



Concept Demeter pour la restauration

Le Concept Demeter pour la restauration concerne l'ensemble de la cuisine

I ACHATS ET STOCKAGE

1. Achats

Il faut fournir pour tous les ingrédients et boissons Demeter et bio achetés la preuve qu'ils sont bien de la qualité correspondante, ce qui signifie que :

- **Les bulletins de livraison et les factures** doivent contenir les informations suivantes : date, fournisseur, nom du produit, quantité, qualité (bio, label). Les fournisseurs de produits Demeter et bio doivent fournir à la première livraison (et ensuite chaque année) une copie du certificat actuel de l'entreprise.
- Pour **les achats effectués chez des détaillants**, la qualité bio doit être mentionnée sur le ticket de caisse. Si ce n'est pas le cas il faut garder un emballage comme preuve ou faire un bulletin de livraison qui mentionne la qualité bio.
- Si un ingrédient n'est pas disponible en qualité bio, des produits non certifiés peuvent être utilisés à condition d'en tenir un registre et pour autant qu'ils ne contiennent que des additifs et auxiliaires technologiques autorisés par les directives générales pour la transformation des produits Demeter (cf. I/3). Directives pour les champignons, le gibier et le poisson : cf. III.
- Tous ces documents doivent être conservés jusqu'au prochain contrôle.

Les quantités de produits qu'on a cueillis soi-même dans les forêts ou les prairies ainsi que les plantes aromatiques, les baies et les champignons de sa propre production ne doivent pas représenter plus de 5 % au total. Les quantités des produits qui figurent au point III ne sont pas limitées.

Les jardins de plantes aromatiques culinaires ne doivent utiliser que des engrais conformes à l'Annexe 1 et des produits d'entretien et de traitement des plantes qui figurent dans l'Annexe 2 des Directives agricoles Demeter.

2. Stockage

Stockage séparé : Dans les stocks, les différentes qualités doivent être clairement séparées les unes des autres et de manière à ce qu'aucun collaborateur puisse les confondre.

À cause des risques de confusion, tous les produits céréaliers (y. c. les riz et les pâtes) et les pommes de terre achetés et stockés doivent être de qualité Demeter.

Les autres ingrédients achetés et stockés peuvent être de qualité soit Demeter soit bio.

Il faut accorder une attention particulière à l'identification visuelle claire et explicite et au stockage séparé de tous les ingrédients non certifiés.

3. Produits non certifiés

Une autorisation exceptionnelle doit être obtenue pour pouvoir utiliser des produits non certifiés. La Commission de Protection de la Marque Demeter (CPM) peut en octroyer :



- un produit est absolument indispensable pour le profil de la cuisine,
- si des raisons concluantes plaident en faveur de l'achat d'un produit régional plutôt que Demeter,
- si un produit n'existe pas en qualité Demeter.

II LA CUISINE DEMETER

4. Ingrédients

- Au moins 80 % (valeur d'achat) des matières premières sont certifiées bio et au moins 50 % (valeur d'achat) des matières premières sont certifiées Demeter. Prière de veiller à ce que:
 - les produits céréaliers (y. c. les riz complet et les pâtes) et les pommes de terre soient exclusivement de qualité Demeter.
 - la viande soit toujours de qualité Demeter ou Bourgeon, la proportion de Demeter devant être d'au moins 20 %. Exception : le gibier.
 - Boissons : Pour chacun des groupes suivants de boissons, le nombre minimal de produits Demeter ou Bourgeon indiqué doit être respecté :
 - Vin (si du vin est servi) 5 Demeter
 - Bière (si de la bière est servie) 2 Bourgeon
 - Boissons sans alcool 2 Demeter
(p. ex. jus de pomme, d'orange ou d'autres fruits)
 - Café 1 Demeter
 - Thé 3 Demeter
 - Glaces (si des glaces sont proposées):
Au moins trois sortes de glaces alimentaires, dont au moins 1 sorte de qualité Demeter et les autres de qualité Bourgeon.
- Les boissons n'entrent pas dans le calcul des pourcentages des différentes qualités de produits.
- Les produits conventionnels autorisés doivent être exempts d'additifs et d'auxiliaires technologiques.
- Le sel utilisé ne doit pas contenir d'iode, de fluor ou d'antiagglomérant.
- Le sucre, le lait et la crème à café doivent être au moins de qualité Bourgeon.

Exemple de calcul en CHF

Marchandises achetées pour	CHF 10'000
Produits Demeter, au minimum	CHF 5'000
Demeter, Bourgeon, Bio CH et UE, au minimum	CHF 8'000
Produits régionaux, conventionnels, sauvages, poissons et gibiers autorisés, max.	CHF 2'000

5. Préparation

- Pour que les mets nourrissent les gens, leur qualité vitale doit être grande. Il est donc décisif d'utiliser des produits frais et crus. Les légumes surgelés ne sont autorisés que comme monoproduits.



- Les fours à micro-ondes sont interdits.
- Pour des raisons de qualité, les mets déjà cuits ne doivent pas être congelés. Si cela est inévitable de temps à autre, il faut utiliser une cellule de congélation ultra- rapide.

6. Remarques

- Ne sont pas autorisés :
 - les produits génétiquement modifiés ;
 - le label BLEU Naturafarm de la Coop qui distingue la viande et les œufs de production respectueuse des animaux mais pas bio.
 - le label Natura-Beef SANS le Bourgeon qui distingue la viande de jeunes bovins issus d'élevages de vaches mères ou nourrices, mais ce n'est pas de la viande bio.
 - les produits issus de baleines ou de requins, les tortues de mer et les produits qu'on en tire, le caviar, les cuisses de grenouilles, le foie-gras d'oie, de canard et de canard mulard ainsi que les produits qu'on en tire, les œufs de caille importés, la viande de pigeon, les crevettes de fermes aquatiques conventionnelles.
 - la viande d'espèces exotiques comme p. ex. le kangourou, le crocodile, le lion.
 - Exception: viande d'autruche suisse d'élevage bio est autorisée.

III CHAMPIGNONS, GIBIER ET POISSON

7. Produits non labellisés autorisés

Champignons, fruits des bois et plantes aromatiques

Outre les champignons de production bio, les champignons, fruits des bois et plantes aromatiques cueillis dans la nature en Suisse ou dans le reste de l'Europe doivent être certifiés conformément à l'Ordonnance bio.

Gibier

Le gibier suisse et des pays limitrophe est autorisé s'il est possible de prouver qu'il a été chassé et pas élevé.
– Sont cependant interdits : lièvres, lapins sauvages et oiseaux sauvages.

Poissons et fruits de mer autorisés

Les crevettes et les poissons d'élevage doivent être de qualité bio.

Le guide des poissons du WWF fait foi pour les espèces de poissons autorisées (www.wwf.ch/poisson): ce sont celles qui y sont mentionnées comme « à privilégier ».

IV DÉSIGNATION DES METS ET DES BOISSONS

- La carte des mets doit expliquer brièvement les principes de Demeter.
- La dénomination des mets peut mentionner le ou les labels concernés. Les produits conventionnels doivent toujours être signalés par la remarque « de qualité conventionnelle ».
- Toutes les cartes des menus et des mets doivent être conservées sans exception dans un classeur



jusqu'au prochain contrôle.

- On peut utiliser le logo Demeter.

V CONTRÔLES

Les entreprises qui souscrivent au Concept Demeter pour la restauration doivent se faire contrôler une fois par année par un organisme de contrôle indépendant agréé par la Fédération Demeter Suisse.

VI REDEVANCES

0,1% du prix coûtant de tous les ingrédients utilisés, mais au minimum 300.- Fr./année.

Taxes de contrôle et de certification : selon les tarifs des organismes de contrôle agréés par la Fédération Demeter Suisse.

Visite d'entrée effectuée par le secrétariat de la Commission de Protection de la Marque Demeter: obligatoire.