4.3.2 b).

Les produits finis doivent être fabriqués dans un rayon maximal de 200 km (à vol d'oiseau) de la Suisse. Des distances supérieures ne sont autorisées que:

- si des petites quantités, inférieures à 1 kg/ha et par an, sont épandues (p. ex. des préparations à base de microorganismes) ou
- si les produits présentent des caractéristiques particulières par rapport à des produits comparables. Ces caractéristiques doivent avoir été prouvées dans 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 grandes distances peuvent représenter au maximum 50 % du substrat. Cela est en particulier valable pour le cocopeat et la farine de corne.

18.3 Exigences spéciales pour certaines matières premières et catégories de produits

18.3.1 Tourbe

La tourbe est interdite pour tous les types de produits.

18.3.2 Sulfate de potassium et patentkali

Le sulfate de potassium et le patentkali sont en principe interdits. Des exceptions sont toutefois possibles pour des engrais spéciaux pour la production de plantes d'ornement ou de petits fruits.

18.3.3 Algues

Seules les algues vivantes sont autorisées comme matière première (p. ex. pour des produits à base d'algues vertes ou d'algues brunes). Le calcaire d'algues n'est autorisé que s'il provient d'une extraction durable.

18.3.4 Matériaux pour les mulchs

Seules les matières premières renouvelables sont autorisées comme matériaux pour les mulchs.

18.3.5 Compost

Le compost n'est autorisé que s'il remplit les critères de qualité pour l'emploi en horticulture (horticulture en plein champ ou sous abri) de la Directive Suisse 2010 de la branche sur la qualité du compost et des digestats.

18.3.6 Composts et substrats du commerce vendus en sacs

Les exigences supplémentaires suivantes s'appliquent:

- a) Les composts ensachés doivent être suffisamment stabilisés (p. ex. avec des adjuvants 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). Il faut être particulièrement attentif à l'aération si les sacs sont stockés empilés pour une certaine durée, p. ex. sur des palettes. La date d'ensachage doit être déclarée. Les sacs doivent comporter la déclaration suivante: «Ne pas exposer les sacs à la lumière solaire directe».
- b) Les substrats pour la production des plants doivent contenir au moins 20% de compost (ou de produits comparables comme de l'humus d'écorce).
- c) Afin de limiter la dégradation des matières, les substrats prêts à l'emploi pour les plantes pluriannuelles cultivées en pots ou en terrines doivent contenir au minimum 15 % de composants minéraux.
- e) Les recettes pour les substrats de cultures particulières (p. ex. terreau pour orchidées ou plantes succulentes) peuvent différer des directives générales et sont évaluées au cas par cas.

18.3.7 Pots biodégradables

Toutes les matières premières végétales biodégradables qui ne sont pas utilisées pour la fabrication de denrées alimentaires sont autorisées. Les matières premières doivent provenir d'Europe (p. ex. pas de glumes de riz d'Inde).

[< Retour au sommaire](#)

18.4 Exigences pour les différents procédés de fabrication

18.4.1 Solubilisation

La solubilisation nécessaire à la fabrication des engrais liquides ne peut être obtenue que par des méthodes physiques, microbiologiques et/ou enzymatiques (en excluant toute méthode transgénique).

18.4.2 Milieux nutritifs

Les milieux nutritifs et les procédés de culture des microorganismes sont soumis à autorisation.

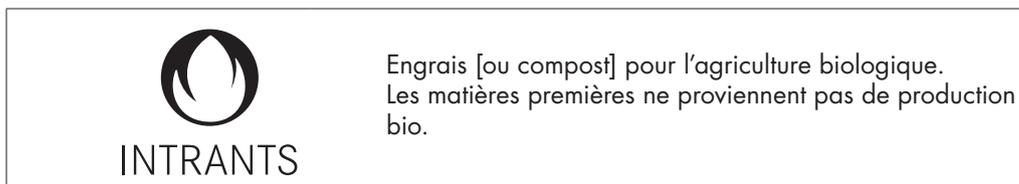
18.4.3 Compostage

Ce sont les exigences pour l'emploi en horticulture (horticulture de plein champ ou sous abri) de la Directive Suisse 2010 de la branche sur la qualité du compost et des digestats qui s'appliquent. Ces exigences sont considérées comme remplies pour les entreprises de compostage qui sont contrôlées par l'inspecteurat du compostage et certifiées par le canton. Le FiBL peut demander des informations supplémentaires dans le cas d'autres installations.

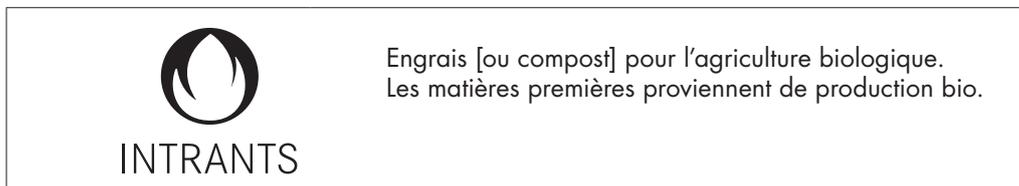
18.5 Emballage et désignation

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:



La réclame ne doit vanter aucune efficacité impossible à démontrer. Les réclames et les recommandations d'utilisation doivent être présentées à Bio Suisse pour évaluation et autorisation avant l'impression.

Les substituts de tourbe doivent être déclarés comme tels (pas de termes comme «Tourbe bio» ou «Tourbe écologique»).

Partie IV: Directive pour la cueillette des plantes sauvages

La cueillette de plantes sauvages doit aussi respecter les principes et objectifs du Cahier des charges de Bio Suisses en tant que lignes directrices.

On entend ci-après par «plantes sauvages» des plantes et des champignons comestibles ainsi que leurs organes qui ont poussé librement et naturellement soit dans la nature, à ciel ouvert ou dans les forêts, soit sur des surfaces agricoles sans avoir été cultivées au sens agricole du terme. La cueillette de plantes sauvage est considérée comme une activité complémentaire à la production agricole.

La cueillette des plantes sauvages n'est pas soumise à une période de reconversion. Les produits peuvent être vendus avec le Bourgeon dès que la certification est confirmée.

Si le responsable de la cueillette n'est pas un producteur Bourgeon, l'octroi du Bourgeon est subordonné à la conclusion d'un contrat de licence avec Bio Suisse. Le partenaire contractuel ne peut alors pas être en même temps le chef d'exploitation d'une exploitation agricole non bio.

1 Définitions

Les plantes sauvages cueillies sur des surfaces ayant reçu des soins agricoles sont des produits agricoles et non pas des plantes sauvages au sens où l'entend cette directive. La reconnaissance des produits agricoles est soumise aux dispositions de la Partie I, chap. 2 et à celles de la Partie II.

2 Désignation

Les produits peuvent être vendus avec le Bourgeon dès que la certification est confirmée. La cueillette des plantes sauvages, aussi appelé «cueillette dans la nature», doit être déclarée expressément comme telle dans la dénomination des produits entièrement constitués de plantes sauvages et dans la liste des ingrédients des autres produits (p. ex. «cueillette certifiée dans la nature»).

3 Annonce pour la certification Bourgeon

Les demandes de certification Bourgeon de plantes sauvages peuvent être déposées n'importe quand.

Il faut présenter lors du contrôle une description complète de la région de cueillette (cf. chap. 4), de la cueillette elle-même (cf. chap. 5), du stockage et de la transformation (cf. chap. 6), et il faut apporter la preuve de l'innocuité écologique de la cueillette (conservation de la stabilité des biotopes et de la biodiversité, cf. chap. 7) et de la validité de la procédure de contrôle (cf. chap. 8). Avant la conclusion du contrat, Bio Suisse vérifie que la demande est conforme au Cahier des charges.

Tous les cueilleurs ont l'interdiction de cueillir et/ou de stocker les mêmes espèces de plantes en parallèle en qualité bio et non bio. Lorsqu'elle est effectuée par des producteurs Bourgeon, la cueillette est contrôlée lors du contrôle normal de la ferme.

4 Zone de cueillette

La zone de cueillette et ses environs doivent être exempts de sources d'émissions toxiques.

Il faut documenter les données suivantes sur la zone de cueillette et les fournir pour le contrôle:

- conditions topographiques et pédoclimatiques de la région de cueillette;
- conditions de propriété et droits d'utilisation dans la région de cueillette;
- présence et importance d'éventuelles sources d'émissions polluantes dans la région de cueillette et ses environs;
- grandeur, situation géographique et délimitation de la région de cueillette;
- preuve que la région de cueillette n'a reçu aucun produit interdit en agriculture biologique au cours des trois dernières années. Normalement, une explication plausible complétée par une visite des lieux effectuée par le contrôleur suffit. En cas de doute, il faut présenter une attestation adéquate du ou des propriétaire(s) des surfaces, ou alors le contrôleur peut aussi exiger une analyse de résidus.

Ces données doivent être documentées à l'aide de plans parcellaires, de plans cadastraux ou de cartes géographiques dont l'échelle ne dépasse pas 1:50'000. Les plans doivent comporter les limites de la région de cueillette, les éventuelles sources d'émissions polluantes et l'emplacement des locaux de réception et de stockage. La cueillette dans des zones protégées est interdite.

[< Retour au sommaire](#)

5 La cueillette proprement dite

Il faut documenter les données suivantes sur la cueillette proprement dite et les fournir pour le contrôle:

- déroulement de la cueillette depuis la planification jusqu'à la distribution en passant par la récolte, le stockage et la transformation;
- rapport de cueillette (cueilleur, quantité, date);
- qualification et formation des cueilleurs (connaissance des prescriptions en vigueur, des limites de la zone de cueillette, technique de cueillette, intensité des récoltes, moments des cueillettes, etc.);
- identité des responsables de la cueillette;
- noms communs et latins des plantes sauvages récoltées.

Il faut en outre fournir les documents suivants sur la cueillette:

- patente de cueillette (si exigée par la loi);
- listes des cueilleurs.

Les cueilleurs doivent connaître les principes de la cueillette durable. Le responsable de la cueillette est responsable de l'information à ce sujet. La cueillette de plantes protégées est interdite.

6 Transformation et stockage

Il faut faire une description complète de la transformation et du stockage des plantes sauvages. La transformation des plantes sauvages est soumise aux règlements dans la Partie III et spécialement aux exigences spécifiques du chapitre 4 qui en font partie.

Si les plantes sauvages sont transformées à façon par des tiers, le sous-traitant doit être contrôlé et certifié selon le présent Cahier des charges.

7 Stabilité des biotopes et biodiversité

La cueillette des plantes sauvages ne doit pas poser de problèmes écologiques. Elle est considérée comme écologiquement inoffensive si la stabilité des biotopes et la biodiversité ne sont pas menacées.

Cette innocuité écologique doit être évaluée individuellement de cas en cas. Pour permettre cette évaluation, il faut documenter les données suivantes sur la zone de cueillette et les fournir pour le contrôle:

- description complète de la région;
- parties des plantes récoltées (plantes entières, feuilles, fleurs, etc.);
- intensité des récoltes dans la région de cueillette;
- autres activités de cueillette dans la même région de cueillette.

Le contrôleur doit confirmer l'innocuité écologique de la cueillette. Il faut le cas échéant mandater un expert indépendant.

8 Procédure de contrôle

La région de cueillette ainsi que, le cas échéant, la transformation et le stockage, sont soumis par analogie aux procédures de contrôle définies par le chapitre 2 dans la Partie I.

Les documents mentionnés aux points 4 à 7 doivent être annexés au rapport de contrôle.

Partie V: Directives pour les exploitations à l'étranger et les produits importés

Si la production suisse est suffisante ou si la transformation est entièrement effectuée à l'étranger, Bio Suisse limite les quantités de produits étrangers qui reçoivent l'attestation de reconnaissance par le Bourgeon.

Pour pouvoir recevoir le Bourgeon, les produits bio importés (produits bruts et transformés) doivent remplir les conditions suivantes:

- la production respecte le présent Cahier des charges en appliquant le principe de l'équivalence. Le producteur (cf. chap. 1.1) est certifié selon le Cahier des charges de Bio Suisse ou l'organisation d'agriculture biologique (cf. art. 1.1.7) est directement reconnue par Bio Suisse;
- les importations ne sont faites que par des importateurs bénéficiant d'un contrat de licence ou de production valable avec Bio Suisse (cf. Partie I, chapitre 2);
- les produits arrivent en Suisse par voie terrestre ou maritime (les transports aériens sont fondamentalement interdits);
- les dispositions légales et celles de l'Ordonnance fédérale ou d'une Ordonnance équivalente sur l'agriculture biologique sont respectées;
- les produits bio importés des pays voisins ont la priorité.

À elle seule, la certification selon le Cahier des charges de Bio Suisse d'une exploitation agricole étrangère ne suffit pas à autoriser l'étiquetage de ses produits avec le Bourgeon.

Les produits frais d'outre-mer ne peuvent en principe pas être désignés avec le Bourgeon. Font exception les produits qui ne peuvent pas être cultivés en Suisse ou en Europe pour des raisons climatiques. Ces produits-là et leurs provenances sont énumérés dans une liste exhaustive.

Toutes les entreprises de la chaîne d'approvisionnement doivent être certifiées selon le Cahier des charges de Bio Suisse et le flux des marchandises doit pouvoir être retracé sans faille jusqu'à l'exploitation productrice.

En principe, le Cahier des charges de Bio Suisse doit aussi être pleinement observé à l'étranger. Le cas échéant, les directives peuvent être adaptées par analogie aux particularités locales.

Des dispositions supplémentaires peuvent être édictées dans certains domaines insuffisamment réglementés par le Cahier des charges de Bio Suisse.

Annexe pour la partie V, Principes et objectifs

Restrictions de Bio Suisse pour les importations

1. Interdiction des transports par avion

Seuls les produits qui sont arrivés en Suisse par voie terrestre ou maritime peuvent être reconnus comme produits Bourgeon (Interdiction des transports aériens). Bio Suisse peut octroyer des autorisations exceptionnelles limitées dans le temps s'il est prouvé que le transport terrestre ou maritime n'est pas possible.

2. Production du pays suffisante

Les produits dont la production peut être en très grande partie assurée par l'agriculture suisse et pour lesquels la réglementation gouvernementale des importations n'est pas suffisante ne peuvent être importés qu'avec l'autorisation de Bio Suisse. Des conventions spécifiques pour certains produits peuvent remplacer cette obligation de recevoir l'autorisation de Bio Suisse. Cette coordination obligatoire concerne actuellement les produits suivants:

- Conventions spécifiques pour certains produits: Céréales panifiables et fourragères, petits fruits surgelés et cerises douces surgelées
- Autorisation individuelle d'importation nécessaire: Produits d'animaux terrestres, truites, fruits indigènes et produits à base de fruits indigènes (pommes, poires, prunes), baies et cerises cultivées pour la consommation fraîche, monarde, champignons cultivés frais et séchés, jus de carotte, épeautre vert, balles d'épeautre, son, pommes de terre de consommation, flocons de pomme de terre, houblon/pellets de houblon, sucre de betterave

3. Transformation effectuée entièrement à l'étranger

Bio Suisse n'autorise pas les produits dont la transformation est entièrement effectuée à l'étranger. Cette restriction ne concerne pas les transformations simples (p. ex. séchage, congélation, dégermage, nettoyage, tri) effectuées directement dans le pays d'origine. Toutes les autres transformations seront évaluées de cas en cas (dans le cadre du traitement de la demande de licence) et doivent être motivées. En font en particulier aussi partie les produits de meunerie (y. c. le décorticage de l'épeautre).

Il est possible de déroger du principe de la protection de la transformation suisse si le produit transformé augmente l'attractivité de l'assortiment Bourgeon dans l'intérêt général, qu'il ne déçoive pas les attentes des consommateurs et qu'aucune entreprise de transformation en Suisse ne puisse produire le produit correspondant. Les spécialités avec une reconnaissance AOP ou une autre marque d'origine claire sont prioritaires. S'il n'existe en Suisse qu'une seule alternative pour la fabrication du produit correspondant, la Commission de la qualité de Bio Suisse peut aussi autoriser de cas en cas des entreprises étrangères à compléter la production.

4. Produits frais d'outre-mer

En principe, les produits frais (fruits, légumes et plantes aromatiques frais), qui ne proviennent pas d'Europe et/ou de pays méditerranéens, ne peuvent pas être reconnus comme produits Bourgeon. Les jus de fruits, la pulpe et les produits surgelés sont assimilés à des produits frais.

Font exception les produits qui ne peuvent pas être cultivés en Europe et/ou dans des pays méditerranéens pour des raisons climatiques. Ces produits-là et leurs provenances sont énumérés dans une liste exhaustive:

Produits	Spécification	Remarques et restrictions
Agrumes	Produits frais et surgelés: concentrés, jus, morceaux	
	Agrumes pour la production de jus d'agrumes en Suisse	Seulement de juillet à novembre (si les besoins ne peuvent pas être couverts par des livraisons d'Europe et/ou des pays méditerranéens).
Avocat	Monoproduit frais	Seulement d'avril à décembre (si les besoins ne peuvent pas être couverts par des livraisons d'Europe et/ou des pays méditerranéens).
	Produit frais ou surgelé: pulpe	
Kiwi	Monoproduit frais	Seulement de mai à octobre (si les besoins ne peuvent pas être couverts par des livraisons d'Europe et/ou des pays méditerranéens).

[< Retour au sommaire](#)

Açaï, Ananas, Araza, Banane, Camu-Camu, Carambole («fruit étoilé»), Cas, Comabava (Lime kaffir), Durian, Fruit de Jacques, Fruit de la passion, Guanaba- na, Goyave, Limette, Litchi, Longane, Longkong, Mangue, Mangoustan, Noix de coco, Noni, Papaye, Physalis, Pitahya (fruit du dragon), Ramboutan, Salak	Produit frais ou surgelé: monoproduit, pulpe et jus de fruits	
---	---	--

5. Produits qui nuisent à l'image du Bourgeon

Le contrat de licence peut être refusé à des produits qui nuisent à l'image du Bourgeon. Cette évaluation tient compte des critères suivants:

- Principes qui figurent dans le Concept directeur et le Cahier des charges de Bio Suisse
- Critères écologiques
- Attentes des consommateurs bio
- Emballage
- Transformation douce
- Véracité et authenticité
- Contexte social, politique et économique

[< Retour au sommaire](#)

1 Dispositions générales

1.1 Contrôle et certification

1.1.1 Définitions

1.1.1.1 Producteurs individuels

Les producteurs individuels sont des entreprises agricoles qui sont contrôlées et certifiées individuellement par leur organisme de contrôle.

1.1.1.2 Entreprises agroalimentaires et commerciales

Les entreprises agroalimentaires et commerciales sont des entreprises qui transforment, préparent ou commercialisent des produits achetés ou reçus.

1.1.1.3 Groupements de producteurs

Les groupements de producteurs possèdent des structures communes et régionales (p. ex. de conseil ou de commercialisation) et sont contrôlés et certifiés en tant que groupements par leur organisme de certification. Bio Suisse distingue plusieurs types de groupements de producteurs:

a) Groupements de producteurs ayant un système de contrôle interne (SCI)

Ce sont des groupements qui sont contrôlés et certifiés sur la base d'un système de contrôle interne.

b) Groupements de producteurs sans système de contrôle interne

Ce sont des groupements qui ne sont pas contrôlés et certifiés sur la base d'un système de contrôle interne et qui ne peuvent pas être considérés comme des groupements de petits paysans selon la définition de Bio Suisse.

c) Groupements de petits paysans

Les groupements de petits paysans sont des groupements de producteurs qui remplissent toutes les conditions suivantes:

- Au moins 50% des paysans ont une surface agricole utile de 0 à 5 ha,
- Au moins 70% des paysans ont une surface agricole utile de 0 à 10 ha,
- Au moins 95% des paysans ont une surface agricole utile inférieure à 25 ha (et l'ensemble des paysans qui ont plus de 25 ha de surface agricole utile ne récolte pas plus du 25% du total du groupement de paysans).

Sur demande de l'organisme de contrôle, le calcul de la composition d'un groupement de petits paysans peut se baser sur la surface de production de la culture qui doit être certifiée et non sur la surface agricole utile totale.

Sur demande de l'organisme de contrôle et lorsque la situation le justifie, il est possible de s'écarter des critères ci-dessus concernant les proportions des différentes grandeurs d'exploitations.

Les groupements de petits paysans peuvent mais ne doivent pas forcément être contrôlés et certifiés à l'aide d'un système de contrôle interne.

1.1.1.4 Entreprises de sous-traitance¹



L'entreprise de sous-traitance (pour la préparation, le stockage et la transformation) est un mandataire de l'entreprise principale; par conséquent, la responsabilité en matière de respect du Cahier des charges de Bio Suisse (y.c. recettes, composition de tous les ingrédients et de tous les procédés de fabrication, lutte contre les parasites des stocks, séparation de la marchandise BSO) incombe uniquement au mandant. L'entreprise de sous-traitance n'est à aucun moment propriétaire financier de la marchandise.

1.1.2 Certification des producteurs individuels

Le respect des Directives de Bio Suisse pour les importations est contrôlé chaque année dans chaque entreprise étrangère par un organisme étranger de certification reconnu par Bio Suisse. Les producteurs individuels doivent respecter intégralement les exigences de Bio Suisse. Les exigences pour les importations sont résumées dans la présente Partie V. Pour le reste, ce sont les Parties I à IV du CDC de Bio Suisse qui font foi pour les producteurs individuels.

1.1.3 Certification des entreprises agroalimentaires et commerciales

Les entreprises agroalimentaires et commerciales doivent être contrôlées et certifiées chaque année selon le présent Cahier des charges. Les exigences de la Partie III doivent être respectées en plus des chapitres 3.1 et 3.2 pour que les entreprises agroalimentaires et commerciales puissent être certifiées.

¹ Uniquement les secteurs en aval, sans les travaux agricoles en sous-traitance

[< Retour au sommaire](#)

Pour les demandes en cas de transformation totale ou complexe à l'étranger, il faut prendre contact avec la division des importations de Bio Suisse.

1.1.4 **Certification des projets de cueillette de plantes sauvages**

Les exigences du chapitre 4 doivent être respectées afin que les plantes sauvages cueillies dans la nature puissent être certifiées selon Bio Suisse.

1.1.5 **Certification des groupements de producteurs**

1.1.5.1 **Certification des groupements de producteurs ayant un système de contrôle interne (SCI)**

Le groupement de producteurs est contrôlé et certifié conformément aux instructions du document «Guidelines on imports of organic products into the European Union»¹. Les producteurs membres qui n'entrent pas en ligne de compte pour le contrôle interne selon les instructions mentionnées ci-dessus doivent être contrôlés chaque année par un organisme extérieur.

Il n'est pas permis de diviser les exploitations en unités de production plus petites dans le but de satisfaire aux exigences des «Guidelines» de l'UE.

Toutes les fermes proposées pour la certification selon le Cahier des charges de Bio Suisse doivent respecter intégralement le Cahier des charges de Bio Suisse, et en particulier elles doivent être entièrement reconverties à l'agriculture biologique.

1.1.5.2 **Certification des groupements de producteurs sans système de contrôle interne (SCI)**

Les membres des groupements de producteurs sans système de contrôle interne qui sont proposés pour la certification selon le Cahier des charges de Bio Suisse doivent respecter intégralement les exigences de Bio Suisse. Ils doivent tous être contrôlés individuellement chaque année par l'organisme de certification. Il est alors possible de remplir et de transmettre la check-list pour les groupements.

1.1.5.3 **Certification simplifiée des groupements de petits paysans**

Bio Suisse veut faciliter l'accès des groupements de petits paysans au marché et leur donner un avantage par rapport aux grandes exploitations. C'est pourquoi ce type de groupements de petits paysans dans les pays en voie de développement en Europe et en dehors de l'Europe (selon la liste CAD de l'OCDE) ou des sous-groupes de ces groupements peuvent demander une procédure de certification simplifiée. Cette simplification présente l'avantage de ne pas devoir remplir intégralement les conditions de Bio Suisse. Qu'ils aient ou non un SCI, les groupements de petits paysans peuvent profiter de la certification simplifiée.

Conditions à remplir pour demander la certification simplifiée d'un groupement de petits paysans:

- Le groupement correspond à la définition de Bio Suisse pour les «groupements de petits paysans» (cf. art. 1.1.1.3 c).
- Il s'agit des produits bruts selon la liste ci-dessous pour lesquels la certification simplifiée peut être obtenue. Il est possible de déposer une demande d'autorisation exceptionnelle auprès de Bio Suisse pour des produits qui ne figurent pas dans la liste.
 - Fruits selon la liste exhaustive «Produits frais d'outre-mer»
 - Dattes, figues
 - Noix
 - Épices, plantes médicinales et plantes aromatiques
 - Café, cacao
 - Quinoa, amarante, sésame, riz, chia
 - Canne à sucre.
- La production de toutes les cultures commerciales du groupement doit être contrôlée biologique. La surface de production des produits qui doivent être certifiés selon le Cahier des charges de Bio Suisse doit être contrôlée et certifiée selon le Règlement (CE) no 834/2007 de l'UE. La production animale doit correspondre aux exigences minimales de Bio Suisse pour la production animale des fermes situées en dehors de l'Europe (cf. art. 2.3.1). Par cultures commerciales ou cash crops, on comprend des cultures qui sont principalement cultivées pour la vente. Si plus de 50% de la récolte est utilisé pour la consommation personnelle, on parle d'une culture vivrière.
- Les membres du groupement pour lequel la certification simplifiée a été demandée n'exploitent aucune surface particulièrement digne de protection (High Conservation Value Areas) défrichée après 1994 (p. ex. forêts primaires ou secondaires). L'interdiction du défrichage des surfaces particulièrement dignes de protection pour une utilisation agricole est réglée au chapitre 1.5.
- La séparation des flux des marchandises lors de la récolte, de la transformation et du commerce doit être garantie de même que la traçabilité des produits du groupe pour lequel la certification simplifiée a été demandée.

¹ https://ec.europa.eu/agriculture/organic/sites/orgfarming/files/docs/body/guidelines_for_imports_en.pdf

[< Retour au sommaire](#)

1.1.6

Certification des entreprises de sous-traitance

Le respect des directives de Bio Suisse doit être contrôlé pour toutes les activités en sous-traitance. La certification BSO est normalement effectuée dans le cadre de la certification BSO de l'entreprise principale. Une certification BSO indépendante peut être exigée si une entreprise de sous-traitance travaille pour plusieurs mandants BSO ou si d'autres raisons l'exigent.

Les entreprises de sous-traitance doivent disposer d'une certification indépendante Bio-UE ou équivalente ou l'activité en sous-traitance doit être incluse dans la certification du mandant.

Le mandant doit conclure avec l'entreprise de sous-traitance un contrat qui stipule que l'organisme de contrôle du mandant est autorisé à réaliser le contrôle selon Bio Suisse (y. c. contrôles complémentaires non annoncés et exiger des documents manquants).

[< Retour au sommaire](#)**Annexe pour la Partie V, art. 1.1.6****Aperçu de la certification nécessaire en fonction du type d'entreprise**

Entreprise	Description succincte	Possession physique	Propriété financière	Bio Suisse	Bio-UE ou équivalent	Est certifié en même temps à l'aide de la check-list T&C de BS	Doit être déclaré dans le SCM
Commerçant	Société indépendante ou filiale; fait le commerce de marchandise	OUI	OUI	OUI	OUI	NON	OUI
Livreur direct, bureau de services ¹	Société indépendante ou filiale; fait le commerce de marchandises	NON	OUI	OUI	OUI	NON	OUI
Transformateur	Société indépendante; transforme de la marchandise, fabrique des composants de produits ou des produits prêts à la consommation dans leur emballage de vente	OUI	OUI	OUI	OUI	NON	OUI
Courtier, agence	Intermédiaire pour les produits	NON	NON	NON	NON	NON	NON
Bureau d'encaissement	Etablit les factures sur demande du vendeur	NON	NON	NON	NON	NON	NON
Fabricant à façon	Fabrication à façon de produits prêts à la consommation dans leur emballage de vente	OUI	NON	OUI	OUI	NON	NON
Transformateur à façon	Transformation d'un composant de produit non emballé pour la vente au consommateur	OUI	NON	NON	OUI ²	OUI ³	NON
Entreposage en sous-traitance	Entreposage de marchandise en sous-traitance	OUI	NON	NON	OUI ²	OUI ³	NON
Port franc	Entreposage de marchandise pour un mandant	OUI	NON	NON	OUI	OUI ³	NON
Entreprise de transport ²	Transport de marchandise de détail et en vrac	OUI	NON	NON	NON	NON	NON

¹ Doivent aussi être certifiés si la filiale mère est déjà certifiée Bio Suisse.

² Certification indépendante selon Bio-UE ou une norme bio équivalente ou l'activité en sous-traitance doit être incluse dans la certification du mandant.

³ La check-list est en règle général remplie par l'organisme de contrôle dans le cadre du contrôle du mandant.

[< Retour au sommaire](#)

1.1.7 **Reconnaissance de fédérations agricoles**

En plus des exploitations individuelles, Bio Suisse peut aussi reconnaître des produits de certaines organisations d'agriculture biologique dont le Cahier des charges est jugé comme équivalent. Bio Suisse décide au cas par cas si une fédération agricole peut être reconnue directement. Le critère principal est que le cahier des charges et la procédure de reconnaissance de la fédération soient reconnus comme équivalents à ceux de Bio Suisse. En cas de décision positive, Bio Suisse conclut avec la fédération une convention de collaboration qui règle les détails de la collaboration.

Les produits certifiés par les organisations d'agricultures énumérées dans l'annexe pour la Partie V, art. 1.1.7 sont reconnus directement par Bio Suisse pour autant que les conditions suivantes soient remplies:

- Il s'agit de produits végétaux;
- Il s'agit de produits non transformés ou de produits stockés ou transformés sans autres ingrédients et additifs sur mandat du producteur;
- Les entreprises de transformation et de commercialisation en aval de l'entreprise de production doivent être certifiées selon le Cahier des charges de Bio Suisse.

[< Retour au sommaire](#)**Annexe pour la partie V, art. 1.1.7****Liste des fédérations agricoles directement reconnues par Bio Suisse**

Fédération	Restrictions
<p>Erde & Saat Ritterstrasse 8, A-4451 Garsten Tél. 7252 21 221 Courriel: kontakt@erde-saat.at, www.erde-saat.at</p>	<p>Domaines de production exclus:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Production de champignons ■ Production de plantes ornementales ■ Production sous serre <p>Est uniquement valable pour les produits provenant d'Autriche.</p>
<p>BIO AUSTRIA Auf der Gugl 3, A-4021 Linz Tél. 0043 732 654 884 Courriel: office@bio-austria.at, www.bio-austria.at</p>	<p>Il est obligatoire de remettre le certificat de lot de BIO AUSTRIA.</p> <p>Domaines de production exclus:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Production de champignons <p>Produits des entreprises membres de BIO AUSTRIA en Autriche et dans les pays voisins.</p>
<p>Verbund Ökohöfe e.V. Windmühlenbreite 25d, D-39164 Wanzleben Tél. 0049 392 095 379 9 Courriel: verbund-oekohoefe@t-online.de, www.verbund-oekohoefe.de</p>	<p>Domaines de production exclus:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Production de champignons ■ Production de plantes ornementales ■ Viticulture <p>Est uniquement valable pour les produits provenant d'Allemagne.</p>
<p>Biokreis e.V. Stelzlhof 1, D-94034 Passau Tél. 0049 851 756 500 Courriel: info@biokreis.de, www.biokreis.de</p>	<p>Domaines de production exclus:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Production de champignons ■ Production de plantes ornementales <p>Est uniquement valable pour les produits provenant d'Allemagne.</p>
<p>Bioland e.V. Kaiserstr. 18, D-55116 Mainz Tél. 0049 613 123 979 0 Courriel: info@bioland.de, www.bioland.de</p>	<p>Produits des entreprises membres de Bioland e.V. en Allemagne et dans les régions limitrophes à l'étranger ou en Italie (Tyrol du Sud)</p>
<p>Demeter e.V. Brandschneise 2, D-64295 Darmstadt Tél. 0049 615 584 690 Courriel: info@demeter.de, www.demeter.de</p>	<p>Est uniquement valable pour les produits provenant d'Allemagne.</p>
<p>Gäa e.V. Brockhausstrasse 4, D-01099 Dresden Tél. 0049 351 401 238 9 Courriel: info@gaea.de, www.gaea.de</p>	<p>Domaines de production exclus:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Production de plantes ornementales <p>Est uniquement valable pour les produits provenant d'Allemagne.</p>
<p>Naturland-Verband für ökologischen Landbau e.V. Kleinhaderner Weg 1, D-82166 Gräfelfing Tél. 0049 898 980 820 Courriel: naturland@naturland.de, www.naturland.de</p>	<p>Domaines de production exclus:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Production sous serres <p>Est uniquement valable pour les produits provenant d'Allemagne.</p>

[< Retour au sommaire](#)

1.2 Présentation commerciale

1.2.1 Déclaration de la conformité au Cahier des charges de Bio Suisse

Base: Partie I, chapitre 3

1.2.1.1 Déclaration à l'étranger et exportation vers la Suisse: BIOSUISSE ORGANIC

Les entreprises certifiées selon le Cahier des charges de Bio Suisse en dehors de la Suisse peuvent utiliser la désignation «BIOSUISSE ORGANIC» de la manière suivante:

Les produits BIOSUISSE ORGANIC destinés à l'exportation vers la Suisse doivent être désignés comme «BIOSUISSE ORGANIC» ou identifiés par le logo «BIOSUISSE ORGANIC» (cf. ci-dessous) sur les caisses, les bulletins de livraison, les factures etc. Le logo doit être apposé sur les conteneurs d'exportation. Les modèles sont à disposition sur le site internet de Bio Suisse en couleur (vert) ou en noir.

Logo:



Le logo Bourgeon et les dénominations suivantes ne doivent pas être utilisées en dehors de la Suisse: «Ferme Bourgeon», «Ferme Bio Suisse», etc. Si l'emballage final d'un produit est effectué à l'étranger et si le label Bourgeon est apposé sur l'emballage à ce moment-là, l'opération doit être effectuée sur mandat d'un partenaire contractuel de Bio Suisse (producteur ou preneur de licence Bio Suisse) et le preneur de licence doit déposer une demande auprès de Bio Suisse. En cas de doute, Bio Suisse se réserve le droit d'exiger une attestation écrite du mandat correspondant.

Les produits certifiés selon le Cahier des charges de Bio Suisse comme produits «en reconversion» doivent être munis de manière claire de la mention «produit de reconversion».

1.2.1.2 Déclaration en Suisse et exportation depuis la Suisse: Bourgeon

Si les conditions des Principes et objectifs sont remplies et que les flux des marchandises peuvent être suivis sans équivoque à tous les niveaux jusqu'à une entreprise agricole BIOSUISSE ORGANIC, l'importateur sous licence Bio Suisse reçoit pour chaque lot BIOSUISSE ORGANIC importé une Attestation Bourgeon qui lui donne le droit de désigner le lot avec le Bourgeon.

La désignation et le logo «BIOSUISSE ORGANIC» ne doivent pas être utilisés en Suisse et lors d'exportation depuis la Suisse.

1.3 Responsabilité sociale

Base: Partie I, chapitre 4

1.3.1 Généralités

L'observation de la responsabilité sociale fait partie intégrante des exigences à remplir pour être certifié selon Bio Suisse. Les points suivants se réfèrent aux normes de travail internationales de l'International Labour Organization (ILO) et doivent être appliqués.

1.3.2 Rapport de travail

Tous les employés doivent obligatoirement avoir un contrat de travail écrit.

La direction de l'entreprise doit présenter les points suivants à ses employés sous une forme compréhensible pour eux:

- Description du travail
- Salaire
- Période et système de paiement des salaires
- Déductions salariales autorisées
- Temps de travail et temps libre
- Dispositions pour les heures supplémentaires
- Dispositions et prestations pour les vacances et en cas de maladie, d'accident et de maternité
- Dispositions pour la santé et la sécurité
- Reconnaissance du droit à la liberté de réunion et aux négociations collectives
- Délais et motifs de résiliation
- Possibilités de recours

[< Retour au sommaire](#)

Les entreprises s'engagent à exclure toute forme de travail forcé ou imposé. Si l'employé a respecté le délai de résiliation, l'employeur n'a pas le droit de lui confisquer des salaires, des biens ou des documents pour le forcer à rester dans l'entreprise.

Les mêmes conditions sont aussi valables pour les saisonniers, qui doivent aussi avoir des contrats de travail.

La direction de l'entreprise qui mandate des sous-traitants, porte la responsabilité du respect de ces conditions pour les employés concernés.

Les conditions générales de travail garantissent la dignité des employés ainsi que leur santé physique et psychique. Les mesures disciplinaires ne violent aucun des droits de l'homme sont équitables et transparentes.

L'entreprise n'emploie en principe pas d'enfants (de moins de 15 ans). Pour que les enfants puissent faire l'expérience du travail agricole, des exceptions sont autorisées pour des travaux légers, pas dangereux et placés sous la surveillance d'adultes dans l'entreprise de sa propre famille ou d'un voisin. Le travail dans l'entreprise ne doit pas entraver la fréquentation régulière de l'école ni le développement corporel, psychique et spirituel des enfants.

1.3.3 **Salaires**

Les salaires doivent correspondre au minimum aux lois locales ou aux contrats collectifs existants et aux habitudes de la branche. Si les salaires devaient être trop bas pour permettre de couvrir le coût de la vie local («living wages»), l'employeur doit prendre d'autres mesures pour assurer l'existence de ses employés.

1.3.4 **Temps de travail et heures supplémentaires**

Le temps de travail maximal est réglé par les législations régionales ou nationales pour la branche. Tous les employés ont le droit d'avoir au moins un jour (24 heures) de congé après six jours de travail consécutifs. Les heures supplémentaires sont fondamentalement facultatives. Si des heures supplémentaires sont effectuées, elles doivent être compensées par des suppléments de salaire correspondants ou par des congés.

1.3.5 **Santé et sécurité**

La direction de l'entreprise s'assure que la santé et la sécurité des personnes dans l'entreprise ne sont pas menacées par le travail. La direction de l'entreprise assure des instructions et des formations efficaces en matière de santé et de sécurité et fournit des équipements de protection efficaces.

L'entreprise doit garantir l'accès à l'eau potable, aux installations sanitaires et aux soins médicaux. L'entreprise doit participer au minimum et conformément aux prescriptions légales à la couverture des pertes de salaires causées par une maladie, un accident ou une maternité. Les logements mis à disposition des employés doivent au minimum respecter les exigences régionales usuelles en matière de dimension, d'équipement (eau courante, chauffage, lumière, meubles), d'hygiène (toilettes), d'accès et de protection de la sphère privée.

1.3.6 **Égalité**

Tous les employés doivent avoir les mêmes droits quels que soient leur sexe, leur religion, la couleur de leur peau, leur nationalité, leur origine ethnique, leurs opinions politiques ou leur orientation sexuelle et toute autre situation qui pourrait provoquer une discrimination. Tous les employés sont égaux devant le droit à l'accès aux possibilités de formation continue et aux prestations de l'employeur (p. ex. prestations en nature, possibilités de transport, etc.), et à travail égal ils reçoivent le même salaire et les mêmes prestations en nature.

1.3.7 **Droit des travailleurs**

Les employés ont la possibilité de connaître leurs droits. Ils ont droit à la liberté de réunion et aux négociations collectives sans être discriminés ou intimidés à cause de leur exercice: Les représentants des employés peuvent interagir sans entraves avec les employés.

1.3.8 **Application**

L'application des directives sur la responsabilité sociale tient compte des risques. Suivant les risques, les entreprises qui veulent être certifiées selon Bio Suisse doivent présenter soit un certificat social externe soit un audit social ou attester par une autodéclaration que les directives de Bio Suisse sont respectées.

1.3.8.1 **Obligation d'avoir une certification ou un audit social externe**

L'introduction de l'obligation d'avoir une certification ou un audit social externe se fait progressivement et en fonction des risques. La liste des pays, des produits et des certifications et audits reconnus par Bio Suisse est régulièrement vérifiée et complétée.

[< Retour au sommaire](#)

Liste des pays et des produits

Produits	Pays
Production primaire (y compris l'emballage ou la transformation dans l'entreprise de production qui en fait partie*) de: <ul style="list-style-type: none"> ■ légumes frais (à l'exclusion des plants et de la marchandise pour transformation dans le pays d'origine); ■ fruits frais (y compris baies, agrumes et raisin de table, à l'exclusion des plants et de la marchandise pour transformation dans le pays d'origine); ■ plantes aromatiques fraîches (à l'exclusion des plants et de la marchandise pour transformation dans le pays d'origine). 	Espagne, France, Italie, Maroc, Pérou, Portugal,
Production primaire (y compris l'emballage ou la transformation dans l'entreprise de production qui en fait partie.*) de: <ul style="list-style-type: none"> ■ Bananes fraîches (à l'exclusion de la marchandise pour transformation dans le pays d'origine). 	Tous les pays

*Pour les groupements de producteurs certifiés GlobalG.A.P., l'audit GRASP suit les règles de GlobalG.A.P.

Liste des certifications et audits reconnus pour la responsabilité sociale

Audit/Zertifizierung	Bemerkungen
BSCI Primary Production	
SA8000	
FairTrade	
SEDEX/SMETA	
GlobalG.A.P. GRASP	Possible seulement si certification GlobalG.A.P. présente

Exceptions:

- Les entreprises qui ont moins de 5 employés sont exemptées de l'obligation, sauf si une représentation des producteurs est possible via le groupe, comme avec GRASP pour GlobalG.A.P, option 2.
- Les entreprises qui disposent déjà d'une certification sociale selon le Cahier des charges de Naturland, Ecovalia ou Valore Sociale, ne doivent pas faire un autre audit social.
- Les entreprises, pour lesquelles la certification GlobalG.A.P. n'existe pas ou n'est pas possible, peuvent demander une autorisation exceptionnelle.

1.3.8.2 Attestation par une autodéclaration

Les entreprises ayant des employés qui ne tombent pas sous le coup de l'obligation d'une certification ou d'un audit social (cf. art. 1.3.8.1) et qui ont plus de 20 collaborateurs doivent remplir et signer le formulaire d'autodéclaration (check-list) mis à disposition par Bio Suisse.

Les entreprises qui peuvent prouver par un document actuel (certificat/rapport d'audit) avoir une des certifications suivantes ne doivent pas remplir le formulaire d'autodéclaration de Bio Suisse:

- BSCI Primary Production
- Ecocert Fair Trade
- Fair for Life (IMO)
- Fair Trade
- FLO-CERT (smallholder)
- For Life (IMO)
- GlobalG.A.P. GRASP
- IBD Fair Trade
- Naturland
- Rapunzel Hand in Hand
- SA 8000
- SEDEX/SMETA
- Soil Association Ethical Trade
- Union Fair Choice

1.4 Commerce équitable

Directives pour les relations commerciales équitables et les pratiques commerciales responsables: cf. Partie I, chapitre 5.

[< Retour au sommaire](#)

1.5 Défrichage de surfaces particulièrement dignes de protection (High Conservation Value Areas)

Base: Partie I, Concept directeur de Bio Suisse

Bio Suisse interdit le défrichage de surfaces particulièrement dignes de protection (High Conservation Value Areas) en vue d'une utilisation agricole. Cette catégorie comprend p. ex. les forêts vierges et primaires, les forêts secondaires de haute valeur, les steppes, les savanes ou la végétation de haute montagne (cf. art. 1.5.1). La certification par Bio Suisse de projets bio sur des surfaces initialement particulièrement dignes de protection est donc ainsi exclue. Font exception les surfaces défrichées avant 1994.

1.5.1 Définition des surfaces particulièrement dignes de protection (High Conservation Value Areas)

Font partie des High Conservation Value Areas:

- les surfaces qui offrent une biodiversité particulièrement importante du point de vue global, régional ou national (p. ex. nombreuses espèces endémiques ou menacées, refuges);
- les surfaces qui hébergent des écosystèmes paysagers typiques d'une grandeur significative du point de vue global, régional ou national. Ces zones peuvent se trouver à l'intérieur d'une unité de production ou l'inclure. Sur de genre de surfaces, la plupart et même l'ensemble des populations viables des espèces que l'on y trouve naturellement sont encore présentes dans leur répartition et leur fréquence naturelles;
- les zones qui se trouvent dans des écosystèmes rares, menacés ou en danger ou qui les englobent;
- les zones qui ont une fonction protectrice primordiale (p. ex. protection de zones de sources, protection contre l'érosion);
- les régions d'importance fondamentale pour la couverture des besoins de base de la population locale (p. ex. pour leur économie de subsistance ou pour leur santé);
- les régions d'importance essentielle pour la tradition culturelle et l'identité de la population locale (zones d'importance culturelle, écologique, économique ou religieuse qui ont été déterminées en collaboration avec la population locale).

1.6 Exigences pour l'utilisation de l'eau

Base: Partie II, chapitre 2.1

L'eau est un bien naturel précieux dont la disponibilité n'est pas illimitée. Les exploitations certifiées selon le Cahier des charges de Bio Suisse utilisent l'eau de manière économe et efficiente. Les effets négatifs sur l'être humain et l'environnement sont évités. Cela concerne aussi bien les perturbations des cycles naturels et de la flore et de la faune naturelles que la dégradation de la qualité et de la quantité des eaux souterraines et de surface et que la qualité des produits récoltés.

1.6.1 Exigences générales

Les exigences des art. 1.6.1.1 à 1.6.1.3 doivent être respectées par toutes les exploitations certifiées selon le Cahier des charges de Bio Suisse, indépendamment du fait qu'elles se situent dans une zone avec des ressources en eau limitées ou abondantes.

1.6.1.1 Qualité des eaux souterraines et de surface

Les eaux usées ou d'infiltration de l'agriculture, de la transformation et des habitations de l'exploitation et les activités de l'exploitation comme p. ex. le stockage des engrais de ferme ne doivent pas dégrader la qualité des eaux souterraines ou de surface.

1.6.1.2 Irrigation et qualité des produits

L'eau d'irrigation ne doit pas porter préjudice à la qualité des produits récoltés. Cela est particulièrement valable pour l'eau qui a traversé des parcelles non biologiques avant son utilisation dans les cultures bio (p. ex. cultures de riz) ou qui pourrait être contaminée par des bactéries pathogènes, des parasites ou des produits phytosanitaires. En cas de risque élevé ou sur demande de l'organisme de certification, il faut fournir des résultats d'analyses de l'eau ou des produits.

1.6.1.3 Irrigation et dégradation de la fertilité du sol

L'irrigation ne doit pas mener à long terme à une dégradation de la fertilité du sol (p. ex. par salinisation ou par érosion).

En cas de risque élevé, il faut prendre des mesures pour éviter une dégradation.

1.6.2 Utilisation de l'eau dans des régions avec des ressources en eau limitées

Les exploitations situées dans des régions avec des ressources en eau limitées doivent remplir des exigences supplémentaires.

< Retour au sommaire

1.6.2.1 Définition

Bio Suisse s'appuie sur deux définitions pour les régions avec des ressources en eau limitées.

Les exigences supplémentaires doivent être respectées dès qu'une des deux définitions ci-dessous s'applique à une région.

a) Les régions qui se trouvent dans des climats désertiques ou steppiques (climats des classes BW et BS selon la classification des climats de Köppen-Geiger).

Dans l'esprit d'une mise en place par étape, cette directive est d'abord appliquée aux régions de la classe BW. Les exploitations situées dans la classe de climat BS devront remplir ces exigences seulement ultérieurement. Les régions concernées peuvent être identifiées à l'aide de la carte mondiale de www.koepen-geiger.vu-wien.ac.at → Present climate → World map of the Köppen-Geiger climate classification.

b) Les régions avec du stress hydrique, c'est-à-dire qui ont une consommation élevée en eau (liée à des facteurs naturels et humains) par rapport à la disponibilité de l'eau renouvelable. Les régions qui couvrent leur déficit hydrique par des transferts d'eau d'autres régions peuvent aussi être définies comme régions avec du stress hydrique.

Les exploitations sont classées à l'aide du «Baseline Water Stress» (BWS). (www.wri.org)¹. Cet indicateur est représenté pour le monde entier sur l'instrument «Aqueduct Water Risk Atlas» (www.wri.org/applications/maps/aqueduct-atlas). Dans un premier temps, Bio Suisse classe les régions avec un taux BWS de plus de 80% comme régions avec du stress hydrique dans le sens de l'art. 1.6.2.1 b).

Bio Suisse utilise des sources de données reposant sur des bases scientifiques pour déterminer si une entreprise de production se trouve dans une région avec des ressources en eau limitées.

1.6.2.2 Plan de gestion

Les exploitations et groupes de producteurs situés dans des régions avec ressources en eau limitées doivent établir un plan de gestion. Celui-ci se compose d'une analyse des risques, d'un plan de mesures et de pièces justificatives actuelles. Les exploitations ou groupes de producteurs doivent analyser les risques qui existent en relation avec l'utilisation de l'eau et prendre des mesures qui permettent de réduire ou d'éviter ces risques. Le plan de gestion doit refléter la situation actuelle de l'exploitation ou du groupe de producteur.

Bio Suisse met à disposition sur son site internet un modèle pour l'établissement du plan de gestion.

Le plan de gestion doit être présenté dument rempli et signé lors du contrôle bio.

1.6.2.3 Système d'irrigation

Dans les régions avec des ressources en eau limitées, seuls les systèmes d'irrigation efficaces et économes en eau peuvent être utilisés (p. ex. arrosage par goutte à goutte, rampes ou portiques d'arrosage, mini-gicleurs). L'utilisation de systèmes d'irrigation moins efficaces doit être justifiée lors du contrôle (p. ex. si l'investissement dans un système de goutte à goutte n'est économiquement pas supportable pour les petits paysans) et peut être exceptionnellement acceptée par Bio Suisse.

1.6.2.4 Liste des ressources en eau, installations, quantités utilisées

Les exploitations dans des régions avec ressources en eau limitées doivent faire la liste de toutes leurs ressources en eau et installations d'irrigation et les inscrire sur un plan (prélèvements dans des cours ou plans d'eau, des puits, des bassins de retenue, recueillement d'eau de pluie, fourniture par une coopérative d'irrigation, le réseau public etc.) L'ensemble de la consommation annuelle en eau de l'exploitation ainsi que la consommation annuelle par ha doivent être mesurées et inscrites dans le plan de gestion.

Le niveau de la nappe phréatique sous les puits doit être mesuré au minimum une fois par année et consigné dans le plan de gestion.

1.6.2.5 Légalité de toutes les prises d'eau

Les prises d'eau doivent être conformes à la législation et aux prescriptions nationales et régionales. Bio Suisse peut exiger, comme condition pour la certification, la preuve de la légalité des prises d'eau.

1.6.2.6 Collaboration avec des parties prenantes importantes (Water Stewardship)

En matière de gestion de l'eau, les producteurs Bio Suisse sont appelés à identifier les parties prenantes importantes et à travailler activement avec ces dernières pour obtenir des progrès en matière d'utilisation durable de l'eau aussi bien au niveau de l'exploitation qu'au niveau régional (p. ex. bassin versant). Les parties prenantes identifiées, l'engagement des producteurs et les mesures d'optimisation planifiées ou réalisées doivent être documentés dans le plan de gestion.

¹ www.wri.org/our-work/project/aqueduct → publications → Aqueduct Global Maps 2.1 Indicators → download

[< Retour au sommaire](#)

1.6.2.7 Exigences supplémentaires pour l'utilisation de l'eau dans les régions à climat désertique

Dans les régions à climat désertique (classe climatique BWh), l'utilisation de l'eau pour l'irrigation n'est autorisée qu'à certaines conditions:

- L'arrosage n'est autorisé que pendant la nuit et durant les premières heures de la matinée;
- La production de cultures annuelles n'est autorisée que pendant le semestre d'hiver.



Bio Suisse peut octroyer des autorisations exceptionnelles aux exploitations qui produisent dans des régions traditionnellement cultivées. Les régions traditionnellement cultivées sont composées de surfaces utilisées pendant toute l'année pour la production végétale depuis au moins 50 ans.

1.6.3 Utilisation de réserves d'eau non renouvelables

L'utilisation de réserves d'eau non renouvelables (fossiles) pour la production agricole n'est possible que s'il est documenté de manière crédible dans le plan de gestion que cette utilisation ne comporte pas de risques écologiques ou socio-économiques graves. À cet effet, l'analyse doit prendre en compte l'ensemble du bassin versant et des aquifères ainsi que les conséquences écologiques et sociales éventuelles dans d'autres parties du pays ou dans d'autres pays. Il faut évaluer les risques à court et à long terme. Le plan de gestion doit être soumis à Bio Suisse avant la certification.

1.7 Land Grabbing

Base: Partie I, Concept directeur de Bio Suisse

Le but est que la souveraineté alimentaire des populations locales continue d'être garantie et que les droits d'usufruit des peuples indigènes ou des paysans locaux qui ne possèdent pas de documents cadastraux «officiels» soient protégés.

Bio Suisse ne permet aucun accaparement des terres (land grabbing). Par land grabbing, Bio Suisse entend l'acquisition, l'annexion ou l'expropriation de surfaces effectuée illégalement, illégitimement ou contre la volonté des exploitants d'origine. En font partie les cas suivants (liste non exhaustive):

- Surfaces redistribuées ou vendues sous la contrainte;
- Surfaces acquises illégalement ou illégitimement;
- Surfaces dont l'acquisition ne s'est pas déroulée dans la transparence;
- Surfaces dont l'acquisition n'a pas tenu compte des droits d'usufruit existants;
- Surfaces dont l'acquisition ne s'est pas réalisée avec «l'accord libre, préalable et bien informé» des exploitants d'origine.

S'il existe un soupçon que l'exploitant des surfaces en a illégitimement pris possession ou qu'il en a acquis illégitimement les droits d'usufruit, il doit apporter la preuve qu'il ne s'agit pas de land grabbing. Bio Suisse et les organisations mandatées par elle peuvent en outre procéder à toute clarification nécessaire en cas de doute. (Prière de se référer pour la mise en œuvre aux Voluntary Guidelines on the responsible governance on tenure, FAO).¹

Les produits des surfaces dont la propriété ou le droit d'usufruit a été acquis par land grabbing ne sont pas certifiés selon le Cahier des charges de Bio Suisse.

1.8 Politique au sujet des résidus

Base: Chap. 1.6, art. 2.2.5, art. 2.2.6 et chap. 3.1. Voir aussi Partie II, art. 1.3.2, chap. 2.5 et art. 2.6.3

1.8.1 Empêcher les résidus

Le chef d'exploitation est tenu d'empêcher toute contamination de ses produits par des polluants ou des intrants interdits. Il est en outre tenu de vérifier toutes les sources de contamination potentielles et d'exclure les voies de contamination partout où cela est possible.

¹ <http://www.fao.org/nr/tenure/voluntary-guidelines/fr/>

[< Retour au sommaire](#)

1.8.2 **Régions à risques du point de vue des résidus**

Bio Suisse détermine chaque année quelles régions et quelles cultures doivent être classées comme risquées du point de vue des résidus. Les exploitations et organes de contrôle concernés doivent toujours être informés de ce classement et des mesures exigées.

Les importateurs de produits à risques doivent prélever des échantillons pour les faire analyser. Les analyses sont une condition pour l'obtention de l'Attestation Bourgeon. Les produits à risques et les exigences posées au prélèvement des échantillons et aux méthodes d'analyse sont définis dans l'annexe pour la Partie V, chap. 1.8.

1.8.3 **Cas de résidus**

En cas de présence de résidus, la certification des produits peut être suspendue suivant l'importance et le type de résidus, jusqu'à ce que la source de contamination soit identifiée et que la culpabilité soit déterminée. L'exploitation respectivement le projet concerné doit soumettre un plan de mesures destinées à éviter les futures contaminations. Celui-ci doit être approuvé par l'organisme de certification. Il faut aussi faire parvenir à l'organisme de certification une analyse de risque sur les possibilités d'empêcher les résidus (des modèles sont disponibles auprès de Bio Suisse). L'exclusion définitive respectivement la nouvelle certification des produits et/ou de l'exploitation ne sera décidée individuellement qu'à la fin de ces recherches et avec l'accord du responsable de l'assurance-qualité de Bio Suisse.

Annexe pour la partie V, chap. 1.8

Produits à risques

1. Directives générales

- Les échantillons pour les analyses doivent être prélevés sur la marchandise qui sera effectivement importée (prélèvement des échantillons en Suisse).
- Il est possible de prélever des échantillons collectifs au moins une fois par année, composés d'unités judiciaires du même produit.
- Il faut pouvoir garantir, en cas de résidus, que des analyses individuelles des différentes livraisons restent réalisables.
- Le rapport d'analyse doit pouvoir être clairement attribué à la marchandise importée, p. ex. en indiquant le numéro de lot.
- Les analyses doivent être réalisées dans un laboratoire en Suisse ou dans un laboratoire agréé par la fédération Bundesverband Naturkost Naturwaren (BNN) e.V. (laboratoire accrédité avec des méthodes dans le domaine accrédité du laboratoire, p. ex. ISO 17025).
- Les résultats des analyses doivent être annoncés immédiatement à l'organisme de certification (conformément au contrat avec l'organisme de certification) et à Bio Suisse (à l'aide du formulaire pour l'annonce de résidus, à trouver sous www.bio-suisse.ch → Transformateurs & Commerçants → Résidus → Procédure à suivre en cas de résidus) s'ils sont positifs.
- Des autorisations exceptionnelles peuvent être obtenues sur demande si, dans des cas particuliers, la procédure décrite n'est pas applicable.

2. Exigences en matière de documentation des analyses

Le respect des exigences est périodiquement consulté et vérifié. Pour cela, les documents suivants doivent être disponibles et pouvoir être transmis sur demande:

- Tous les résultats des analyses y. c. la preuve que toutes les exigences en matière d'analytique ont été respectées (seuil de quantification (limit of quantification, LOQ), liste des matières actives, etc.);
- Description du prélèvement des échantillons, min.
 - date du prélèvement;
 - nom de la personne qui a fait le prélèvement;
 - où/à quel moment le prélèvement a eu lieu (avant ou après réception, après transformation, après changement d'emballage etc.);
 - comment le prélèvement a été effectué (représentatif ou aléatoire/ciblé)

3. Cultures OGM

a) Soja, maïs et colza

Des échantillons de chaque lot importé de soja (y. c. lait de soja), de maïs et de colza et de leurs produits provenant de tout pays doivent être analysés à l'aide de la méthode de screening des OGM.

b) Alfalfa, graines de lin, graines de moutarde et papaye

Des échantillons doivent être analysés par la méthode de screening des OGM pour les importations d'alfalfa, de graines de lin, de graines de moutarde et de papaye et de leurs produits provenant des pays de la liste ci-dessous.

- Alfalfa: Prélèvement d'un échantillon de chaque lot importé des USA;
- Graines de lin: Prélèvement d'un échantillon d'un lot au moins une fois par année pour les importations du Canada et des USA.
- Graines de moutarde: Prélèvement d'un échantillon d'un lot au moins une fois par année pour les importations de tous les pays.
- Papaye: Prélèvement d'un échantillon de chaque lot importé d'Hawaii et prélèvement d'un échantillon d'un lot au moins une fois par année pour les importations de Chine et de Thaïlande.

c) Produits fortement transformés

Pour l'importation de produits fortement transformés dont l'ADN a été entièrement ou partiellement dégradé à cause des processus de transformation (p. ex. huile raffinée de colza, de maïs ou de soja, amidon de maïs, lécithine de soja, sauce de soja, extrudats, glucose, maltose, dextrose de maïs, sucre de canne, mélasse et caramel instantané de canne à sucre), l'entreprise de fabrication doit pouvoir prouver que la matière première est exempte d'OGM. Ce point sera vérifié dans le cadre de la certification Bio Suisse annuelle de l'entreprise de fabrication.

d) Exigences analytiques et méthode d'analyse

Pour les analyses PCR qualitatives (35S-Promotor et NOS-Terminator) ainsi que pour les analyses PCR quantitatives, le seuil ou la limite de détection des appareils d'analyse doit être d'au moins 0.1 %. Si des OGM sont détectés avec l'analyse PCR qualitative, il faut réaliser une analyse PCR quantitative et une identification.

4. Graines de courge et produits à base de graines de courge

Des échantillons pour analyse de contamination par des pesticides organochlorés doivent être prélevés sur chaque lot importé de graines de courge et de produits à base de graines de courge.

- Exigences analytiques: $LOQ \leq 0.01$ mg/kg;
- L'analyse des échantillons doit chercher les résidus des pesticides organochlorés suivants: aldrine, isomères du chlordane, isomères du DDD, isomères du DDE, isomères du DDT, dicofol, dieldrine, isomères de l'endosulfan, sulfate d'endosulfan, endrine, HCB, HCH, heptachlore, heptachlorépoxyde (cis et trans), isodrine, lindane, méthoxychlore, mirex, oxychlordane, tétradifon. Dans le cas des isomères, tous les isomères existants doivent être testés.

5. Produits de zones influencées par des accidents nucléaires

Les produits de zones influencées par des accidents nucléaires (p. ex. Tchernobyl, Fukushima) doivent subir des analyses de radioactivité conformes à la grille décisionnelle de Bio Suisse pour les résidus radioactifs:

[www.bio-suisse](#) ↪ Transformateurs et Commerçants ↪ Résidus ↪ Grille décisionnelle de Bio Suisse pour les analyses de radioactivité

6. Analyses de pesticides pour les produits provenant des états ex-soviétiques Ukraine, Russie et du Kazakhstan

Pour les produits de l'Ukraine, de Russie et du Kazakhstan des exigences supplémentaires sont requises. Les analyses suivantes doivent être effectuées (aucune analyse supplémentaire n'est nécessaire pour les produits qui ont déjà été dédouanés en UE):

- Méthode de screening des pesticides (pesticides polaires et apolaires, détecteurs à spectrométrie de masse, p. ex. LC-MS/MS, GC-MS/MS etc.); au minimum 300 matières actives
- Carbendazime (fongicide à base de benzimidazol), pour autant qu'il ne soit pas déjà inclus dans la méthode de screening des pesticides – $LOQ \leq 0.01$ mg/kg
- Phosphine (hydrogène phosphoré) – $LOQ \leq 0.01$ mg/kg (produits frais, marchandise surgelée et huiles exceptés)
- Chlorméquat et mépiquat pour les céréales – $LOQ \leq 0.01$ mg/kg
- Mépiquat pour le colza, le tournesol et leurs produits – $LOQ \leq 0.01$ mg/kg

7. Produits provenant de l'Inde

Sésame, soja et graines de lin

Pour les graines de lin, le sésame et le soja en qualité Bourgeon provenant de l'Inde ainsi que pour leurs produits il est nécessaire d'effectuer des analyses de résidus.

Les analyses suivantes doivent être réalisées:

- Méthode de Screening de pesticides* (pesticides polaires et apolaires, détecteurs à spectrométrie de masse, p. ex. LC-MS/MS, GC-MS/MS etc.); au minimum 300 matières actives
- Bromure inorganique total – $LOQ \leq 5$ mg/kg
- Carbendazime (fongicide à base de benzimidazol), pour autant qu'il ne soit pas déjà inclus dans la méthode de screening des pesticides – $LOQ \leq 0.01$ mg/kg
- Phosphine (hydrogène phosphoré) – $LOQ \leq 0.01$ mg/kg (huiles exceptées)
- Les graines de lin et le soja doivent également être analysés par rapport aux résidus de glyphosate (y. c. le métabolite AMPA) – $LOQ \leq 0.01$ mg/kg

* Les matières actives suivantes doivent être comprises dans la méthode de screening des pesticides des produits provenant de l'Inde: abamectine, biphényle, carboxine, dinocap, diphénylamine, émamectine (-benzoate), flonicamide, fipronile, isoprothiolane, meptyl-dinocap, thiocyclame, trichlorofon.

2 Règlements pour la production végétale et animale

2.1 Reconversion à l'agriculture biologique selon le Cahier des charges de Bio Suisse

Base: Partie II, chapitre 1

2.1.1 Période de reconversion

2.1.1.1 Transition de bio à Bio Suisse

La durée de la reconversion prévue par un cahier des charges bio reconnu peut être déduite de celle de Bio Suisse (sauf dans le cas de la certification rétroactive de surfaces).

Une exploitation peut être complètement certifiée selon le Cahier des charges de Bio Suisse dès qu'elle est entièrement reconvertie, même si elle n'était auparavant que partiellement reconvertie. Les surfaces qui étaient auparavant cultivées de manière non biologique sont en reconversion pendant 2 ans. (Règle analogue à celle pour les nouvelles parcelles.)

2.1.1.2 Durée de la reconversion

La durée de la reconversion Bio Suisse est écoulée une fois que les terres ont été cultivées et certifiées bio pendant 24 mois et que les produits sont reconnus comme bio par l'organisme de contrôle. La date du début de la reconversion est déterminée par la date d'inscription auprès de l'organisme de contrôle et par le respect intégral des directives bio.

2.1.2 Première commercialisation des produits de cultures pérennes tropicales et subtropicales en tant que produits de reconversion

La règle dite de l'année zéro en usage dans l'UE (12 mois de reconversion jusqu'à la première commercialisation comme produit de reconversion) s'applique en règle générale.

En ce qui concerne la première commercialisation en tant que produits bio, Bio Suisse reprend le statut de la certification Bio-UE (ou équivalente), c.-à-d. que cela ne peut pas être commercialisé comme Bio Suisse avant d'avoir obtenu le statut bio dans la certification Bio-UE (ou équivalente).

2.1.3 Globalité et définition des exploitations

2.1.3.1 Principe de la globalité

Pour une certification par Bio Suisse des produits végétaux d'une exploitation, la production animale de cette exploitation doit être conforme dans l'UE à l'OBio UE et, dans les autres pays, au minimum au Cahier des charges cadre de l'IFOAM.

2.1.3.2 Définition de l'exploitation

L'exploitation agricole est définie comme une entreprise, une unité de production ou un regroupement d'unités de production qui forme un tout structuré composé des terres, des bâtiments, de l'inventaire et de la main-d'œuvre. Pour pouvoir être certifiée selon le Cahier des charges de Bio Suisse, les exploitations doivent satisfaire aux exigences suivantes:

- a) L'exploitation doit former un tout structuré composé des terres, des bâtiments, de l'inventaire et de la main-d'œuvre:
 - l'exploitation doit avoir les bâtiments nécessaires à son activité;
 - l'inventaire doit comprendre au moins les machines et les appareils nécessaires aux travaux quotidiens; l'exploitation doit avoir de la main-d'œuvre propre, et les travaux des champs doivent être effectués en majorité par cette main-d'œuvre-là.
- b) L'exploitation doit être indépendante:
 - l'exploitation doit avoir un flux des marchandises (p. ex. produits, aliments fourragers, intrants, etc.) indépendant de celui de toute autre exploitation agricole;
 - elle doit avoir sa propre identité comptable;
 - elle doit être dirigée par un chef d'exploitation compétent, qui n'est responsable que d'elle et qui ne peut pas être en plus responsable d'exploitations ou d'unités de production agricole non biologiques;
 - l'exploitation doit se présenter de manière personnelle et sans confusion possible (nom, papier à lettres, matériel d'étiquetage, d'emballage et de publicité, adresse professionnelle).

[< Retour au sommaire](#)

- c) L'exploitation doit avoir un centre d'exploitation localisable et identifiable:
- le centre d'exploitation est le lieu où se trouvent les principaux bâtiments et le centre opérationnel de l'exploitation;
 - c'est au centre d'exploitation que doivent être prises les principales décisions opérationnelles (organisation du travail et de l'exploitation), que les documents de l'exploitation doivent être traités et gérés (planification des cultures, documents de contrôle, etc.).

En cas de division d'exploitation, la globalité de l'exploitation doit être clairement définie au début de la reconversion en définissant par écrit l'attribution des bâtiments, de l'inventaire et de la main-d'œuvre. Les modifications postérieures entre les exploitations concernées ne seront possibles qu'après un délai d'attente de 5 ans, sauf dans le cas où l'exploitation non biologique serait reconvertie à l'agriculture biologique selon le Cahier des charges de Bio Suisse.

Bio Suisse n'est pas tenue d'accepter une exploitation reconnue comme telle par les autorités.

2.1.4 **Reconversion par étapes – Certification d'exploitations agricoles en reconversion par étapes**

Normalement, le principe de la globalité de l'exploitation agricole doit aussi être respecté à l'étranger. Une exploitation agricole étrangère peut donc être certifiée en tant qu'exploitation si:

- a) elle est entièrement reconvertie lors de la première certification. Les modifications annuelles des surfaces agricoles sont traitées dans le chapitre 1.4 de la Partie II;
- b) elle n'est pas entièrement reconvertie lors de sa première certification, à condition que:
- la reconversion par étapes ne concerne que la viticulture, l'arboriculture ou la culture de plantes ornementales;
 - il existe un plan de reconversion par étapes contraignant limité au maximum à 5 ans.

2.1.5 **Production parallèle – Certification de surfaces avec différents statuts de certification**

En cas de production parallèle sur des surfaces bio et en reconversion suite à l'acquisition de nouvelles parcelles de produits qui ne sont pas clairement différenciables (cf. art. 2.1.5.1), la séparation et la traçabilité doivent être prouvées par l'exploitation et attestées par l'organisme de contrôle.

Si la production parallèle concerne des nouvelles parcelles que seule Bio Suisse considère comme étant en reconversion mais qui sont considérées comme bio (reconversion terminée) par l'organisme de certification (c.-à-d. en cas de certification rétroactive), l'organisme de contrôle doit joindre à la demande de certification par Bio Suisse la documentation sur la séparation des marchandises depuis les champs jusqu'à la vente en passant par le stockage. Si cette documentation n'est pas jointe à la demande, l'ensemble de la récolte de la culture concernée est rétrogradé en reconversion.

La production de mêmes cultures ou de mêmes genres d'animaux selon le Cahier des charges de Bio Suisse et selon d'autres directives bio est traitée comme décrit ci-dessus.

La production parallèle (cultures identiques cultivées selon des méthodes agricoles différentes dans la même exploitation) est interdite dans les exploitations en reconversion par étapes.

2.1.5.1 **Définition des produits clairement identifiables**

La notion de différenciabilité des variétés se rapporte aux produits récoltés. Elle a pour but de permettre à l'acheteur d'identifier sans aucun doute possible les caractères variétaux des produits récoltés sur la base d'une description de la variété. C'est une mesure de garantie des flux physiques des marchandises.

On considère dans ce contexte que des variétés sont clairement différenciables lorsqu'elles possèdent des caractéristiques extérieures qui permettent de les identifier optiquement sans avoir besoin de comparer des échantillons. Exemple: graines de tournesol striées par rapport à des graines de tournesol entièrement noires.

Les variétés qui ne sont différenciables que par des nuances de calibre ou de couleur en comparant des échantillons des deux variétés ne sont donc pas considérées comme différenciables.

En cas de doute, l'organisme de contrôle doit soumettre à l'organisme de certification BSO des échantillons des variétés.

[< Retour au sommaire](#)

2.2 Production végétale

2.2.1 Protection du sol

Base: Partie II, chapitre 2.1

2.2.1.1 Rotation des cultures

Protection et amélioration du sol

a) La rotation des cultures doit comporter au minimum 20 % de cultures qui protègent, améliorent et enrichissent le sol comme par exemple:

- légumineuses à graines ou mélanges de légumineuses à graines (p. ex. soja, pois, féverole, lupin, avoine/pois, vesce);
- engrais verts (surface imputable proportionnelle à la durée de la culture; exemple: 1 ha d'engrais verts avec une durée de culture de 6 mois est compté comme 0.5 ha);
- jachère ou résidus de récolte avec couverture du sol par enherbement spontané (surface imputable proportionnelle à la durée de la culture; exemple: 1 ha de couverture du sol par enherbement spontané d'une durée de culture de 6 mois est compté comme 0.5 ha);
- prairie temporaire (artificielle) ou semis de légumineuses (p. ex. mélanges graminées/légumineuses, luzerne).

b) En dehors de la période de végétation, 50% au moins des terres ouvertes doivent être suffisamment couvertes de plantes (vivantes ou mortes). La période de végétation correspond à la période principale de production pour une culture donnée dans une zone pédoclimatique donnée (p. ex., dans les régions arides ou semiarides de l'hémisphère nord, la période de végétation pour le blé dur et les légumes est l'hiver).

Intervalles entre les cultures

Dans les grandes cultures et les cultures de légumes en plein champ annuelles, un intervalle d'au moins 12 mois doit séparer deux cultures principales de la même espèce.

Dérogations pour les intervalles entre les cultures

a) Dans les zones climatiques tempérées, le riz peut être cultivé au maximum deux années sur trois au même endroit. Il est possible de déroger à cette règle dans les régions tropicales humides sous réserve que les conditions pour la protection et l'amélioration du sol énumérées dans cet article soient remplies.

b) Les exigences en matière d'intervalles entre deux cultures principales ne sont pas appliquées dans les cultures horticoles de légumes et de plantes aromatiques et dans les cultures d'ananas.

c) Il est possible dans certains cas justifiés de déroger aux dispositions ci-dessus: Bio Suisse vérifie alors la rotation culturale actuelle entre autres selon les critères suivants de durabilité et de conformité au Cahier des charges de Bio Suisse:

- bilan humique équilibré;
- protection contre l'érosion;
- protection contre les pertes d'éléments nutritifs (lessivage et ruissellement);
- protection phytosanitaire préventive;
- fertilisation (apports et mobilisation des éléments nutritifs);
- développement de la biodiversité (diversification de la rotation culturale).

Règles de rotation culturale pour les cultures spéciales

a) Canne à sucre

La culture de la canne à sucre doit remplir les conditions suivantes:

- La canne à sucre peut rester au maximum dix ans à la même place.
- Avant toute replantation, la surface doit accueillir d'autres cultures que la canne à sucre pendant au moins 6 mois.
- Il n'est pas nécessaire d'avoir 20 % de cultures qui protègent, améliorent et enrichissent le sol (art. 2.2.1.1 a.) dans la rotation culturale de la canne à sucre.

b) Culture de quinoa à plus de 3'000 m d'altitude

- Si une rotation avec des légumineuses ou d'autres engrais verts n'est pas possible, le quinoa ne peut être cultivé que tous les trois ans et aucun travail du sol n'est autorisé pendant au minimum 18 mois. Il faut veiller à obtenir un enherbement spontané suffisant durant cette période afin d'éviter l'érosion.
- La taille maximale d'un champ de quinoa est de 1 ha et il doit être délimité par des haies brise-vent. Les haies ont une largeur de 2 à 3 m et constituent 10% des terres assolées.
- Travail minimal du sol: la charrue à disque et autres machines pour le travail en profondeur du sol sont uniquement autorisés pour incorporer des engrais de ferme. Autrement, seul un travail superficiel du sol est autorisé, p. ex. avec une herse ou une sarclouse.

[← Retour au sommaire](#)

2.2.1.2 Érosion

L'érosion provoquée par le vent, l'eau et l'exploitation (travail du sol, pâturage, irrigation, etc.) doit être évitée. Il est interdit de cultiver des surfaces pour lesquelles cela ne peut pas être garanti.

Les mesures suivantes doivent être prises selon la situation:

- Il faut aménager des bandes tampons ou maintenir des surfaces non exploitées;
- Il faut garder une distance suffisante avec les cours d'eau et les terrains en forte pente;
- La culture doit suivre les courbes de niveau et un écoulement efficace de l'eau doit être garanti dans des surfaces sans risque d'érosion telles que forêts, sous-bois, buissons, ruisseaux, etc.;
- Dans les zones avec risque d'érosion par le vent, il faut planter des essences d'arbres ou de buissons à croissance rapide pour servir de haie brise-vent ou installer une protection artificielle contre le vent;
- Il faut éviter la surpâturage. Il faut particulièrement veiller aux risques d'érosion lors de la pâture de terrains en forte pente;
- Il faut utiliser des modes d'irrigation qui ne provoquent pas d'érosion;
- Il est nécessaire de prendre des mesures dans les terrains en forte pente avec risque d'érosion, p. ex. aménagement de terrasses ou autres mesures efficaces pour éviter l'érosion.

2.2.1.3 Enherbement des cultures pérennes

Base: Partie II, chapitre 3

Les surfaces de cultures pérennes doivent être enherbées toute l'année. L'enherbement doit être entretenu de manière à maintenir une flore et une faune diversifiées. Surtout dans les jeunes plantations, le sol des rangées d'arbres peut être désherbé mécaniquement ou en le couvrant de matières organiques (p. ex. compost d'écorce, paille de colza) ou de tissus plastiques de longue durée.

Si les conditions pédoclimatiques sont fortement différentes de celles de la Suisse (p. ex. régions dont les ressources en eau sont limitées), l'enherbement peut être limité à un minimum de quatre mois durant la période riche en précipitations. Il faut semer un engrais vert aux endroits où l'enherbement spontané est insuffisant.

2.2.2 Matériel reproductif (semences et matériel de multiplication végétative) et plants

Base: Partie II, chapitre 2.2

2.2.2.1 Définition

C'est la terminologie du chapitre 2.2 de la Partie II qui est valable. L'expression «matériel de multiplication» regroupe les semences et le matériel de multiplication végétative. Les plants sont traités comme une catégorie séparée.

2.2.2.2 Utilisation de matériel de multiplication non biologique

L'utilisation de matériel de multiplication non biologique traité empêche en principe la certification des cultures correspondantes. L'utilisation de matériel reproductif non biologique non traité n'est autorisée que si la pénurie de matériel reproductif biologique est avérée. La pénurie selon l'OBio UE ou une ordonnance bio équivalente doit être attestée dans le rapport de contrôle ou sous forme d'un document écrit annexé.

Semences de céréales

L'utilisation de semences de céréales (blé, épeautre, engrain, amidonnier, kamut, blé dur, orge, avoine, seigle, triticale, riz et millet) qui ne sont pas certifiées biologiques est en principe interdite.

Des dérogations peuvent être accordées sur demande écrite dans les cas suivants:

- Il est prouvé que les semences bio prévues ou commandées pour le semis ne peuvent pas être utilisées parce qu'elles sont atteintes par des maladies transmises par les semences;
- Justification de la raison pour laquelle on utilise de la semence d'une variété qui n'est disponible qu'en qualité conventionnelle et pas de la semence d'une variété disponible en qualité bio.
- Ressemis de cultures détruites par des cas de force majeure (météo, gibier, etc.);
- La variété concernée est semée dans le cadre d'un essai variétal (< 25% de la surface en céréales et < 5 ha).

La documentation suivante est nécessaire pour ces dérogations:

- Demande déposée au service étatique ou organisme de certification compétent (respectivement l'attestation de non-disponibilité délivrée par ledit service);
- Attestation de la demande à 2 marchands de semences;
- Justification du choix de la variété concernée.

[< Retour au sommaire](#)

L'utilisation de semences certifiées biologiques de riz et de millet n'est pas obligatoire (exception: si des variantes OGM de ces cultures sont cultivées dans le pays concerné, cf. art. 2.2.2.4) dans les pays en voie de développement (selon la liste CAD de l'OCDE).

2.2.2.3 **Plants et matériel de multiplication végétative**

Les plants de légumes et de plantes aromatiques doivent provenir de cultures biologiques certifiées. Les exigences de Bio Suisse concernant les substrats pour les plants (maximum 70% de tourbe; pas de fertilisation supplémentaire avec des oligo-éléments chimiques de synthèse ou autres additifs; enrichissement uniquement avec des engrais autorisés) doivent être respectées.

Les plants pour les oignons à repiquer doivent provenir de cultures biologiques certifiées.

Pour la multiplication végétative des fraisières, au minimum la production des plants doit se faire dans des conditions biologiques certifiées. Les stolons de plantes-mères conventionnelles sont tolérés jusqu'au 31.12.2017 pour la production de plants bio.

Les plants et le matériel reproductif provenant de cultures de méristèmes sont tolérés pour les cultures de bananes et pour la production de plantes d'ornement.

2.2.2.4 **Mesure préventive contre les OGM**

Dès l'instant où une culture OGM commerciale est autorisée dans un pays donné, il est absolument obligatoire d'utiliser du matériel reproductif biologique certifié pour obtenir la certification par Bio Suisse. Bio Suisse tient à jour une liste des cultures et des pays concernés.

2.2.3 **Encouragement de la biodiversité**

Base: Partie II, chapitre 2.3

L'agriculture biologique doit si possible se trouver au sein d'un écosystème diversifié en équilibre écologique stable. Les biotopes riches en espèces n'enrichissent pas seulement les paysages, ils contribuent aussi à la conservation de la biodiversité et donc au développement des organismes auxiliaires.

Les producteurs certifiés selon Bio Suisse cultivent l'ensemble de leur domaine de manière à ménager le plus possible l'environnement et les plantes, animaux et microorganismes présents. Ils s'efforcent d'avoir un domaine aussi diversifié que possible qui laisse de la place à divers êtres vivants et habitats aussi bien dans les surfaces cultivées qu'à leurs abords. Les producteurs Bourgeon complètent avec des mesures supplémentaires les déjà grandes prestations systémiques de l'agriculture biologique pour la biodiversité.

Les producteurs Bourgeon conservent et favorisent la biodiversité sur l'ensemble des surfaces de leur exploitation:

a) Par une exploitation ménagante sur l'ensemble des surfaces. Cela implique les principes suivants qui se trouvent dans le reste des directives:

- favoriser la vie du sol en le travaillant et en l'entretenant en douceur et en utilisant des engrais organiques;
- avoir une rotation des cultures diversifiée et équilibrée;
- avoir une proportion d'au minimum 20% de cultures amélioratrices dans la rotation;
- l'interdiction d'utiliser des produits phytosanitaires chimiques de synthèse (cf. Partie II, chap. 2.6);
- l'interdiction d'utiliser des herbicides, des régulateurs de croissance et des défanants;
- l'interdiction d'utiliser des engrais chimiques ou de synthèse (cf. Partie II, chap. 2.4);
- l'interdiction d'utiliser des organismes génétiquement modifiés;
- empêcher l'érosion pour protéger la biodiversité dans le sol.

b) Par la mise en place et l'entretien de surfaces de promotion de la biodiversité (SPB) et par l'application de mesures ciblées qui permettent de favoriser les espèces et les biocénoses.

Le chef d'exploitation s'engage à maintenir, à compléter ou à aménager des habitats proches de l'état naturel (surfaces de promotion de la biodiversité, SPB) et à les entretenir avec compétence.

[< Retour au sommaire](#)

2.2.3.1 Surfaces de promotion de la biodiversité (SPB)

Les SPB doivent représenter au moins 7% de la surface agricole utile de l'exploitation (y compris les cultures spéciales). Elles doivent être situées dans le rayon usuel d'exploitation. Les SPB sont des éléments paysagers naturels qui servent à favoriser la flore et la faune.

Les éléments paysagers suivants peuvent être pris en compte:

- prairies permanentes et pâturages non fertilisés et riches en espèces;
- jachères florales riches en espèces (durée minimale 18 mois). Les jachères florales sont des surfaces non travaillées qui font partie de la rotation et sur lesquelles poussent une association végétale naturelle ou ensemencée, riches en espèces;
- bandes culturales extensives: bandes non fertilisées riches en espèces installées le long des champs dans la direction du travail agricole; largeur minimale = 3 m;
- bandes riches en espèces aménagées pour favoriser les auxiliaires;
- surfaces avec des associations végétales naturelles et typiques de la région (également imputable: végétation au sol riche en espèces en arboriculture ou viticulture extensive);
- arbres indigènes isolés adaptés au milieu naturel (surface imputable: 1 are par arbre) et allées d'arbres;
- haies, bosquets champêtres et berges boisées;
- fossés humides, mares et étangs, marais. Les étangs aménagés pour l'irrigation ne peuvent être imputés que si des plantes indigènes poussent sur les berges;
- surfaces rudérales et ruines de bâtiments;
- murs en pierres sèches, tas de pierres et affleurements rocheux;
- chemins naturels non stabilisés (ils doivent être au moins au tiers recouverts de végétation);
- forêt riche en essences, sauf les lignicultures intensives avec peu de biodiversité (p. ex. eucalyptus, peupliers).

2.2.3.2 Exigences de qualité pour les SPB

- Une bande non cultivée riche en espèces d'au minimum 6 m de largeur doit être respectée le long des cours et plans d'eau de surface (p. ex. rivières, ruisseaux, lacs).
- Il est interdit de détruire des surfaces HCV (voir chap. 1.5).
- Au minimum deux des exigences de qualité suivantes doivent être remplies:
 - Les SPB sont installées ou maintenues sur le domaine en étant largement réparties et en réseau les unes avec les autres;
 - Les SPB représentent plus de 20% de la surface agricole utile;
 - Au minimum 5 des éléments paysagers énumérés à l'art. 2.2.3.1 sont présents dans le domaine;
 - Le domaine héberge au minimum 3 ruches pendant toute la période de végétation;
 - Des espèces et des variétés culturales menacées sont cultivées sur > 0.5 ha (p. ex. kamut, lin, anciennes variétés de légumes, de fruits et de raisin).

2.2.3.3 Dérégations

Les critères suivants doivent être remplis pour que les 7% de SPB ne doivent pas faire partie de la surface agricole utile (SAU) de sa propre exploitation ou être situés dans le rayon usuel d'exploitation:

- l'exploitation se trouve dans une région restée à l'état naturel (forêts, déserts, steppes directement attenants à au minimum 30% de la limite de l'exploitation), ou
- la mise en place des 7% de SPB dans la SAU ne contribuerait pas de manière importante à la diversification de la surface agricole, car il s'agit d'un système agricole très diversifié ou d'une structure d'exploitation diversifiée (système d'agroforesterie et analogues), ou
- les surfaces des exploitations d'un groupement de producteurs qui demande en tant que tel la certification par Bio Suisse sont regroupées. Les 7% de SPB sont atteints sur l'ensemble des surfaces des exploitations du groupement.

2.2.4 Fertilisation

Base: Partie II, chapitre 2.4

2.2.4.1 Produits et mesures autorisés

Sont autorisés les produits et mesures selon l'OBio UE (ou équivalent) à l'exception des points suivants:

- Engrais interdits: engrais potassiques chlorés fortement concentrés (p. ex. le chlorure de potassium), tourbe pour améliorer le sol, chélates chimiques de synthèse (p. ex. EDTA).
- L'achat d'engrais de ferme provenant d'élevages non biologiques est toléré. Les engrais de ferme doivent être préparés (p. ex. compostage en tas, aération du lisier). Le fumier de stabulation ne doit pas provenir d'élevages intensifs (OBio UE). En cas de doute, Bio Suisse peut exiger une analyse de l'engrais.

[< Retour au sommaire](#)

2.2.4.2 Limitation des apports d'engrais

Apport maximal (par ha et année)	N _{tot} (kg)	P ₂ O ₅ (kg)
Cultures maraîchères sous serre	330	100
Cultures fourragères et maraîchères, plantes aromatiques, plantes ornementales de pleine terre	225	80
Grandes cultures (cultures sarclées, céréales)	180	60
Ananas	180*	40*
Fraises	160	35
Cultures arborescentes et buissonnantes sauf:	100	30
Avocats	100	35
Bananes	170	50
Thé	150	50
Dattes	160	50
Agrumes	160	30

*Pour une période de culture de 18 à 24 mois, l'apport total d'engrais s'élève au maximum à 300 kg N et à 80 kg P₂O₅

2.2.4.3 Fumure potassique

Une preuve du besoin (analyse de terre) est exigée si les apports de potasse effectués avec des engrais potassiques minéraux dépassent 150 kg/ha/an de potassium.

2.2.4.4 Fumure phosphorée

Les exploitations qui dépassent les limitations d'épandage valables pour le phosphore doivent prouver sur demande à l'aide d'analyses de terre que les parcelles concernées ne courent pas de risque d'accumulation du phosphore ou de surfertilisation phosphorée. Les limites des apports d'engrais doivent impérativement être respectées s'il y a des risques de pollution des eaux.

2.2.5 Contrôle de la dérive des traitements

Base: Partie II, chapitre 2.5

Dans les zones à risques, une dérive potentielle doit être surveillée, par ex. à l'aide d'un papier indicateur. Si ce contrôle s'avère positif, les bordures ou les lignes du bord doivent être récoltées séparément et ne pas être commercialisées comme produits bio. De plus, il est impératif de faire des analyses de résidus sur le reste de la culture et les résultats doivent être joints au rapport de contrôle.

Les immissions doivent être évitées à l'aide de mesures paysagères.

En cas de lutte aérienne contre les ravageurs dans la région de l'exploitation biologique, les produits utilisés doivent être inventoriés dans le rapport de contrôle, des analyses de résidus doivent être effectuées et les résultats doivent être joints au rapport de contrôle.

2.2.6 Exploitation d'anciennes surfaces OGM

Base: Partie II, article 2.5.1

Une rotation culturale adéquate doit être pratiquée pendant au moins deux ans (ce qui correspond à la durée de la reconversion) sur les parcelles où des plantes génétiquement modifiées ont été cultivées avant d'être reconverties au bio, c.-à-d. que, pendant cette période, il est interdit de cultiver la même culture ou une culture qui peut se croiser avec elle. Les champs concernés doivent être spécialement marqués et déclarés sur le plan des parcelles. La rotation culturale et autres mesures seront discutées lors du contrôle puis consignées dans le rapport de contrôle. Si la même culture est cultivée dans la ferme bio, des analyses des produits récoltés peuvent être exigées.

Avant de pouvoir cultiver du colza bio après la culture de colza génétiquement modifié, Bio Suisse impose un délai d'attente de 15 ans s'il n'y a pas de lutte ciblée contre les repousses et de 2 ans dans le cas contraire.

En cas de reprise de nouvelles parcelles ou en cas de reconversion dans des régions avec des cultures de plantes génétiquement modifiées, une attestation est exigée de manière générale pour les cultures précédentes.

[< Retour au sommaire](#)

2.2.7 Protection phytosanitaire et produits de traitement

Base: Partie II, chapitre 2.6

2.2.7.1 Produits et mesures

Sont autorisés les mesures selon le chap. 2.6 dans la Partie II ainsi que les produits phytosanitaires de l'Annexe II de l'OBio UE.

Ne sont toutefois pas autorisés:

- pyréthrinoides de synthèse (aussi dans des pièges);
- herbicides biologiques;
- régulateurs de croissance;
- préparations soufrées et cupriques dans les cultures de céréales, de fruits à coques et d'oléagineux ainsi que dans toutes les autres cultures annuelles pour lesquelles les produits cupriques sont interdits (cf. art. 2.2.7.3).

Dans certains cas, Bio Suisse peut exiger des analyses ou des indications sur la composition et/ou la qualité des produits phytosanitaires utilisés.

2.2.7.2 Utilisation de produits phytosanitaires chimiques de synthèse sur ordre de l'état

Si l'état ordonne l'utilisation de tels produits en bordures de route, il faut remplir les exigences pour le contrôle des dérivés. Une utilisation ordonnée par l'Etat dans une culture conduit à l'exclusion de la culture concernée. Si l'utilisation ordonnée par l'Etat est exécutée par le chef de l'exploitation lui-même, c'est l'exploitation entière qui est exclue.

2.2.7.3 Traitements cupriques

Les quantités maximales suivantes de cuivre métal (cuivre pur) par hectare de surface traitée et par année doivent être respectées pour les produits cupriques:

- Fruits à pépins 1,5 kg
- Fruits à noyau 4 kg
- Petits fruits, baies 2 kg
- Légumes 4 kg (seulement pour les aubergines, les betteraves rouges, les carottes, les céleris, les choux, les cucurbitacées, les haricots, les scorsonères, les tomates)
- Pommes de terre 4 kg
- Plantes d'ornement 4 kg
- Légumes et plantes aromatiques pour la production de semences 4 kg
- Houblon 4 kg
- Vignes 4 kg, quantité qui peut faire l'objet d'un bilan global sur 5 ans. Ce faisant, le maximum de 6 kg par hectare et par année ne doit en aucun cas être dépassé. Les quantités supérieures à 4 kg par hectare et par année doivent obligatoirement être déclarées à l'organisme de certification.

Un dépassement de 20% au plus de la quantité maximale fixée par Bio Suisse est toléré lors de la première certification. Pour les certifications suivantes, les quantités maximales de Bio Suisse doivent être respectées. Si, lors de la première certification, une exploitation cultive une culture pour laquelle il n'y a pas de demande de certification par Bio Suisse, la quantité maximale peut être dépassée dans cette culture d'au maximum 100%.

2.2.7.4 Utilisation de l'éthylène

Il est permis d'utiliser de l'éthylène pour induire la floraison des ananas. Les seules formes d'éthylène autorisées sont l'éthylène gazeux issu d'une production exclusivement technique et l'éthylène gazeux d'origine naturelle. L'utilisation d'éthéphon et de carbure est interdite.

2.2.7.5 Désinfection du sol

Les traitements superficiels à la vapeur dans les serres et la solarisation du sol sont autorisés pour désinfecter le sol ou réguler les mauvaises herbes.

2.2.7.6 Microorganismes Efficaces (EM)

L'utilisation des Microorganismes Efficaces (EM) autorisés en agriculture biologique est subordonnée à la présentation d'une attestation d'exclusion des OGM établie par le fabricant.

2.2.8 Brûlage

Base: Partie II, chapitre 2.6

Les déchets de récoltes ne doivent pas être brûlés mais compostés. Les tailles des arbres et des buissons peuvent par contre être brûlées si le compostage n'est pas possible. Le brûlage des surfaces de canne à sucre avant la récolte est aussi interdit.

[< Retour au sommaire](#)

2.2.9 Vergers extensifs

Base: Partie II, chapitre 1

Seuls peuvent être certifiés selon le Cahier des charges de Bio Suisse les vergers extensifs

- des exploitations agricoles entièrement reconverties à l'agriculture biologique qui remplissent les exigences de Bio Suisse;
- des groupements de petits paysans qui sont certifiés comme tels;
- qui peuvent être considérés comme endroits pour la cueillette de fruits sauvages (cf. chap. 4).

2.2.10 Plantations d'érables

Les plantations d'érables et le sirop d'érable qui y est produit peuvent être certifiés selon le Cahier des charges de Bio Suisse si les exigences suivantes sont remplies:

- Certification selon Canadian Organic Standard (COS), art. 7.2 Maple Products;
- Pas d'utilisation de nanofiltres;
- Le chef d'exploitation ne peut pas avoir de fonction directrice dans une entreprise agricole non biologique.

2.3 Production animale

2.3.1 Certification des exploitations avec production animale et certification des produits animaux

Afin de permettre aux produits végétaux d'être certifiés selon le Cahier des charges de Bio Suisse, la production animale de cette exploitation doit être conforme dans l'UE à l'OBio UE et, dans les autres pays, au moins aux exigences minimales de Bio Suisse pour la production animale des exploitations situées hors d'Europe:

- pas de transplantation d'embryons ni de modifications génétiques;
- les animaux peuvent se mouvoir naturellement dans les stabulations;
- les animaux sont protégés contre les dommages causés par la chaleur, le froid, la poussière, les gaz toxiques et l'humidité;
- pas de caillebotis intégraux;
- les animaux ont suffisamment de parcours et/ou de pâturage;
- pas d'élevage en cages;
- moins de 10% (ruminants) et moins de 15% (non ruminants) d'aliments non biologiques dans la ration. La proportion d'aliments non biologique peut être plus élevée dans certains cas exceptionnels justifiés;
- aucun additif fourrager interdit n'est utilisé: antibiotiques, hormones, sulfonamides, coccidiostatiques, stimulateurs de croissance, stimulants et appétants synthétiques, colorants artificiels, urée, déchets d'abattoirs pour les ruminants, fumier de volaille ou autre (tous types de déjections), acides aminés purs, organismes génétiquement modifiés et leurs produits;
- pas de substances interdites dans la médecine vétérinaire: substances synthétiques pour stimuler la production ou diminuer la croissance naturelle, hormones pour déclencher ou synchroniser les chaleurs, stimulateurs de croissance synthétiques;
- les dents et les queues des porcs ne sont pas raccourcies;
- les becs des volailles ne sont pas raccourcis.

Afin de permettre aux produits animaux d'être certifiés par Bio Suisse, la production animale de l'exploitation productrice doit respecter le Cahier des charges de Bio Suisse (sauf pour les crevettes et les coquillages cf. art. 2.3.2 et l'apiculture, cf. art. 2.3.3). Le contrôle doit être effectué par un organisme de contrôle désigné par Bio Suisse; il s'agit en règle générale d'un organisme agréé en Suisse pour le contrôle Bio Suisse.

2.3.2 Aquaculture

Base: Partie II, chapitres 1 et 5.7

Aussi longtemps que l'aquaculture n'est pas réglée dans l'OBio, une certification Naturland de la production, de la transformation et du commerce peut être acceptée en lieu et place d'une certification Bio UE comme base pour la certification Bio Suisse dans les pays en dehors de l'UE.

[< Retour au sommaire](#)

Le Cahier des charges de Bio Suisse définit les conditions d'élevage des poissons (truite, saumons, carpes, etc.). Les dérogations suivantes sont valables pour les entreprises de pisciculture à l'étranger:

- Les aliments pour les poissons doivent être certifiés selon le Cahier des charges de Soil Association, de Naturland ou de Bio Suisse. L'utilisation d'éthoxyquine est en particulier interdite. La provenance et la qualité de la farine et de l'huile de poisson doivent être certifiées par un organisme indépendant.
- Les densités maximales d'animaux de l'OBio UE doivent être respectées, p. ex. saumon en cage flottante en mer 10 kg/m³, dorade/loup de mer 15 kg/m³, pangasius 10 kg/m³.
- Tous les produits de nettoyage et de désinfection autorisés par l'OBio UE
- Dans des cas justifiés, une autorisation exceptionnelle peut être demandée pour l'abattage en eau glacée de poissons de la Méditerranée et d'espèces d'eau chaude. L'utilisation de préparations naturelles à base de plantes comme l'huile de girofle pour l'étourdissement est autorisée.
- Reproduction et sélection: cf. Partie II, art. 5.7.1; divergences: les alevins et œufs achetés doivent provenir d'entreprises bio et la durée du transport des alevins ne doit pas dépasser 10 heures, densité de transport: cf. Partie II, art. 5.7.6. Il est possible de demander une autorisation exceptionnelle pour la durée de transport. En cas de pénurie, il est possible de recourir à des alevins et des œufs non bio. Dans ce cas, une attestation du fournisseur stipulant qu'ils remplissent les exigences bio doit être disponible.
- la durée de la reconversion doit respecter l'OBio UE sur l'aquaculture (généralement deux tiers de la durée de vie de l'espèce de poisson considérée). De même que dans l'UE, les produits de l'aquaculture ne peuvent donc pas être commercialisés avec la mention «de reconversion».

La certification des crevettes (shrimps) et des coquillages est possible aux conditions suivantes:

- les directives de Naturland e.V., de DE-Gräfelting¹, ou d'autres directives équivalentes, sont respectées;
- la définition des exploitations de Bio Suisse est respectée;
- il n'y a pas de production en parallèle de crevettes ou de coquillages bio et non biologiques;
- les groupes de producteurs doivent respecter les exigences de Bio Suisse en matière de contrôles qui sont mentionnées dans les présents règlements.

2.3.3 Apiculture

Base: Partie II, chapitre 5.8, et Partie III, chapitre 10.2

Bio Suisse peut certifier directement les producteurs individuels et/ou les groupements de producteurs sur la base du certificat bio de l'UE et d'une attestation de l'organisme de contrôle que les points ci-dessous sont respectés:

- La lutte contre la varroase ne peut pas recourir à des huiles essentielles de synthèse (p. ex. thymol synthétique).
- La teneur en eau du miel ne doit pas dépasser 18%.
- Si l'apiculteur gère une entreprise agricole, il doit attester qu'aucune surface digne de protection n'ait été défrichée (p. ex. forêt vierge).

La récolte du miel doit respecter le chapitre 10.2 de la Partie III.

¹ www.naturland.de

3 Règlements pour la transformation et le commerce

3.1 Séparation des flux de marchandises et traçabilité des produits certifiés selon le Cahier des charges de Bio Suisse

Base: Partie I, article 2.1.3.1 et Partie III, chapitre 1.4

3.1.1 Traçabilité

La traçabilité des produits certifiés selon le Cahier des charges de Bio Suisse doit être garantie à tout moment du producteur au consommateur. Les produits doivent donc être accompagnés d'un document d'accompagnement de la marchandise (p. ex. bulletin de livraison, facture, protocole de transformation, etc.). Chaque maillon de la chaîne de production, de transformation, de commerce et de transport doit rédiger les documents d'accompagnement conformément aux exigences mentionnées ci-dessous.

À tous les niveaux, les marchandises certifiées selon le Cahier des charges de Bio Suisse doivent être clairement identifiables visuellement et stockées séparément pour réduire le plus possible le risque de confusion ou de mélange avec des marchandises non certifiées par Bio Suisse.

3.1.2 Exigences concernant la traçabilité et les documents d'accompagnement des marchandises

Production: Lors de la livraison à l'entrepôt, chaque unité d'emballage doit comporter les renseignements suivants:

- le nom et/ou le code du producteur;
- statut de contrôle;
- la date de livraison et/ou de récolte;
- le nom et/ou la qualité (le statut) du produit;
- le poids et/ou le nombre d'unités de quantité.

Sont considérées comme unités d'emballages les caisses, les sacs, les fûts et tout autre type de conditionnement. Si des unités d'emballage sont empaquetées pour former d'autres unités plus grandes (p. ex. caisses sur une palette filmée, sacs séparés dans un big bag, etc.), c'est l'emballage le plus grand qui compte comme unité d'emballage.

Transformation, emballage, transport: Chaque fois que la marchandise certifiée selon le Cahier des charges de Bio Suisse est réemballée dans un nouvel emballage (p. ex. après le triage et l'emballage ou après la transformation), une nouvelle étiquette doit être appliquée sur l'emballage et un nouveau document d'accompagnement de la marchandise doit être établi. L'emballage et le document d'accompagnement de la marchandise doivent comporter au minimum les renseignements suivants:

- la date d'emballage et/ou de transformation;
- le statut de contrôle (BIO SUISSE ORGANIC ou produit de reconversion BIO SUISSE ORGANIC);
- le nom du producteur (ou le numéro du lot si les produits de plusieurs producteurs ont été mélangés);
- le nom et/ou la qualité (le statut) du produit;
- le poids et/ou le nombre d'unités de quantité.

La composition et la provenance de la marchandise doivent être documentées dans les protocoles de transformation à l'aide des numéros de lots. Les ventes et les achats des produits doivent être enregistrés lors de chaque changement d'emballage. La procédure est la même que dans les centres collecteurs, et une copie du document d'accompagnement de la marchandise doit accompagner la marchandise jusqu'à la prochaine étape de transformation ou de commercialisation.

3.1.3 Dépôt et contrôle des documents d'accompagnement des marchandises

Dépôt: Lors de la livraison de la marchandise, une copie du document d'accompagnement reste en possession du livreur, une copie est déposée chez le réceptionnaire et une copie sert à l'identification de la marchandise lors des transports et/ou transformations suivants. Cette procédure est répétée lors de chaque changement d'emballage.

Preuve de l'intégrité du produit: L'organisme de contrôle doit pouvoir consulter la documentation des flux de marchandises pour contrôler la séparation des flux des marchandises et leur traçabilité. Il doit décrire et confirmer la séparation entre les marchandises certifiées et non certifiées selon le Cahier des charges de Bio Suisse.

3.1.4 Exportation/Importation en Suisse

Une Attestation de Traçabilité électronique dans le SCM (Supply Chain Monitor)¹ est nécessaire pour chaque livraison de marchandise certifiée selon le Cahier des charges de Bio Suisse qui est exportée/importée en Suisse. Cette attestation doit faire ressortir l'ensemble des flux des marchandises en remontant jusqu'au producteur de la matière première.

¹ www.international.biosuisse.ch

[< Retour au sommaire](#)

3.2 Lutte contre les parasites pendant le stockage et la transformation

Base: Partie III, chapitre 1.12

3.2.1 Principes

- Les mesures préventives ont la priorité absolue sur toute forme de lutte.
- Le but est de renoncer aux produits antiparasitaires chimiques de synthèse.
- Les interventions de lutte doivent être documentées.
- Les entreprises qui présentent un fort risque parasitaire doivent avoir un concept général de lutte contre les parasites particulièrement détaillé. Les entreprises à risques sont:
 - les entreprises dans lesquelles des traitements antiparasitaires sont pratiqués à grande échelle (nébulisations et/ou gazages);
 - les entreprises (p. ex. entrepositaires, moulins) qui sont certifiées pour le stockage et/ou la transformation des céréales ou des produits secs (fruits secs, noix, épices, plantes aromatiques, thé, cacao, café, oléagineux).

3.2.2 Exigences pour les systèmes de lutte contre les parasites dans les entreprises à risques

Les entreprises à risques doivent avoir un système détaillé de lutte contre les parasites (concept intégré). Cette exigence peut être respectée de plusieurs manières:

1. l'entreprise est certifiée BRC ou IFS ou
2. un concept intégré de lutte contre les parasites est mis en place dans l'entreprise par une entreprise professionnelle ou
3. l'entreprise a son propre concept de lutte contre les parasites (y. c. prévention (nettoyage), monitoring, procédure définie en cas d'infestation, responsabilités définies).

Dans certains cas, le concept de lutte contre les parasites peut rester simple. Cela dépend des structures de l'entreprise. Si des interventions à grande échelle sont effectuées dans des locaux ou des installations où on transforme ou stocke aussi des produits certifiés selon le Cahier des charges de Bio Suisse, un concept propre à l'entreprise n'est pas suffisant.

3.2.3 Lutte contre les parasites en cas d'infestation aiguë¹

Tous les produits et mesures autorisés sont listés à l'annexe 1 de ce règlement.

3.2.3.1 Traitement sur le produit

Les produits et mesures autorisés sont listés au chapitre 1 de l'annexe 1.

3.2.3.2 Traitement local dans des locaux et installations

Les produits et mesures autorisés sont listés au chapitre 2 de l'annexe 1.

Les produits certifiés selon Bio Suisse peuvent rester dans le local. Ils ne doivent cependant en aucun cas entrer en contact avec les produits de traitement. Les mesures de lutte et les mesures prises pour empêcher les contaminations doivent être documentées.

3.2.3.3 Traitements à grande échelle (nébulisations et gazages) de locaux et d'installations

Les exigences suivantes sont valables pour tous les locaux:

- Les matières actives autorisées sont listées au chapitre 3 de l'annexe 1.
- Tous les produits certifiés selon Bio Suisse doivent être retirés des locaux et des installations qui doivent être traités. Les seules exceptions, dans le cas des nébulisations, sont les matières premières et les produits semi-finis dont les emballages sont étanches aux gaz (p. ex. tonneaux métalliques étanches aux gaz).
- Il faut impérativement veiller à ce que les produits nébulisés ou gazés ne puissent pas atteindre et contaminer les produits certifiés selon le Cahier des charges de Bio Suisse. Il faut s'assurer que les locaux et installations à traiter soient suffisamment étanches.
- Après une nébulisation ou un gazage, les locaux et les installations doivent être suffisamment aérés avant la transformation ou le réentreposage des produits (délai d'attente: 24 h).
- 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):
 - a) nettoyage suffisant des locaux et des installations;
 - b) le premier lot transformé après le traitement ne peut pas être commercialisé comme étant certifié selon le Cahier des charges de Bio Suisse (silos exceptés).

¹ Pour les entreprises agricoles, seuls les procédés suivants sont autorisés: Procédés thermiques et mécaniques, kieselgur, gazages avec des gaz inertes.

Annexe 1 pour la Partie V, chap. 3.2**Produits et mesures autorisés**

La présente liste, qui n'est valable que pour le stockage et la transformation, est une annexe du chapitre 3.2 «Lutte contre les parasites pendant le stockage et la transformation» de la Partie V du Cahier des charges de Bio Suisse où se trouvent aussi les prescriptions et les restrictions pour l'utilisation de ces matières actives (voir art. 3.2.3). Elles doivent impérativement être respectées. La présente liste est continuellement adaptée à l'évolution de la situation. Elle n'est pas valable pour les entreprises agricoles.

1. Traitement sur des produits certifiés selon le Cahier des charges de Bio Suisse

Les méthodes suivantes sont autorisées:

- Mesures physico-mécaniques comme le transvasage, le nettoyage, l'aération, le tamisage, le déblaiement ou l'aspiration des marchandises contaminées, la percussion (machine à percussion), et le recours à des moulins à broches ou à des pièges électriques;
- Procédés thermiques comme la surgélation des marchandises, les traitements thermiques des locaux et des installations, etc.;
- Gazage avec des gaz inertes comme CO₂ et N₂ y. c. désinfestation dans une chambre à pression;
- Atmosphère pauvre en oxygène;
- Kieselgur (dioxyde de silicium);
- Utilisation d'auxiliaires.

2. Traitement local dans des locaux**2.1 Lutte locale avec des pièges ou des appâts**

Les méthodes suivantes sont autorisées:

- Contre les rongeurs: pièges et appâts stationnaires contenant des rodenticides;
- Contre les insectes: pièges à insectes et appâts stationnaires (p. ex. appât-gel, gel anti-blattes);
- Contre les teignes: méthodes de confusion sexuelle à base de phéromones (pour autant qu'elles n'empêchent pas le monitoring et l'utilisation d'auxiliaires).

2.2 Traitements ponctuels avec des produits à pulvériser, traitements des recoins

Les matières premières suivantes peuvent être utilisées par ordre de priorité décroissante:

- Pyrèthre naturel sans adjonction de pipéronyl butoxyde. Les synergistes utilisables sont l'huile de sésame et les autres huiles végétales;
- Pyrèthre naturel avec adjonction de pipéronyl butoxyde comme synergiste;
- Pyréthroides de synthèse comme p. ex. la deltaméthrine, la perméthrine ou la cyperméthrine. Seules les formulations concentrées à diluer dans de l'eau et à utiliser avec un pulvérisateur à pompe sont autorisées. Les aérosols et les bombes spray ne sont pas autorisés.

3. Lutte à grande échelle (nébulisations et gazages)**3.1 Nébulisations**

Les matières actives suivantes entrent en ligne de compte par ordre décroissant de priorité pour les nébulisations dans des locaux vides:

Matière active	Délai d'attente
Pyrèthre naturel sans adjonction de pipéronyl butoxyde (synergiste). Les synergistes utilisables sont l'huile de sésame et les autres huiles végétales	Au moins 24 h avec une aération suffisante
Pyrèthre naturel avec adjonction de pipéronyl butoxyde (synergiste)	Au moins 24 h avec une aération suffisante

3.2 Gazages

Les matières actives suivantes entrent en ligne de compte pour les gazages dans des locaux vides:

Matière active	Délai d'attente
Hydrogène phosphoré (phosphine)	Au moins 24 h avec une aération suffisante
Difluorure de sulfuryle	Au moins 24 h avec une aération suffisante

[< Retour au sommaire](#)

4 **Cueillette de plantes sauvages**

Base: Partie IV

4.1 **Définitions**

On entend par «plantes sauvages» des plantes et des champignons comestibles ainsi que leurs organes que l'on trouve naturellement soit dans la nature, à ciel ouvert ou dans les forêts, soit sur des surfaces agricoles sans avoir été cultivées au sens agricole du terme. La cueillette de plantes sauvages est considérée comme une activité complémentaire à la production agricole.

Les plantes sauvages cueillies après avoir reçu des soins agricoles sont des produits agricoles et non pas des plantes sauvages au sens où l'entend ce règlement.

4.2 **Période de reconversion**

La cueillette des plantes sauvages n'est pas soumise à une période de reconversion.

4.3 **Déclaration**

La cueillette des plantes sauvages doit être déclarée expressément comme telle dans la dénomination des produits entièrement constitués de plantes sauvages et dans la liste des ingrédients des autres produits (p. ex. «de cueillette certifiée dans la nature»).

4.4 **Contrôle**

Il faut présenter lors du contrôle une description complète de la région de cueillette (cf. chap. 4.5), de la cueillette elle-même (cf. chap. 4.6), et apporter la preuve de l'innocuité écologique de la cueillette (conservation de la stabilité des biotopes et de la biodiversité, cf. chap. 4.7), du stockage et de la transformation (cf. chap. 4.8). Les documents mentionnés aux chap. 4.5 à 4.8 doivent être joints au rapport de contrôle.

4.5 **Zone de cueillette**

Il faut documenter les données suivantes sur la zone de cueillette et les fournir pour le contrôle:

- conditions topographiques et pédoclimatiques de la région de cueillette;
- conditions de propriété et droits d'utilisation dans la région de cueillette. Les conditions de propriété et les droits d'utilisation des communautés locales et des populations indigènes doivent être respectés;
- présence et importance d'éventuelles sources d'émissions polluantes dans la région de cueillette et ses environs;
- grandeur, situation géographique et délimitation de la région de cueillette;
- preuve que la région de cueillette n'a reçu aucun produit interdit en agriculture biologique au cours des trois dernières années. Normalement, une explication plausible complétée par une visite des lieux effectuée par le contrôleur suffit. En cas de doute, il faut présenter une attestation du ou des propriétaire(s) des surfaces, ou alors le contrôleur peut exiger une analyse de résidus.

Ces données doivent être documentées à l'aide de plans parcellaires, de plans cadastraux ou de cartes géographiques dont l'échelle ne dépasse en règle générale pas 1:50'000. Les plans doivent comporter les limites de la région de cueillette, les éventuelles sources d'émissions polluantes et l'emplacement des locaux de réception et de stockage.

[< Retour au sommaire](#)

4.6 La cueillette proprement dite

Il faut documenter les données suivantes sur la cueillette proprement dite et les fournir pour le contrôle:

- déroulement de la cueillette depuis la planification jusqu'à la transformation en passant par les récoltes, le stockage, la transformation et la distribution;
- rapport de la cueillette (cueilleur, quantité, date);
- qualification et formation des cueilleurs;
- identité des personnes principalement responsables pour la cueillette;
- noms communs et latins des plantes sauvages récoltées.

Il faut en outre fournir les documents suivants sur la cueillette:

- patente de cueillette (si exigée par la loi);
- liste des cueilleurs (toutes les personnes adultes doivent être listées);
- Exemple de contrat entre la direction du projet et les cueilleurs dans lequel les cueilleurs attestent entre autres:
 - qu'ils ne cueillent que dans la région définie par la direction du projet;
 - qu'ils respectent les instructions et les prescriptions pour la cueillette durable (prescriptions en vigueur, technique de cueillette, intensité des récoltes, moments de cueillette, etc.);
 - qu'ils ne cueillent pas dans des zones menacées par des immissions de polluants;
 - qu'ils ne cueillent ni ne stockent en même temps le même produit selon d'autres critères;
 - qu'ils n'utilisent que des récipients et des emballages de qualité alimentaire et exempts de résidus.

Les cueilleurs doivent connaître les principes de la cueillette durable. Le responsable de la cueillette est responsable de l'information à ce sujet.

Le responsable du projet ne peut pas être en même temps le chef d'exploitation d'une exploitation agricole non biologique.

Pour une même espèce de plantes, les cueilleurs doivent respecter les exigences de Bio Suisse pour l'ensemble de la quantité récoltée.

4.7 Stabilité des biotopes et biodiversité

La cueillette des plantes sauvages ne doit pas poser de problèmes écologiques. Elle est considérée comme écologiquement inoffensive si la stabilité des biotopes et la biodiversité ne sont pas menacées. Cette innocuité écologique doit être évaluée individuellement de cas par cas. Les accords internationaux ainsi que les lois, prescriptions et dispositions nationales doivent être respectés. Pour permettre cette évaluation de l'innocuité écologique, il faut documenter les données suivantes sur la zone de cueillette et les fournir pour le contrôle:

- description de la région avec recensement des peuplements;
- parties des plantes récoltées (plante entière, feuilles, fleurs, etc.) et quantité prélevée sur chaque plante (p. ex. 1/3 de la racine);
- intensité des récoltes dans la région de cueillette;
- autres activités de cueillette dans la même région y compris les activités de cueillette de cueilleurs qui ne font pas partie du projet.

Le contrôleur doit confirmer l'innocuité écologique de la cueillette. Il faut le cas échéant mandater un expert indépendant.

4.8 Transformation et stockage

La transformation et le stockage des plantes sauvages sont soumis aux mêmes règles que les produits agricoles.

Vereinigung Schweizer Biolandbau-Organisationen
Association suisse des organisations d'agriculture biologique
Associazione svizzera delle organizzazioni per l'agricoltura biologica
Uniun svizra da las organisaziuns d'agricoltura biologica

Bio Suisse
Peter Merian-Strasse 34 · CH-4052 Basel
Tel. 061 204 66 66
www.bio-suisse.ch · bio@bio-suisse.ch