



Demeter dans le domaine de la restauration

On distingue deux concepts : concept gastronomique Demeter et concept gastronomique « light ». Les exigences détaillées figurent dans le [Cahier des charges Demeter](#).

	Concept gastronomique Demeter	Concept gastronomique Demeter « light »
Spécificités	Dans l'ensemble de l'entreprise, on ne propose en principe que des produits biologiques ou biodynamiques. Tout produit n'est proposé que dans une seule qualité – « principe de l'exclusion ». Les ingrédients conventionnels ne peuvent être utilisés qu'avec une autorisation exceptionnelle. Une proportion minimale de produits Demeter est fixée à 50 % (à l'exception des boissons). Les exigences plus précises correspondent au « concept gastronomique » tel qu'il est ancré dans le Cahier des charges.	Certaines matières premières ou certains produits prêts à la consommation achetés comme les boissons sont proposés en qualité Demeter.
Obligation de se faire contrôler et d'obtenir une certification	Taxes de contrôle et de certification : selon les tarifs de l'organisme de contrôle bio.inspecta	Aucun contrôle en dehors du contrôle de l'Inspectorat des denrées alimentaires.
Taxes	<ul style="list-style-type: none">• 0,1% de la valeur d'acquisition nette de l'ensemble des ingrédients Demeter utilisés• Forfait minimal de CHF 300.- par an	Aucune taxe
Contrat	Contrat d'utilisation de la marque	Aucun contrat Possibilité de présenter une auto-déclaration gratuite.
Dépenses complémentaires à la charge du partenaire contractuel	Contrôles effectués a posteriori ou suite à des irrégularités, contrôle d'autres programmes de label, etc. sont facturés selon le système tarifaire général de l'organisme de certification concerné.	Aucune dépense

<p>Avantages</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le logo de la marque Demeter peut être utilisé dans toutes les mesures de communication. • Vous recevrez un certificat Demeter pour votre entreprise, que vous pouvez placer bien en vue comme information destinée à vos client*e*s. • Une certification vous permet de mettre en valeur votre entreprise et votre engagement et de vous différencier des autres. • Vous atteignez de nouveaux groupes-cibles et renforcez la confiance dans votre entreprise. • Avant et après la certification nous vous aidons volontiers en paroles et en actes. • Vous en profitez au travers de la notoriété de la marque Demeter, de la confiance que les consommateurs*trices accordent à la marque Demeter et ses produits et de nos efforts de développement du marché par le biais de la communication et d'activités de marketing. • Vous serez listé*e sur le site web de Demeter avec un portrait de votre entreprise, photos comprises. 	<ul style="list-style-type: none"> • La simplicité d'utilisation ne vous limite ni dans la flexibilité ni dans la créativité, car l'utilisation des produits Demeter peut être choisie librement en fonction des besoins et de la disponibilité. • Les produits Demeter utilisés peuvent être signalés dans le menu avec la mention « Demeter ». En revanche, le logo de la marque Demeter ne peut pas être utilisé. <ul style="list-style-type: none"> ○ À l'exception des vins: dans la carte des vins, le logo de la marque Demeter peut être utilisé pour le vin correspondant. • La déclaration peut aussi se faire par le biais d'une phrase générale qui ne trompe pas les client*e*s, par ex. : <ul style="list-style-type: none"> ○ Nous utilisons aussi des produits bio et Demeter. Demandez-nous lesquels. Nous vous renseignerons volontiers. ○ Nos plats sont frais et variés et souvent faits de produits biologiques/Demeter. Demandez à notre personnel de service. ○ Nous utilisons certains de nos ingrédients en qualité bio et Demeter. <p>→ Il faut éviter de donner la fausse impression que tous les produits sont Demeter.</p> • Vous en profitez au travers de la notoriété de la marque Demeter, de la confiance que les consommateurs*trices accordent à la marque Demeter et ses produits. <p>Remplissez l'auto-déclaration (renouvelée tous les 3 ans), vous profiterez ainsi de la portée des canaux de communication et des activités de marketing, vous serez listé*e sur le site web de Demeter avec une brève indication des groupes de produits et des fournisseurs*euses.</p>
-------------------------	---	---

→ En cas de questions et pour plus d'informations, veuillez vous adresser à Bettina Holenstein et Stefano Pavlis : verarbeitung@demeter.ch ou +41 61 706 96 41.