BIOSUISSE

CAHIER DES CHARGES

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

Version du 1 janvier 2026

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 faîtière regroupe plus de 30 organisations professionnelles paysannes, l'Institut de recherche de l'agriculture biologique (FiBL) et le Bio-Forum Möschberg.

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

Aide à la lecture de la nouvelle édition du Cahier des charges de Bio Suisse 9

Liste des abréviations 10

Mentions légales 13

Bio Suisse - Concept directeur 14

Partie I: Directives générales 16

1 Champ d'application et compétences 16
Annexe 1 pour la Partie I, chapitre 1: Définition de l'origine suisse 16

2 Contrats et contrôles obligatoires 17
2.1 Contrôle et certification 17
Annexe 1 pour la Partie I, chapitre 2.1: Organisations habilitées pour contrôler et certifier (en Suisse) le respect du Cahier des charges de Bio Suisse 18
2.2 Contrat entre les producteurs et Bio Suisse 18
2.3 Contrat entre les entreprises de transformation et/ou de commerce et Bio Suisse 20
2.4 Redevances 20
2.5 Autorisations exceptionnelles 21
2.6 Infractions et sanctions 21
Annexe 1 pour la Partie I, chapitre 2: Conditions pour le contrat de production Bourgeon de Bio Suisse 21
Annexe 2 pour la Partie I, chapitre 2: Conditions pour les licences Bio Suisse 21
Annexe 3 pour la Partie I, chapitre 2: Règlement des droits de licence et d'utilisation de la marque Bourgeon 21

3 Utilisation de la marque Bourgeon 22
3.1 Utilisation de la marque 22
3.2 Politique d'assortiment 22
3.3 Directives de commercialisation Bourgeon 23
3.4 Politique au sujet des résidus 25

4 Exigences sociales 26
4.1 Définitions 26
4.2 Application 26
4.3 Déclaration 26
4.4 Rapport de travail 26
4.5 Main-d'œuvre saisonnière et stagiaires 27
4.6 Main-d'œuvre journalière et occasionnelle 27
4.7 Employé-e-s d'entreprises sous-traitantes 27
4.8 Santé et sécurité 27
4.9 Égalité 27
4.10 Droits des travailleurs 27
4.11 Procédure de contrôle 27
Annexe 1 pour la Partie I, chapitre 4: Autodéclaration Exigences sociales 28

5 Relations commerciales équitables 29
5.1 Code de conduite 29

5.2 Plateformes de discussion 29
5.3 Organe de médiation pour les relations commerciales équitables 29
5.4 Établissement des rapports 29
5.5 Pratiques commerciales responsables lors de l'importation de produits Bourgeon 29
Annexe 1 pour la Partie I, chapitre 5.1: Code de conduite pour le commerce des produits Bourgeon 29
Annexe 2 pour la Partie I, chapitre 5.5: Code de conduite pour des pratiques commerciales responsables lors de l'importation de produits Bourgeon 30
6 Développement durable 31
7 Protection du climat et résilience 32

Partie II: Directives pour la production végétale et animale en Suisse 33

1 Reconversion à l'agriculture biologique et principe de la globalité des entreprises agricoles 33
1.1 Définitions 33
1.2 Principe de la globalité de l'exploitation agricole 34
1.3 Reconversion à l'agriculture biologique 45
2 Directives générales pour la production végétale 53
2.1 Fertilité du sol 53
2.2 Sélection végétale et multiplication 57
2.3 Encouragement de la biodiversité 71
2.4 Fertilisation 73
2.5 Protection contre les contaminations 83
2.6 Santé et protection des plantes 84
2.7 Efficience énergétique 86
3 Directives spécifiques pour la production végétale 89
3.1 Légumes et plantes aromatiques 89
3.2 Fruits et petits fruits 89
3.3 Viticulture 91
3.4 Champignons comestibles 91
3.5 Forçage et production de pousses 93
3.6 Plantes ornementales et plantes aromatiques en pots 94
4 Directives générales pour la production animale 97
4.1 Production animale 97
4.2 Affouragement 98
4.3 Sélection 105
4.4 Provenance des animaux, délais d'attente et circulation des animaux 105
4.5 Santé animale 116
5 Directives spécifiques pour la production animale 119
5.1 Bovins 119
5.2 Moutons 119
5.3 Chèvres 120
5.4 Porcs 121
5.5 Volaille 125
5.6 Lapins 140
5.7 Pisciculture 142
Annexe 1 pour la Partie II, art. 5.7.1: Confirmation des exigences bio lors de l'achat de jeunes poissons et d'œufs non bio 147
Annexe 2 pour la Partie II, art. 5.7.8: Liste des intrants pour la pisciculture Bourgeon 147

5.8 Apiculture et produits apicoles 147
5.9 Production d'insectes 150

Partie III: Directives pour la transformation et le commerce 153

1 Exigences générales 153
1.1 Principes 154
1.2 Contrat de licence 154
1.3 Ingrédients, additifs et auxiliaires technologiques 155
1.4 Acquisition des matières premières et contrôle des flux des marchandises 155
1.5 Réception des marchandises et contrôle des flux des marchandises 157
1.6 Mesures permettant de garantir l'absence d'OGM 157
1.7 Méthodes et procédés de transformation 158
1.8 Séparation 158
1.9 Emballages 159
1.10 Désignation 160
1.11 Produits de nettoyage 173
1.12 Lutte contre les parasites 173
Annexe 1 pour la Partie III, chapitre 1.12: Normes reconnues de «Food Safety» 177
Annexe 2 pour la Partie III, chapitre 1.12: Liste des entreprises de désinfestation reconnues par Bio Suisse 177
Annexe 3 pour la Partie III, chapitre 1.12: Produits et mesures autorisés 178
1.13 Développement durable 178
1.14 Commerce 178
2 Lait et produits laitiers 179
2.1 Ramassage et réception du lait 179
2.2 Lait de vache prêt à la consommation 179
2.3 Produits à base de lait d'autres mammifères que les bovins 180
2.4 Yogourt et autres sortes de lait fermenté (lait acidulé, kéfir) 180
2.5 Lait en poudre et produits à base de lait en poudre 181
2.6 Babeurre, petit-lait (et lactosérum), boissons à base de lait et préparations à base de boissons à base de lait 182
2.7 Crème et produits à base de crème 183
2.8 Fromages (fromages frais, fromages affinés et produits obtenus par précipitation acide à chaud) 184
2.9 Produits à base de fromage 186
2.10 Beurre, produits à base de beurre et fractions de la matière grasse du lait 187
2.11 Entremets et desserts (panna cotta, riz au lait, flans, crèmes) 188
2.12 Glaces alimentaires et sorbets 189
3 Aliments pour enfants enrichis en vitamines et en substances minérales 191
3.1 Préparations pour nourrissons et aliments de suite 191
3.2 Préparations à base de céréales 192
4 Viande et produits carnés 194
4.1 Exigences générales 194
4.2 Produits carnés transformés 195
5 Produits de l'aquaculture 197
5.1 Produits aquacoles transformés 197
6 Insectes et produits à base d'insectes 199
6.1 Produits transformés à base d'insectes 199

7 Fruits, légumes, plantes aromatiques, champignons, graines germées et forçage 200
7.1 Exigences générales 200
7.2 Produits et conserves à base de fruits et de légumes 201
7.3 Jus de fruits et de légumes, nectars, sirops 203
7.4 Confitures et gelées 204
7.5 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
7.6 Champignons comestibles 206
7.7 Pousses et forçage 206
7.8 Plantes aromatiques fraîches 206
7.9 Boissons froides à base de thé, de plantes aromatiques, de fruits et de légumes (thés froids et limonades) 207
8 Céréales, légumineuses, produits de meunerie, pâtes et produits de boulangerie 209
8.1 Exigences générales 209
8.2 Céréales, légumineuses, produits de meunerie, mélanges de céréales, müsli 209
8.3 Pâtes, articles de boulangerie, de pâtisserie, de biscuiterie et de biscotterie, y. c. mélanges de farines prêts à l'emploi 210
8.4 Pâtes et pâtes farcies 212
8.5 Amidons, gluten, sirops de céréales et sucres d'amidon 212
9 Œufs et ovoproduits 214
9.1 Exigences générales 214
9.2 Œufs 214
9.3 Ovoproduits liquides 215
9.4 Ovoproduits secs 215
9.5 Ovoproduits cuits 216
10 Épices, condiments, bouillons, soupes et sauces 218
10.1 Épices 218
10.2 Moutarde 222
10.3 Sauces au soja et condiments liquides 222
10.4 Bouillons, soupes et sauces en général 223
11 Huiles et graisses végétales 226
11.1 Huiles végétales pour la consommation directe 226
11.2 Huiles et graisses comestibles pour rôtissage, boulangerie et transformation ultérieure 227
11.3 Margarines 228
11.4 Mayonnaises 228
11.5 Sauces de salade 229
12 Boissons alcoolisées et vinaigre 231
12.1 Bière 231
12.2 Vins et vins mousseux 232
12.3 Cidres et vins de fruits 234
12.4 Spiritueux et eaux-de-vie 235
12.5 Vinaigre 236
13 Produits apicoles 238
13.1 Généralités 238
13.2 Miel 238
13.3 Miel en rayon 238
13.4 Propolis 239
13.5 Pollen 239

14 Levure et produits à base de levure 240
14.1 Exigences générales 240
15 Confiserie 241
15.1 Sucres, produits à base de sucres 241
15.2 Gelées et bonbons gélifiés 242
16 Café, cacao, chocolats et autres produits au cacao 244
16.1 Café 244
16.2 Cacao, chocolat et autres produits au cacao 244
17 Restauration 246
17.1 Exigences pour toutes les entreprises de restauration participantes 246
17.2 Le modèle de restauration Bio Suisse 247
18 Aliments fourragers 249
18.1 Champ d'application et définitions 249
18.2 Séparation 249
18.3 Procédés de transformation 249
18.4 Ingrédients et composition des aliments fourragers 249
18.5 Désignation et déclaration 251
19 Cosmétiques naturels 253
19.1 Procédés de transformation 253
19.2 Ingrédients Bourgeon 253
19.3 Ingrédients biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes) 253
19.4 Ingrédients agricoles et additifs non biologiques 253
19.5 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques 253
20 Transformation fermière 254
20.1 Introduction 254
21 Transformation et stockage en sous-traitance 256
21.1 Transformation en sous-traitance pour les producteurs 256
21.2 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) 257
21.3 Transformation et stockage en sous-traitance pour les preneurs de licence 257
22 Engrais, amendements et substrats avec le Bourgeon Intrants 258
22.1 Champ d'application 258
22.2 Exigences générales pour tous les produits 258
22.3 Exigences spéciales pour certaines matières premières et catégories de produits 259
22.4 Exigences pour les différents procédés de fabrication 260
22.5 Emballage et désignation 260
23 Compléments alimentaires (monoproduits) 262
23.1 Compléments alimentaires sous forme de poudre, de granulés ou de liquide 262
23.2 Compléments alimentaires sous forme de capsules ou de comprimés 263
24 Alternatives végétales aux produits laitiers, aux produits carnés et aux ovoproduits 264
24.1 Boissons à base de céréales, de légumineuses, de fruits à coque et de graines 264
24.2 Alternatives aux produits laitiers fermentés/non fermentés 265
24.3 Tofu, tempeh et autres produits à base de protéines végétales 266
24.4 Alternative végétale à la mayonnaise 267

Partie IV: Directive pour la cueillette des plantes sauvages 268

1 Principes et objectifs 268

2 Définitions 268
3 Déclaration 268
4 Annonce pour la certification Bourgeon 268
5 Zone de cueillette 268
5.1 Radioactivité 269
6 La cueillette proprement dite 269
7 Transformation et stockage 269
8 Stabilité des biotopes et biodiversité 269
9 Procédure de contrôle 270

Partie V: Directives pour les exploitations à l'étranger et les produits importés 271

1 Principes et objectifs 271
2 Autorisation des produits d'importation pour la commercialisation Bourgeon 272
2.1 Priorité à la production et à la transformation suisses 272
2.2 Priorité à l'Europe/aux pays du bassin méditerranéen 273
2.3 Crédibilité 273
3 Dispositions générales 275
3.1 Contrôle et certification 275
3.2 Présentation commerciale 278
3.3 Responsabilité sociale 278
3.4 Commerce équitable 281
3.5 Défrichage et destruction de forêt et de surfaces particulièrement dignes de protection (High Conservation Value Areas) 282
3.6 Exigences pour l'utilisation de l'eau 282
3.7 Land Grabbing 285
3.8 Politique au sujet des résidus 285
Annexe 1 pour la Partie V, chapitre 3.8: Produits à risque 286
4 Règlements pour la production végétale et animale 287
4.1 Reconversion à l'agriculture biologique selon le Cahier des charges de Bio Suisse 287
4.2 Production végétale 289
4.3 Directives spécifiques pour la production végétale 297
4.4 Production animale 300
5 Règlements pour la transformation et le commerce 303
5.1 Séparation des flux de marchandises et traçabilité des produits certifiés selon le Cahier des charges de Bio Suisse 303
5.2 Lutte contre les parasites pendant le stockage et la transformation 304
Annexe 1 pour la Partie V, chapitre 5.2: Produits et mesures autorisés pour la lutte contre les parasites pendant le stockage et la transformation 305
6 Cueillette de plantes sauvages 306
6.1 Définitions 306
6.2 Période de reconversion 306
6.3 Déclaration 306
6.4 Contrôle 306
6.5 Zone de cueillette 306
6.6 La cueillette proprement dite 307
6.7 Stabilité des biotopes et biodiversité 307
6.8 Transformation et stockage 307

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 délégué-e-s 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 par deux barres grises verticales en bordure de texte.
- Les annexes contiennent des listes modifiables à court terme et des informations pratiques qui peuvent également être adaptées en cours d'année. Chaque chapitre du Cahier des charges est suivi d'un court paragraphe contenant un lien vers le document valable sur www.bio-suisse.ch, qui est géré séparément.
  Les compétences sont définies séparément et le secrétariat de Bio Suisse en tient une liste récapitulative.
  Les annexes sont signalées par des points gris en bordure du texte.

«Convention linguistique: Pour faciliter la lisibilité du texte, nous employons toujours ou le plus souvent la forme masculine des mots, l'équivalence du féminin étant implicite.»

L'original du Cahier des charges de Bio Suisse est rédigé en allemand. En cas d'interprétation ou d'ambiguïté juridique, c'est donc la version allemande qui fait foi. Bien que le Cahier des charges de Bio Suisse en français, en italien, en anglais et en espagnol soit traduit de l'allemand avec le plus grand soin, des erreurs de traduction ne peuvent jamais être totalement exclues.

Le présent Cahier des charges ainsi que les documents complémentaires indiqués sont mis à disposition sur www.bio-suisse.ch et sur www.bioactualites.ch.

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 sur www.admin.ch.

Liste des abréviations

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

ACE	Aire à climat extérieur (ACE)
Agriculture biologique contrôlée	Agriculture biologique contrôlée
AGRIDEA	Centrales de vulgarisation agricoles AGRIDEA (anciennement LBL et SRVA)
Agroscope	La recherche suisse pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement
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 (voir OBio)
Bio UE	Certifié bio selon le Règlement (UE) relatif à la production biologique (cf. «Règ. Bio 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
CLA	Commission de labellisation agricole de Bio Suisse
CLI	Commission de labellisation internationale de Bio Suisse
CLTC	Commission de labellisation de la transformation et du commerce 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
ha	Hectare
HMF	Hydroxyméthylfurfural
IFOAM	International Federation of Organic Agriculture Movements
ILO	International Labour Organization
JP	Jeunes poules (poulettes)
MS	Matière sèche
Non bio, non biologique	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)
OBio DFER	Ordonnance du DEFR sur l'agriculture biologique (RS 910.181)
OBNP	Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers (RS 817.022.104)
ODAlOUs	Ordonnance fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels (RS 817.02)
ODAlGM	Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées
ODAlOV	Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible (RS 817.022.17)
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
OIDAI	Ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI, RS 817.022.16)
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)
ONU	Organisation des Nations unies
OPAn	Ordonnance fédérale sur la protection des animaux (RS 455.1)Ordonnance fédérale sur la protection des eaux (RS 455.1)
OPBD	Ordonnance du DFI sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public (RS 817.022.11)
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)
OSALA	Ordonnance sur la production et la mise en circulation des aliments pour animaux (Ordonnance sur les aliments pour animaux, OSALA)
OSAV	Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires
PBM	Pays du bassin méditerranéen
PCR	Polymerase Chain Reaction - une méthode de biologie moléculaire pour l'amplification du matériel génétique
PER	Prestations écologiques requises (voir OPD)
PGE	Plan de gestion de l'eau
PI	Production intégrée
PP	Poules pondeuses

Procédé UHT	Ultra High Temperature (Ultra Haute Température). Bref chauffage à très haute température du lait et des produits laitiers
PV	Poids vif
PVC/PVDC	Polychlorure de vinyle/chlorure de polyvinylidène
Règ. Bio UE	Règlement (UE) 2018/848 sur la production écologique/biologique et l'étiquetage des produits écologiques/biologiques
Rotation des cultures, Surface assolée	Rotations des cultures, Surface assolée
SAS	Service d'accréditation suisse (SAS)
SAU	Surface agricole utile
SCI	Système de contrôle interne
SCM	«Supply Chain Monitor» de Bio Suisse
SPB	Surfaces de promotion de la biodiversité (anciennement surfaces de compensation écologiques
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 (voir OPD)
SST	Programme SST sur les systèmes de stabulation particulièrement respectueux des animaux selon l'art. 72 de l'Ordonnance sur les paiements directs (voir OPD)
TE	Transplantations (transferts) d'embryons
UGBF	Unités de gros bétail fumure
UV	Ultraviolet (au-delà du violet): Rayonnement invisible dont la longueur d'onde est comprise entre 1 et 380 nm

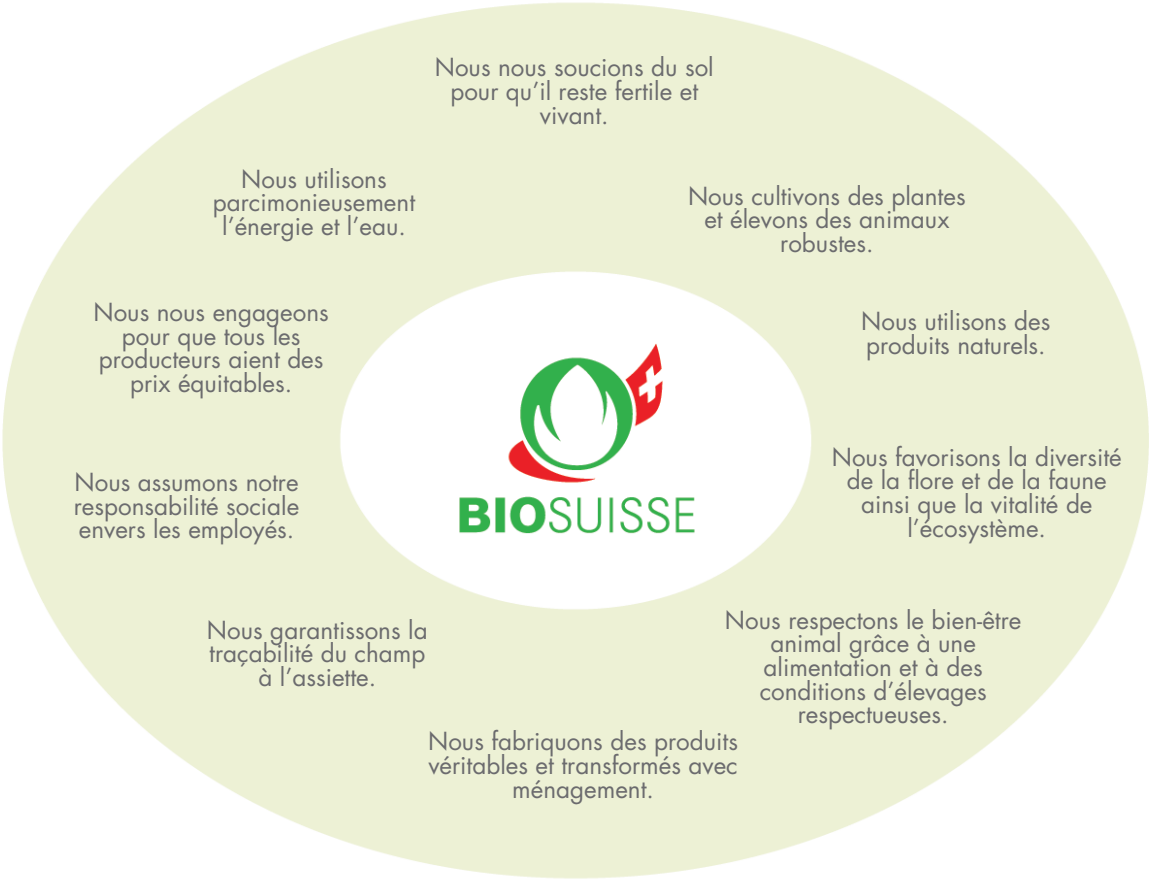
Mentions légales

	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)

Bio Suisse - 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.

Remarque: Ce Concept directeur est écrit pour les agriculteurs-trices, pour les horticulteurs-trices, pour tous les hommes et les femmes qui sont actifs d'une manière ou d'une autre en agriculture biologique. Le texte se limite à la forme masculine de «producteurs» pour des raisons de lisibilité.

Bio Suisse – la fédération 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 des choses nouvelles et s'engage en faveur du progrès et du développement de l'agriculture biologique, y compris via 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 gère le développement du Bourgeon et de l'agriculture bio en Suisse.

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

Partie I: Directives générales

1 Champ d'application et compétences

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.

L'autorité supérieure pour le cahier des charges est l'Assemblée des délégués. Le Comité est compétent pour les conditions d'octroi des licences et pour la promulgation des descriptions des fonctions des Groupes spécialisés et des commissions de labellisation. La Commission de la qualité est compétente pour le développement stratégique et l'interprétation du cahier des charges (conformément aux statuts). Le Comité institue trois commissions de labellisation qui élaborent le cahier des charges, préparent pour la Commission de la qualité les points d'interprétation et de développement du cahier des charges, surveillent que l'activité opérationnelle du Secrétariat soit conforme au cahier des charges de Bio Suisse et décident pour les cas de jurisprudence. La Commission de labellisation agricole (CLA) surveille l'octroi ou le retrait du Bourgeon aux entreprises agricoles situées en Suisse. La Commission de labellisation de la transformation et du commerce (CLTC) surveille l'octroi ou le retrait de la marque Bourgeon aux preneurs de licences. La Commission de labellisation internationale (CLI) veille au respect du principe d'équivalence avec le Cahier des charges suisse lors de l'octroi du Bourgeon à des produits étrangers. L'Instance de recours indépendante (IRI) rend des décisions de dernière instance sur les recours contre les décisions d'application.

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

a) Liste des critères d'octroi des autorisations exceptionnelles aux producteurs agricoles
b) Liste des critères d'octroi des autorisations exceptionnelles aux preneurs de licences
c) Liste des intrants: Intrants pour l'agriculture biologique en Suisse
d) Liste des aliments fourragers de Bio Suisse/FiBL: Principes pour la fabrication et l'utilisation des aliments fourragers en agriculture biologique
e) Règlement des sanctions – Producteurs
f) Règlement des sanctions – Preneurs de licence et utilisateurs de la marque
g) 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.

Annexe 1 pour la Partie I, chapitre 1: Définition de l'origine suisse

Vous trouverez les annexes jointes au Cahier des charges de Bio Suisse en cliquant sur le lien suivant www.bio-suisse.ch.

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 conformément à Annexe 3 pour la Partie I, chapitre 2: Règlement des droits de licence et d'utilisation de la marque Bourgeon Partie I, page 21.

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.

2.1 Contrôle et certification

2.1.1 Contrat de contrôle et de certification

Les producteur-rice-s (agriculteur-rice-s et autres producteur-rice-s de denrées agricoles) ainsi que les entreprises de transformation et de commercialisation doivent conclure un contrat pour leur contrôle avec une société de contrôle et de certification accréditée par la Confédération (c.-à-d. par le SAS) 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.

↳ D'autres informations sur cet article se trouvent dans l'annexe pour le chap. 2.1. Partie I, page 18

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 et jusqu'au commerce de détail.

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.

2.1.4 Contrôle des entreprises de restauration

Les utilisateurs de la marque doivent prouver qu'ils respectent les règlements applicables aux entreprises de restauration ainsi que les conditions d'utilisation de la marque.

Cette preuve comprend les points de contrôle suivants:
- Respect des délais de saisie et de remise des valeurs d'achat nettes des marchandises.
- Vérification de la plausibilité des données livrées.
- Conformité de la mention avec les données livrées.

Une fois par an, l'utilisateur de la marque remet une autodéclaration complète en temps voulu, comprenant:
- la confirmation du respect de la charte.
- la confirmation de l'exactitude des valeurs d'achat nettes des marchandises livrées.
- la mesure de formation continue réalisée.
- la confirmation du respect des prescriptions du manuel CD de Bio Suisse, Partie VI, Restauration.

Un contrôle de l'entreprise par un organisme de contrôle indépendant a lieu tous les trois ans. Bio Suisse se réserve le droit de demander un contrôle à tout moment.

Annexe 1 pour la Partie I, chapitre 2.1: Organisations habilitées pour contrôler et certifier (en Suisse) le respect du Cahier des charges de Bio Suisse

Vous trouverez les annexes jointes au Cahier des charges de Bio Suisse en cliquant sur le lien suivant www.bio-suisse.ch.

2.2 Contrat entre les producteurs et Bio Suisse

2.2.1 Contrat de production Bourgeon

Les producteurs et les productrices 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 la communication entre les parties contractantes, la protection des données, ainsi que la 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 et les productrices sont également tenus de conclure un contrat de licence.

Le Comité fixe les conditions du contrat de production.

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 Obligation d'adhésion et d'enregistrement des producteurs de lait de vache

Toutes les fermes Bourgeon qui élèvent des vaches laitières, y compris les fermes en reconversion, sont tenues d'adhérer à une organisation du lait bio (OLB) agréée par Bio Suisse. Les fermes qui remplissent les conditions d'exemption suivantes soit sont tenues de s'inscrire auprès de Bio Suisse, soit peuvent choisir entre une adhésion auprès d'une OLB et une inscription auprès de Bio Suisse:

a) Les fermes remplissant une ou plusieurs des conditions suivantes doivent s'inscrire auprès de Bio Suisse:
   – Les producteurs de lait Bourgeon commercialisant toute leur production de lait frais ou transformé directement aux consommateurs ou l'utilisant pour l'autoapprovisionnement.
   – Les producteurs de lait Bourgeon donnant tout le lait de leur production aux veaux de leur propre ferme ou à d'autres fermes.
   – Les producteurs de lait Bourgeon ayant achevé le processus de reconversion et commercialisant tout le lait de leur production, tout au long de l'année, comme lait non bio.

b) Les fermes remplissant une ou plusieurs des conditions suivantes doivent remplir leur obligation d'adhésion auprès de l'une des OLB agréées ou en s'inscrivant auprès de Bio Suisse:
   – Les producteurs de lait Bourgeon fournissant du lait à une fromagerie ou à une laiterie non affiliée à une OLB, appelés producteurs tiers. Bio Suisse peut percevoir une taxe pour l'inscription de ces fermes.
   – Les producteurs de lait Bourgeon en reconversion.

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:
- Berner Biomilch Gesellschaft BBG
- Biomilchring ZMP
- PV Suisse Biomilch
- PMO Zuger/Forster
- PROGANA
- Verein Bio-Lieferanten Emmi-Biedermann

2.2.4 Affiliation obligatoire pour les producteurs de porcs

Une affiliation auprès d'une organisation du porc bio reconnue est obligatoire pour:
- Les engraisseurs de porcs Bourgeon qui vendent leurs porcs bio via des organisations commerciales sous licence ou directement à des transformateurs ou à leurs acheteurs.
- Les éleveurs de porcs Bourgeon qui vendent leurs bêtes bio à des engraisseurs de porcs Bourgeon, à des organisations commerciales sous licence ou à des transformateurs ou à leurs acheteurs.

[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.

Une affiliation n'est pas obligatoire pour:
- Les producteurs de porcs Bourgeon qui vendent moins de 20 gorets ou porcs par année au sens ci-dessus.
- Les producteurs de porcs Bourgeon qui vendent leurs porcs directement aux clients finaux ou à la restauration.
- Les producteurs de porcs Bourgeon qui élèvent et/ou engraissent exclusivement des races ProSpecieRara (Porc laineux et Cochon Noir des Alpes).
- Les éleveurs de porcs Bourgeon dont les gorets sont avérés être commercialisés en vente directe par les engraisseurs Bourgeon qui les leur ont achetés.

2.2.4.1 Organisation du porc bio

Bio Suisse édicte les critères d'autorisation pour les organisations du porc bio et règle l'octroi et le retrait des autorisations ainsi que les sanctions. Les critères d'autorisation comprennent la forme d'organisation, le nombre minimal de producteurs et la participation à la Table ronde du marché du porc bio (organisations du porc bio, GS Viande, transformateurs, commerce de détail, marchands sous licence, Bio Suisse), etc. Les organisations du porc bio s'engagent à appliquer les décisions de la Table ronde du marché du porc bio.

L'autorisation des organisations du porc bio passe par l'établissement d'un contrat avec Bio Suisse. Le secrétariat tient à jour une liste des organisations agréées.

Organisations du porc bio actuellement reconnues par Bio Suisse:
- CI Porc Bio Suisse (CI PBS)

2.2.4.2 Documentation obligatoire

Les producteurs Bourgeon doivent prouver lors du contrôle leur affiliation à une organisation du porc bio reconnue. La preuve doit être apportée par une attestation écrite de l'affiliation ou par la facture d'affiliation acquittée.

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);
- Utilisateurs de la marque dans la restauration, cf. Restauration Partie III, chap. 17, page 246

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 Redevances

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.
- Annexe 1 pour la Partie I, chapitre 2: Conditions pour le contrat de production Bourgeon de Bio Suisse Partie I, page 21
- Annexe 2 pour la Partie I, chapitre 2: Conditions pour les licences Bio Suisse Partie I, page 21
- Annexe 3 pour la Partie I, chapitre 2: Règlement des droits de licence et d'utilisation de la marque Bourgeon Partie I, page 21
- Règlement des contributions des membres (Annexe des Statuts de Bio Suisse)
- Règlement des droits de licence Bourgeon pour les producteurs pratiquant la vente directe
- Règlements spécifiques pour la restauration et le commerce du bétail de boucherie

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.

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

Vous trouverez les annexes jointes au Cahier des charges de Bio Suisse en cliquant sur le lien suivant www.bio-suisse.ch.

Annexe 2 pour la Partie I, chapitre 2: Conditions pour les licences Bio Suisse

Vous trouverez les annexes jointes au Cahier des charges de Bio Suisse en cliquant sur le lien suivant www.bio-suisse.ch.

Annexe 3 pour la Partie I, chapitre 2: Règlement des droits de licence et d'utilisation de la marque Bourgeon

Vous trouverez les annexes jointes au Cahier des charges de Bio Suisse en cliquant sur le lien suivant www.bio-suisse.ch.

3 Utilisation de la marque Bourgeon

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

Les denrées produites selon le Cahier des charges de Bio Suisse sont distinguées 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

Marques 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 cette marque pour leurs marchandises et leurs prestations. 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 les Commissions de labellisation.

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

Dans le cadre de sa stratégie, Bio Suisse encourage la diversité des produits régionaux et soutient l'économie régionale. Pour l'étiquetage des produits, se référer aux directives des différentes branches sur www.regiogarantie.ch qui existent pour les produits régionaux ainsi qu'à la législation. Le principe que les produits Bourgeon ne trompent pas et remplissent les attentes légitimes doit être garanti.

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;
- Compléments alimentaires (monoproduits)
- Préparations pour nourrissons et préparations de suite (enrichies en vitamines et substances minérales selon l'OBNP).

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.

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

Le Bourgeon de déclaration peut être utilisé pour les préparations pour nourrissons et aliments de suite (enrichis en vitamines et en minéraux conformément à l'OBNP) qui contiennent des ingrédients agricoles en qualité bio ou Bourgeon.

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

La désignation avec le Bourgeon peut être refusée à des produits qui nuisent à l'image du Bourgeon (contradictoire aux principes du Concept directeur de Bio Suisse, allant à l'encontre de l'image de la santé que se font les 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 au contrôleur sur demande avec tous les justificatifs. 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. La CLTC détermine d'entente avec la CLA la limite entre produits identiques et du même genre. En cas de doute, c'est la CLTC qui décide.

Exceptions:
- Il est permis de vendre en même temps des qualités biologiques et non biologiques de produits du même genre mais clairement différentiables;
- 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 (cf. Définitions Partie I, art. 3.3.3.2, page 23).

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.

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 fermière professionnelle

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 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.

3.3.7 Interdictions de commercialisation

Bio Suisse peut, en cas de soupçon, interdire temporairement la commercialisation avec le Bourgeon. Une interdiction définitive de commercialisation peut être prononcée si les clarifications des soupçons confirment une grave violation du Cahier des charges de Bio Suisse ou si les clarifications nécessaires sont refusées par l'entreprise concernée.

3.4 Politique au sujet des résidus

3.4.1 Empêcher les résidus

Dans le cadre de leur devoir général de précaution, les entreprises sont tenues d'éviter les contaminations de leurs produits avec des polluants, avec des intrants interdits, ainsi qu'avec des OGM et avec des produits OGM. Elles sont en outre tenues de vérifier les sources d'immissions potentielles et – les supprimer lorsque c'est possible. Bio Suisse met des outils de travail à disposition sur www.bio-suisse.ch.

3.4.2 Cas de résidus

En cas d'apparition de résidus (OGM et produits OGM compris), la commercialisation des produits peut être suspendue suivant l'importance et le type des résidus jusqu'à ce que la source de la contamination soit trouvée et que les responsabilités aient été élucidées. L'évaluation se base sur la Grille décisionnelle pour l'évaluation des résidus et contaminants dans les produits Bourgeon. L'entreprise concernée ne doit pas empêcher Bio Suisse ni son organisme de certification de clarifier les causes du problème. Elle doit sur injonction soumettre un plan de mesures destinées à éviter les futures contaminations. Ce plan de mesures doit être approuvé par l'organisme de certification. Il faut en plus sur injonction fournir une analyse des risques sur les possibilités d'empêcher les résidus (des modèles sont disponibles sur www.bio-suisse.ch). La décision définitive d'exclusion ou de reprise de la commercialisation et/ou de la certification de l'entreprise sera prise au cas par cas par Bio Suisse et l'organisme de certification après les clarifications nécessaires.

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 Application

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 employés: 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 réglé par les législations régionales ou 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 toute forme de travail forcé ou 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.

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 ils travaillent dans les mêmes conditions de travail.

4.6 Main-d'œuvre journalière et occasionnelle

Des contrats contraignants entre l'employeur 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 Contrats et contrôles obligatoires Partie I, chap. 2, page 17. Le rapport de contrôle doit comprendre les critères mentionnés aux chapitres Rapport de travail Partie I, chap. 4.4, page 26 jusqu'à Droits des travailleurs Partie I, chap. 4.10, page 27.

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

Annexe 1 pour la Partie I, chapitre 4: Autodéclaration Exigences sociales

Vous trouverez les annexes jointes au Cahier des charges de Bio Suisse en cliquant sur le lien suivant www.bio-suisse.ch.

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 1 pour la Partie I, chapitre 5.1: Code de conduite pour le commerce des produits Bourgeon

Vous trouverez les annexes jointes au Cahier des charges de Bio Suisse en cliquant sur le lien suivant www.bio-suisse.ch.

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

Vous trouverez les annexes jointes au Cahier des charges de Bio Suisse en cliquant sur le lien suivant www.bio-suisse.ch.

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)

7 Protection du climat et résilience

Avec l'objectif de poursuivre le développement de toutes les dimensions de la durabilité (voir Développement durable Partie I, chap. 6, page 31), les producteurs et les productrices ainsi que les preneurs de licences Bio Suisse s'engagent pour la protection du climat. En tant que Fédération, Bio Suisse a l'ambition de réduire ses émissions de gaz à effet de serre, jusqu'en 2040, en direction de zéro émissions nettes et d'encourager la résilience climatique.

Les producteurs et preneurs de licences Bourgeon prennent, selon leurs possibilités, des mesures variées pour réduire les émissions de gaz à effet de serre, séquestrer du carbone dans le sol et dans la biomasse et produire des énergies renouvelables. Dans le contexte des conditions climatiques qui se modifient, les fermes Bourgeon sont soutenues et encouragées à développer leurs systèmes et prestations de production dans le sens de la résilience de l'entreprise.

Vu que tous les acteurs du système alimentaire influencent les émissions agricoles de gaz à effet de serre, il est nécessaire d'avoir la contribution de tous les membres de la filière de création de valeur, y compris les consommateurs et les comsommatrices.

Les pierres angulaires pour cette voie sont:

- un apprentissage continu et du soutien mutuel par le développement d'offres de conseil, les échanges actifs de connaissances et la recherche ciblée;
- la vérification régulière de nos progrès en tant que Fédération et l'adaptation de la démarche sur la base de nouvelles connaissances issues de la science et de la pratique;
- l'élaboration de mesures communes avec les acteurs de la filière de création de valeur jusqu'aux consommateurs et aux comsommatrices;
- l'encouragement de conditions cadres politiques et commerciales qui apportent un soutien.

Le présent principe fera l'objet d'une évaluation au plus tard en 2028 afin de tenir compte des plus récentes évolutions et expériences acquises.

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 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.

La reconversion à l'agriculture biologique doit fondamentalement porter sur toute l'exploitation et donc sur toute sa surface. Le Cahier des charges de Bio Suisse doit déjà être entièrement respecté pendant toute la durée de la reconversion. 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. Les fermes 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). 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 1er 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 personnes qui reconvertissent leur exploitation ou qui veulent reprendre une ferme Bourgeon se perfectionnent sur les principes et les méthodes de l'agriculture biologique. En sont exemptées les personnes qui ont une formation agricole avec domaine spécialisé en agriculture biologique.

1.1 Définitions

Définitions en vigueur dans la Partie II du Cahier des charges de Bio Suisse:

Ferme Bourgeon	Les fermes Bourgeon sont des fermes produisant des denrées issues de la production végétale ou animale, qu'elles soient issues du sol ou non (p. ex. culture de champignons et entomoculture, forçage, pisciculture, apiculture), et dont la production est conforme aux exigences du Cahier des charges de Bio Suisse.
Ferme non Bourgeon	Les fermes non Bourgeon sont des fermes non certifiées selon le Cahier des charges de Bio Suisse.
Ferme biologique ou ferme bio	Les fermes biologiques sont des fermes dans lesquelles la production est conforme aux exigences de l'ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique.
Ferme non biologique	Les fermes non biologiques sont des fermes qui ne répondent pas à une norme bio légale.
Exploitant	L'exploitant/-e est la personne physique ou morale ou la société de personnes qui gère une ferme à son propre compte et à ses propres risques, en portant le risque commercial.

Fonction directrice	Les collaborateurs ayant une fonction directrice sont des personnes qui ont un pouvoir de décision dans les domaines ou sous-domaines opérationnels et financiers (p. ex. chef d'exploitation ou directeur de branches de production).
Centre d'exploitation	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 généralement être traités et gérés (planification des cultures, documents de contrôle, etc.). Le centre d'exploitation ne comprend pas nécessairement un logement.
Bâtiments	Les bâtiments sont des constructions nécessaires à l'agriculture, à l'élevage, à la transformation et aux collaborateurs (y compris les halles à machines et les entrepôts, les serres et les tunnels avec fondations solides). Les plantation de baies et de fruits avec protection contre les intempéries et tunnel sans fondation solide n'en font pas partie. ■ Bâtiments indépendants: les bâtiments indépendants sont des constructions disposant de leurs propres entrées et sorties, avec des murs fixes intérieurs les séparant des bâtiments adjacents. ■ Bâtiments détachés: les bâtiments détachés sont des constructions non mitoyennes. Ils ne sont pas reliés à une autre partie de bâtiment, avec un espace libre et non obstrué entre les bâtiments.
Apparence	L'apparence est la présentation générale d'une ferme Bourgeon (nom de la ferme, logo, papier à lettres, matériel de déclaration et emballages, adresse commerciale, supports numériques, etc.).
Groupement de petits producteurs	Regroupement de petits producteurs privés avec des surfaces viticoles, qui ne sont pas reconnus comme entreprises agricoles par le service de l'agriculture compétent.

1.2 Principe de la globalité de l'exploitation agricole

1.2.1 Exigences envers les fermes Bourgeon

Les articles suivants contiennent les exigences relatives à la globalité de l'exploitation agricole envers les fermes Bourgeon avec production liée au sol ou non liée au sol ainsi que les exigences relatives à un groupement de petits producteurs. Lorsqu'une ferme Bourgeon pratique les deux types de production, l'article correspondant s'applique au type de production pertinent. Aucun local d'une unité d'exploitation non biologique et non liée au sol ne peut se trouver dans une ferme Bourgeon avec production liée au sol.

1.2.1.1 Fermes Bourgeon avec production liée au sol

Les fermes Bourgeon avec production liée au sol doivent remplir les exigences suivantes:

a) La ferme Bourgeon 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.
   – Des installations sanitaires et des salles de repos appropriées doivent être disponibles sur le site de la ferme Bourgeon pour les collaborateurs ne faisant pas partie de la famille.
   – L'inventaire doit comprendre au moins les machines et les appareils nécessaires aux travaux quotidiens.
   – La ferme Bourgeon doit avoir de la main-d'œuvre propre, et les travaux doivent être effectués en majorité par cette main-d'œuvre-là.
   – L'exploitant garantit la formation continue des collaborateurs quant au Cahier des charges et à l'agriculture biologique. Les collaborateurs ayant une fonction directrice doivent connaître le Cahier des charges et suivre une formation continue en agriculture biologique.

b) L'exploitation doit être indépendante:
   – Le flux des marchandises (p. ex. produits, aliments fourragers, intrants, etc.) doit être indépendant de celui de toute autre exploitation agricole.
   – La ferme Bourgeon dispose de sa propre comptabilité.
   – La ferme Bourgeon est gérée par un exploitant ou un chef d'exploitation responsable et compétent, non responsable d'autres fermes ou d'autres unités de production non biologiques.
   – La ferme Bourgeon a sa propre apparence, sans confusion possible.

c) La ferme Bourgeon doit avoir un centre d'exploitation localisable et identifiable. L'identification de l'exploitation comprend aussi une adresse professionnelle propre, sans confusion possible, et des bâtiments indépendants faisant partie de la ferme Bourgeon. Les bâtiments sont identifiables par leurs positions ou par des désignations clairement visibles. Si les bâtiments sont utilisés pour la production végétale ou l'élevage, ils doivent également être détachés. Lors d'un fermage Partie II, art. 1.2.6, page 39 et de divisions d'exploitation Partie II, art. 1.2.3, page 37, l'indépendance de la ferme Bourgeon et le caractère localisable et identifiable du centre d'exploitation ne doivent pas être entravés par des bâtiments appartenant à une unité d'exploitation non biologique. Les unités résidentielles et les bâtiments non agricoles ne sont soumis à aucune exigence particulière.

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.

1.2.1.2 Fermes Bourgeon avec production non liée au sol

Les fermes Bourgeon pratiquant l'entomoculture, la production de pousses vertes, la culture de champignons ou ayant des couvoirs doivent respecter les exigences suivantes. Les exigences concernant les thèmes Apiculture et produits apicoles Partie II, chap. 5.8, page 147 et Pisciculture Partie II, chap. 5.7, page 142 sont définies aux chapitres spécifiques.

a) La ferme Bourgeon doit former un tout structuré composé des locaux, de l'inventaire et de la main-d'œuvre:
   – L'étendue et l'équipement des locaux doivent être conçus de manière à permettre une gestion indépendante.
   – La technique du bâtiment peut être partagée avec d'autres exploitations.
   – Des installations sanitaires et des salles de repos appropriées doivent être disponibles pour les collaborateurs exclusivement.
   – L'inventaire comprend au moins les machines et les appareils nécessaires aux travaux quotidiens.
   – La ferme Bourgeon doit avoir de la main-d'œuvre propre, et les travaux doivent être effectués en majorité par cette main-d'œuvre-là.
   – L'exploitant garantit la formation continue des collaborateurs quant au Cahier des charges de Bio Suisse. Les collaborateurs ayant une fonction directrice doivent connaître le Cahier des charges et suivre une formation continue en agriculture biologique.

b) La ferme Bourgeon doit être indépendante:
   – Le flux des marchandises (p. ex. produits, aliments fourragers, intrants, etc.) doit être indépendant de celui de toute autre exploitation.
   – La ferme Bourgeon dispose de sa propre comptabilité.
   – La ferme Bourgeon est gérée par un exploitant responsable et compétent, non responsable d'autres fermes ou d'autres unités de production non biologiques.
   – La ferme Bourgeon a sa propre apparence, sans confusion possible.

c) La ferme Bourgeon doit avoir un centre d'exploitation localisable et identifiable. L'identification de l'exploitation comprend une adresse professionnelle propre, sans confusion possible, et des locaux distincts de ceux d'autres entreprises. Les locaux doivent être marqués comme appartenant à la ferme Bourgeon. Les conditions relatives à la location et au fermage sont régies par Partie II, art. 1.2.6, page 39.

1.2.1.3 Délais transitoires

Une unité de production de ferme non Bourgeon ne peut être reconnue comme une ferme Bourgeon.

Une fois le présent nouveau règlement entré en vigueur (1.1.2023), les unités de production existantes de fermes non Bourgeon reconnues par Bio Suisse comme une ferme Bourgeon le resteront jusqu'au 31.12.2037.

Pour les bâtiments non détachés destinés à la production végétale ou à l'élevage (cf. Partie II, art. 1.2.1.1, page 34) au moment de l'entrée en vigueur du présent nouveau règlement (1.1.2023), un délai transitoire est accordé jusqu'au 31.12.2037.

1.2.1.4 Groupement de petits producteurs Bourgeon en viticulture

Dans le domaine de la viticulture, les personnes privées exploitant des petites ou très petites parcelles ont la possibilité de se regrouper et de se faire contrôler et certifier en tant que groupement de petits producteurs. Les exigences suivantes doivent être remplies.

a) Exigences concernant le groupement:

- Les membres du groupement sont des exploitants/producteurs privés, ayant de petites ou très petites parcelles. Ils ne sont pas déclarés en tant qu'entreprises agricoles.
- Les membres du groupement doivent s'inscrire auprès de l'office cantonal de l'agriculture.
- Le groupement de petits producteurs doit se réunir sous une forme d'organisation appropriée (par exemple, une association, une coopérative ou une société simple).
- Le groupement de petits producteurs doit désigner une personne pour le représenter, qui sera la personne de contact pour Bio Suisse et l'organisme de contrôle et de certification. Celle-ci est signataire autorisée et signe le contrat de production avec Bio Suisse et assume tous les droits et obligations qui découlent du contrat de production de Bio Suisse (autres exigences relatives à la personne de contact dans la deuxième section).
- Le groupement de petits producteurs-trices doit être contrôlé et certifié par un organisme de contrôle et de certification bio reconnu et possède une Reconnaissance Bourgeon valable.
- Le groupement établit un accord écrit, signé par tous les membres, qui comprend au minimum la confirmation du respect intégral du Cahier des charges de Bio Suisse, y compris les conséquences en cas d'infractions, les modalités d'entrée et de sortie, les informations sur la surface, l'obligation de documentation ainsi que la réglementation sur la responsabilité.
- Chaque membre doit s'impliquer dans le groupement avec la totalité de sa surface viticole.
- Les surfaces viticoles regroupées au sein du groupement de petits producteurs ne doivent pas appartenir simultanément à une entreprise agricole, ni figurer sur le registre des surfaces d'une entreprise agricole.
- Les surfaces des membres du groupement doivent se situer dans le rayon usuel d'exploitation (rayon d'environ 15 km).
- De nouveaux membres peuvent rejoindre le groupement chaque 1er janvier. Les nouvelles surfaces sont soumises à une période de reconversion de deux ans. L'acquisition de nouvelles parcelles n'a aucune influence sur le statut de l'ensemble du groupement de petits producteurs.
- Les membres du groupement doivent, dès le début de la reconversion, suivre une «formation bio» dans un délai de deux ans. Il existe deux possibilités:
  - i. Le groupement de petits producteurs s'organise lui-même et dispense pour tous ses membres un cours de viticulture bio spécifique d'une journée avec la participation d'intervenants spécialisés. Les intervenants spécialisés peuvent par exemple être des conseillers bio cantonaux, des conseillers du FiBL ou des personnes du Groupe spécialisé Vin de Bio Suisse.
  - ii. Chaque membre suit un cours de viticulture bio spécifique d'une journée (animé par exemple par un conseiller bio cantonal ou un conseiller du FiBL).
- Les nouveaux membres du groupement suivent un cours de viticulture bio spécifique dans les deux ans.

b) Exigences concernant la personne de contact:

- La personne de contact du groupement exploite une entreprise viticole Bourgeon. Elle ne peut pas apporter ses propres surfaces viticoles au groupement.
- L'entreprise viticole de la personne de contact se situe dans le rayon usuel d'exploitation (rayon d'environ 15 km).
- La personne de contact est responsable du contrôle et de la coordination internes et veille à ce que les membres du groupement effectuent les travaux conformément aux exigences et les documentent correctement pour le contrôle bio.
- Pour la documentation, la personne de contact met à la disposition des membres un carnet des champs uniforme, dans lequel sont consignés les travaux et mesures les plus importants (journal des interventions phytosanitaires, journal de fumure et journal du travail du sol et sous le rang).
- La personne de contact doit fournir aux membres du groupement une stratégie de protection des plantes/un plan de traitement.
- La personne de contact est la référence pour Bio Suisse et pour l'organisme de contrôle et de certification.

1.2.2 Animaux d'agrément, élevages pour l'autoapprovisionnement et jardin familial

Des exigences et des prescriptions de contrôle simplifiées s'appliquent aux denrées issues de la production végétale ou animale destinées uniquement à l'autoapprovisionnement.

Animaux d'agrément et élevages pour l'autoapprovisionnement

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. Pour les animaux d'agrément, la provenance de litière d'origine agricole peut aussi être non biologique. La provenance des animaux ne doit pas obligatoirement être biologique et des prescriptions de contrôle simplifiées, élaborées par les organismes de certification, sont applicables pour autant que toutes les conditions suivantes soient remplies par tous les animaux d'une catégorie animale:

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

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 acceptée.

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.

1.2.3 Divisions d'exploitations

Division d'une ferme existante en deux ou plusieurs fermes, dont au moins une ferme Bourgeon.

La division d'exploitation doit être approuvée à l'avance par la CLA. L'exploitant est responsable de faire parvenir à la CLA un dossier de demande comportant tous les documents nécessaires (conformément au document «Liste des critères d'octroi des autorisations exceptionnelles – Producteurs»). En cas de division d'exploitation, la globalité de l'exploitation agricole doit être clairement définie en consignant par écrit le respect des exigences dans la Partie II, art. 1.2.1, page 34.

1.2.4 Reprise d'une ferme non biologique

Cet article régit la reprise d'une entreprise non biologique par une ferme Bourgeon existante. Le statut de la ferme Bourgeon n'est pas modifié par la reprise ou la fusion avec une entreprise non biologique. Lors de la reprise de surfaces non biologiques et d'animaux, différents points doivent être pris en compte.

1.2.4.1 Reprise de surfaces non biologiques

Le statut des surfaces non biologiques reprises est défini par les conditions du chapitre Fermage et utilisation de surfaces Partie II, art. 1.2.7.2, page 40. Les surfaces de la nouvelle entreprise non biologique doivent être reconverties pendant deux ans. 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. Des exceptions sont possibles et doivent être déclarées selon le chapitre Fermage et utilisation de surfaces Partie II, art. 1.2.7, page 40. Le plan des parcelles doit faire ressortir le statut de certification de chaque parcelle.

1.2.4.2 Reprise d'un élevage non biologique

Procédure administrative

Pour pouvoir contrôler correctement les exigences en matière d'affouragement, de délais d'attente et de trafic des animaux dans l'entreprise reprise, l'entreprise non biologique avec élevage est d'abord enregistrée séparément de la ferme Bourgeon existante auprès de l'organisme de certification et elle est gérée administrativement comme une entreprise indépendante. Le premier contrôle et la certification du nouveau site ont lieu au premier trimestre.

La reprise des animaux non biologiques est possible sans autorisation, car ceux-ci entament la reconversion avec l'entreprise reprise. Les délais d'attente conformément à la Partie II, art. 4.4.3, page 107 doivent être respectés.

Le contrôle principal de l'ensemble de la ferme Bourgeon (des deux sites) a lieu à la fin du premier semestre. Les sites sont regroupés sur le plan administratif. Les délais d'attente pour les animaux doivent être respectés conformément à la Partie II, art. 4.4.3, page 107.

Spécificités sur l'affouragement, les délais d'attente et la circulation des animaux

Lors de la reprise, les animaux conservent d'abord le statut de certification de l'entreprise d'origine. Le statut de reconnaissance de chaque animal doit être visible dans le journal du cheptel. Ils sont considérés comme des animaux Bourgeon dès lors qu'ils ont respecté le délai d'attente conformément à la Partie II, art. 4.4.3, page 107.

Si la même catégorie d'animaux est reprise, et qu'il s'agit d'animaux laitiers ou de volaille, les animaux non biologiques doivent être élevés séparément des animaux Bourgeon jusqu'à l'expiration du délai d'attente, de sorte que le délai d'attente conformément à la Partie II, art. 4.4.3, page 107 ne s'applique qu'aux animaux non biologiques. Dans le cas de l'élevage allaitant et des animaux destinés à la production de viande, cela n'est pas nécessaire.

Les aliments concentrés, minéraux et complémentaires non biologiques achetés avant la reconversion peuvent être utilisés dans la nouvelle entreprise jusqu'au 31 janvier de l'année de reprise. Les aliments concentrés issus de ses propres cultures ainsi que les fourrages de base achetés avant la reconversion peuvent être utilisés jusqu'à la fin de l'affouragement d'hiver (30.04) de l'année de reprise. Jusqu'au 30 avril de l'année de reprise, aucun fourrage ne doit être transféré entre les entreprises.

Pour le statut de commercialisation des produits animaux, il faut impérativement tenir compte de la proportion de fourrage de reconversion dans la ration alimentaire. La proportion de fourrage de reconversion provenant de la production propre ne doit pas dépasser 60 % de la ration (conformément à la Partie II, chap. 4.2, page 98).

Reprise d'exploitation en cours d'année

Une reprise d'exploitation en cours d'année doit être examinée et approuvée par la CLA. Un dossier correspondant selon la «Liste des critères d'octroi des autorisations exceptionnelles – Producteurs» doit être déposé auprès de Bio Suisse.

1.2.5 Relations avec des fermes non biologiques

Les exploitants et les personnes ayant une fonction dirigeante (p. ex. direction d'une branche de production) dans une ferme Bourgeon ne peuvent pas gérer de fermes non biologiques, participer à leur gestion, ni y occuper une fonction dirigeante. Il est toutefois autorisé de diriger une exploitation d'estivage gérée en communauté ou en coopérative de manière non biologique.

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

Si une ferme Bourgeon collabore avec une ferme non biologique (p. ex. une exploitation multiplicatrice), la production Bourgeon est sous la responsabilité de l'exploitant Bourgeon. Les conditions relatives à la main-d'œuvre et à l'inventaire sont réglementées dans les exigences envers les fermes Bourgeon, dans Partie II, art. 1.2.1, page 34. L'exploitant ou un collaborateur ayant une fonction dirigeante dans la ferme non biologique ne sont pas autorisés à effectuer de leur propre chef des travaux dans la ferme Bourgeon.

La participation purement financière de l'exploitant d'une ferme Bourgeon (p. ex. dans le cadre d'une hoirie, d'une SA, etc.) à une ferme non biologique est autorisée.

1.2.6 Location et fermage de bâtiments

Les exigences relatives au fermage et à l'utilisation de surfaces sont régies par l'article Partie II, art. 1.2.7, page 40.

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 le chapitre Transformation fermière Partie III, chap. 20, page 254.

Toute location ou tout fermage requiert un contrat de location ou de fermage écrit.

Les formes suivantes de location et de fermage de bâtiments ne sont pas applicables aux unités résidentielles ni aux bâtiments non destinés à l'agriculture.

1.2.6.1 Location et fermage de bâtiments pour la production liée au sol

Conditions d'affermage ou de location de bâtiments jusqu'ici non biologiques

L'affermage ou la location d'un bâtiment de production non biologique (définition selon Définitions Partie II, chap. 1.1, page 33) est possible aux conditions suivantes:

- La distance jusqu'au prochain bâtiment de production non biologique est d'au moins 100 mètres. Si la distance est inférieure, une évaluation par la CLA est nécessaire. La CLA prend sa décision conformément à la «Liste des critères d'octroi des autorisations exceptionnelles – Producteurs».
- Il s'agit de bâtiments entiers et détachés. Le seul fait d'élever une catégorie animale différente ou de cultiver une culture différente ne suffit pas comme séparation.
- Les travaux à effectuer doivent être exécutés par la main-d'œuvre de la ferme Bourgeon.

Conditions de mise en affermage et de mise en location de bâtiments à des fermes non biologiques

La mise en affermage ou la mise en location d'un bâtiment (définition selon Définitions Partie II, chap. 1.1, page 33) à une ferme non biologique est possible aux conditions suivantes:

- La distance jusqu'au prochain bâtiment de la ferme Bourgeon est d'au moins 100 mètres. Si la distance est inférieure, une évaluation par la CLA est nécessaire. La CLA prend sa décision conformément à la «Liste des critères d'octroi des autorisations exceptionnelles – Producteurs».
- Il s'agit de bâtiments entiers et détachés. Le seul fait d'élever une catégorie animale différente ou de cultiver une culture différente ne suffit pas comme séparation.

Délai transitoire

Pour les contrats de fermage ou de location de bâtiments existants non conformes à ces exigences au moment de l'entrée en vigueur (1.1.2023) du présent règlement, un délai transitoire est accordé jusqu'au 31.12.2028.

Particularités

La règle de distance des bâtiments visée aux deux premiers paragraphes ne s'applique pas en cas d'affermage ou de mise en affermage de la SAU d'une ferme Bourgeon.

Les ruches et ruchers couverts font exception en matière de location et de mise en location. Ceux-ci ne sont pas soumis à la réglementation sur la distance. Ils peuvent p. ex. être loués à des exploitants non biologiques dans le centre d'exploitation Bourgeon. S'il est loué à des apiculteurs non biologiques, un contrat d'externalisation est nécessaire.

Il est possible de louer ou de mettre en location des chambres froides entières pour le stockage de produits agricoles. Les pièces doivent être marquées comme telles. L'accès aux chambres froides louées doit être accordé à l'organisme de contrôle de la ferme Bourgeon.

Seuls des tunnels entiers ou des plantations avec une protection contre les intempéries en entier peuvent être mis en affermage ou affermés.

1.2.6.2 Location et fermage de bâtiments pour la production non liée au sol

En cas de production non liée au sol (production de champignons, entomoculture, production de pousses vertes), les conditions suivantes s'appliquent à la location ou à la mise en location de locaux:

- Les locaux sont clairement délimités des autres. Il y a séparation spatiale lorsque les locaux disposent de propres accès et de parois fixes.
- Le seul fait d'élever une catégorie animale différente ou de cultiver une culture différente dans les mêmes locaux ne suffit pas comme séparation.
- Si une ferme Bourgeon loue des locaux, les tâches nécessaires doivent être réalisées par la main-d'œuvre de la ferme Bourgeon.

Pour les exploitations apicoles et les pisciculture, les exigences des chapitres spécifiques s'appliquent (voir Apiculture et produits apicoles Partie II, chap. 5.8, page 147 et Pisciculture Partie II, chap. 5.7, page 142).

1.2.7 Fermage et utilisation de surfaces

1.2.7.1 Affermage et utilisation de surfaces biologiques

Ce règlement régit la reprise de nouvelles parcelles qui étaient auparavant exploitées conformément à l'Ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique. Comme pour les fermes, la date de reconversion des parcelles individuelles est fixée au 1er janvier. La reconversion prend un an.

1.2.7.2 Affermage et utilisation de surfaces non biologiques

Ce règlement régit la reprise de nouvelles parcelles qui n'étaient pas exploitées biologiquement auparavant. Selon l'art. 8, al. 1 de l'OBio, c'est à chaque fois le 1er janvier qui marque le début de la reconversion, aussi bien pour les exploitations que pour des parcelles séparées. La reconversion prend deux ans.

L'affermage ou l'utilisation de surfaces qui sont jusque-là non biologiques n'est autorisée que si les surfaces sont cultivées pendant au moins trois ans par la ferme Bourgeon et qu'il ne s'agit donc pas d'un échange de terres.

Il n'est pas possible de raccourcir la période de reconversion en cas de fermage ou d'achat de surfaces de protection de la nature ou de surfaces de promotion de la biodiversité.

Les fermes Bourgeon peuvent utiliser des surfaces qui ne font pas partie de la SAU (p. ex. pour la pâture) si les conditions suivantes sont respectées:

- Il y a un contrat d'utilisation écrit entre la ferme Bourgeon et le(s) propriétaire(s).
- Les surfaces doivent être annoncées comme surfaces ne faisant pas partie de la SAU lors du recensement officiel des entreprises agricoles ou au moins être visibles lors du contrôle bio (dans le registre des parcelles et sur le plan des parcelles).
- Les surfaces doivent être utilisées exclusivement par des fermes Bourgeon.
- Les directives de Bio Suisse pour la reconversion et l'exploitation doivent être entièrement respectées.

1.2.7.3 Dispositions générales

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. Le registre des parcelles de la ferme Bourgeon ne doit comporter aucune parcelle non Bourgeon.

Les fermes Bourgeon non concernées par le recensement fédéral des données agricoles doivent elles aussi indiquer toutes les parcelles cultivées par l'exploitation sur le plan des parcelles et dans le registre des parcelles.

Les contrats d'utilisation pour des terres d'une ferme non Bourgeon que la ferme Bourgeon 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).

Statut de l'entreprise agricole

L'introduction de nouvelles parcelles jusqu'alors non biologiques ou biologiques ne change en principe rien au statut de reconnaissance d'une ferme Bourgeon.

Déclaration des produits

Les produits provenant des surfaces en reconversion sont des produits de reconversion ou non biologiques 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 Bourgeon et des surfaces Bourgeon de reconversion et que la récolte ne peut extérieurement pas clairement être différenciée, c'est l'ensemble de la production qui doit être déclarée comme produits de reconversion ou non biologiques.

Exceptions pour la commercialisation parallèle (commercialisation de produits identiques avec un statut de certification différent tels que les produits Bourgeon, Bourgeon de reconversion ou non biologiques):

a) La commercialisation parallèle des produits issus de cultures pluriannuelles est possible si les conditions suivantes sont remplies:
   – La séparation des flux de marchandises et la traçabilité sont garanties;
   – Au moment du semis ou de la plantation ou, pour les cultures existantes, au moment de l'acquisition des nouvelles parcelles, une déclaration est effectuée auprès de l'organisme de certification (par culture et pour l'année correspondante) au moyen du formulaire Notification à l'organisme de certification sur la commercialisation parallèle.
b) La commercialisation parallèle des cultures annuelles qui ne peuvent extérieurement pas être clairement différenciées est possible si les conditions suivantes sont remplies:
   – La production parallèle fait suite à l'acquisition de nouvelles parcelles (reprise de surfaces non Bourgeon);
   – Les cultures ayant un statut différent doivent être récoltées de manière échelonnée dans le temps. La première variante doit être récoltée et livrée avant le début de la récolte de la deuxième variante;
   – La séparation des flux de marchandises et la traçabilité sont garanties et vérifiables;
   – Au moment du semis ou de la plantation ou, pour les cultures existantes, au moment de l'acquisition des nouvelles parcelles, une déclaration est effectuée auprès de l'organisme de certification (par culture et pour l'année correspondante) au moyen du formulaire Notification à l'organisme de certification sur la commercialisation parallèle.
   – Si une culture est également produite en parallèle au cours de la deuxième année de reconversion, une nouvelle déclaration doit être effectuée.
c) Le blé panifiable et le blé fourrager ainsi que le maïs grains et le mais d'ensilage sont considérés comme des cultures différentes.

Statut de certification des produits

Si du terrain est repris (fermage ou utilisation) à une ferme non Bourgeon en cours d'année, il faut prouver qu'il est cultivé depuis le 1er janvier conformément au Cahier des charges de Bio Suisse, faute de quoi le statut de la surface et des produits est non biologique ou biologique (en fonction du statut des surfaces avant la reprise). Les détails sont définis dans le tableau suivant:

Cas 1: Nouvelles parcelles herbagères avec rendement fourrager si l'exploitation Bourgeon est attestée à partir du 1er janvier par la ferme Bourgeon	
Entrée jusqu'à la date de référence au printemps:	Les récoltes de fourrages grossiers comptent comme fourrages Bourgeon 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 sont de qualité non Bourgeon; la surface n'est pas comptée avec la SAU de la ferme.

Cas 2: Nouvelles parcelles herbagères avec rendement fourrager si l'exploitation Bourgeon ne peut pas être attestée à partir du 1er janvier	
Entrée jusqu'à la date de référence au printemps:	Les récoltes de fourrages grossiers sont de qualité non Bourgeon, la surface est comptée avec la SAU de la ferme.
Entrée après la date de référence au printemps:	Les récoltes de fourrages grossiers sont de qualité non Bourgeon; 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 Bourgeon 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.). La surface est comptée avec la SAU de la ferme.
Entrée après la date de référence au printemps:	Les produits récoltés sont de qualité non Bourgeon; 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 Partie II, art. 1.3.2, page 45 n'étant pas respecté	
Entrée jusqu'à la date de référence au printemps:	Vente des produits récoltés comme produits non Bourgeon, la surface est comptée avec la SAU de la ferme.
Entrée après la date de référence au printemps:	Les produits récoltés sont de qualité non Bourgeon; 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 non liées au sol (cultures en pots):	la commercialisation doit respecter le statut de l'entreprise (comme pour la location d'une stabulation).

1.2.7.4 Location de surfaces

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

Les produits des surfaces qui ne font pas partie d'une exploitation Bourgeon ne doivent pas être vendus avec le Bourgeon (exception: Cueillette dans la nature, selon Partie IV, chap. 1, page 268).

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

1.2.8 Activités lucratives indépendantes et non indépendantes, et travail rémunéré

En principe, les exploitants Bourgeon peuvent pratiquer n'importe quelle activité professionnelle accessoire non agricole. Ces activités ne sont 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.

1.2.8.1 Activité lucrative non indépendante

Définition d'une activité lucrative non indépendante: Le certificat de salaire est délivré par l'employeur et le décompte AVS est effectué par l'employeur.

L'activité lucrative non indépendante est presque toujours possible. La seule restriction est que l'exploitant Bourgeon ne peut pas exercer d'activité qui ne lui est pas permise en tant qu'exploitant Bourgeon (utilisation d'intrants agricoles interdits en bio), et pas non plus comme employé de son conjoint ou de son concubin.

1.2.8.2 Activité lucrative indépendante

Définition: déclaration fiscale d'indépendant, propre décompte AVS.

Il est possible d'exercer une activité lucrative indépendante parallèlement à l'agriculture. Une comptabilité séparée est obligatoire.

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

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 le chapitre Transformation fermière Partie III, chap. 20, page 254.

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.

Le commerce de fourrage non biologique est autorisé. Le fourrage non biologique ne peut pas être stocké ni manipulé sur le site de la ferme Bourgeon.

Entreprise de paysagisme non biologique: si le client le veut expressément, des intrants interdits en bio peuvent être utilisés sur les surfaces non agricoles. Cependant, les intrants interdits ne peuvent être passés dans les comptes de la ferme Bourgeon ni stockés sur son site.

1.2.9 Alpage et estivage

1.2.9.1 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.

1.2.9.2 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)

↳ Dispositions sur l'absence des animaux de la ferme principale (Alpage et estivage) selon Partie II, art. 4.4.5, page 108.

1.2.10 Communautés d'exploitations et communautés partielles d'exploitations et de collaboration entre plusieurs entreprises agricoles

1.2.10.1 Dispositions générales

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 elle 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)

1.2.10.2 Communauté d'exploitations (CEx)

Annonce

Les communautés d'exploitations ne sont autorisées qu'entre fermes Bourgeon. 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.

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.

Exigences formelles

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

L'exploitant de la ferme autrefois non biologique doit suivre pendant sa première année de reconversion le cours d'introduction obligatoire prescrit (cf. Partie II, art. 1.3.3, page 47).

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.

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 (cf. Partie II, art. 1.2.7, page 40).

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 selon Partie II, chap. 4.2, page 98.

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 selon Partie II, chap. 4.4, page 105.

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.

1.2.10.3 Communautés partielles d'exploitations (CPE)

Les communautés partielles d'exploitations ne sont autorisées qu'entre fermes Bourgeon. 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. Les exploitations partenaires doivent choisir le même organisme de contrôle.

1.2.10.4 Autres formes de collaboration

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 1er 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.

Les communautés PER dans lesquelles la ferme Bourgeon indique les surfaces de promotion de la biodiversité pour une ferme non Bourgeon en plus de ses surfaces de promotion de la biodiversité nécessaires sont possibles. Sont également autorisées les communautés PER entre fermes Bourgeon et fermes biologiques (certifiées selon l'Ordonnance sur l'agriculture biologique) qui remplissent leur bilan de fumure équilibré à l'échelle interentreprises. Toutes les autres communautés PER avec des fermes non Bourgeon sont interdites.

1.3 Reconversion à l'agriculture biologique

1.3.1 Dispositions générales

Les fermes 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).

1.3.2 Déroulement chronologique de la reconversion

La reconversion dure au minimum deux années civiles complètes. Au début de la reconversion, l'exploitant 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 1er 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 1er janvier peuvent être vendues avec le Bourgeon de reconversion, mais seulement une fois la certification terminée (au plus tôt le 1er mai). Les récoltes des cultures mises en place avant le 1er 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 1er mai de la première 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 (1er 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 globalité de l'exploitation agricole doit quand même être reconvertie à l'agriculture biologique. Les conditions détaillées sont définies au cas par cas par la CLA.

La reconversion de l'apiculture dure au moins une année. Elle prend fin lorsque la cire répond aux critères suivants: Grille décisionnelle pour l'évaluation des résidus et contaminants dans les produits Bourgeon. La commercialisation ne doit pas se référer à la reconversion à l'agriculture biologique. La reconversion de l'OBio au CDC de Bio Suisse ne nécessite pas l'année de reconversion, à condition que la cire réponde aux critères de la grille décisionnelle susmentionnée.

Délais d'inscription

L'OBio fixe au 1er janvier la date du début de la reconversion à l'agriculture biologique. Cela s'applique également aux entreprises apicoles. 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 exploitants concernés doivent en plus faire parvenir à leur organisme de contrôle et de certification une demande écrite accompagnée de tous les documents correspondants conformément à Partie II, art. 1.3.4, page 49. 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 à l'exploitant.

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 non biologique). 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)

Aliments fourragers issus de semences traitées

Les aliments fourragers issus de semences traitées qui ont été semées avant la reconversion sont considérés comme aliments fourragers non biologiques et doivent être commercialisés ou cédés comme tels. Font exception les aliments fourragers issus de semences qui doivent être traitées sur ordre des autorités. (CLA 5/2019)

Animaux de reconversion

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

Délais d'attente pour les bêtes provenant de fermes en reconversion

Les animaux destinés à la production de viande qui proviennent de fermes en reconversion doivent vivre pendant une certaine période dans la ferme Bourgeon avant que leurs produits carnés puissent être vendus avec le Bourgeon. Les délais suivants s'appliquent:

- 30 jours pour la volaille;
- 2 mois pour les porcins destinés à la production de viande;
- 3 mois pour les équidés et les bovins destinés à la production de viande.

(CLA 5/2018)

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)

Période de reconversion d'entreprises nouvellement créées

Lorsqu'une entreprise est créée et que la part de surfaces et d'animaux Bourgeon représente au moins 75 %, l'entreprise en question obtient le statut Bourgeon immédiatement après la première opération de contrôle et certification. La période de reconversion est supprimée. Les exploitants doivent respecter les exigences concernant les cours d'introduction et de formation continue conformément à la Partie II, art. 1.3.3, page 47. Le statut des surfaces non biologiques reprises est défini par les conditions du chapitre Affermage et utilisation de surfaces non biologiques Partie II, art. 1.2.7.2, page 40. Pour la reprise des animaux non biologiques, les délais d'attente s'appliquent conformément à la Partie II, art. 4.4.3, page 107. Les éventuels stocks non biologiques des années précédentes (p. ex. aliments fourragers non biologiques) ne peuvent plus être utilisés dans l'entreprise à compter du 1er janvier. (CLA 6/2023)

1.3.3 Cours d'introduction pour la reconversion à l'agriculture biologique

1.3.3.1 Participation à des cours d'introduction et à des cours de formation continue

Les exploitants qui reconvertissent leur ferme suivent jusqu'à la fin de la reconversion un cours d'introduction d'un jour et quatre jours de formation continue.

Les personnes qui souhaitent nouvellement diriger une ferme Bourgeon (passage à un nouvel exploitant) ainsi que les collaborateurs ne faisant pas partie de la famille et occupant une fonction dirigeante suivent les cours dans un délai de deux ans.

Les collaborateurs et collaboratrices ne faisant pas partie de la famille et occupant une fonction dirigeante qui peuvent justifier d'une activité lucrative avec domaine de responsabilité dans une ferme Bourgeon au cours des cinq dernières années sont dispensés de suivre les cours d'introduction et de formation continue.

L'accomplissement de chaque cours d'introduction et de formation continue est confirmé par une attestation qui sera présentée dans le cadre du contrôle.

De nombreux cours sont disponibles à l'adresse suivante: www.bioactualites.ch

Cas particuliers

Les entreprises dont la production végétale est purement horticole (horticulteurs) disposent de trois ans à compter du début de la reconversion pour suivre la journée de cours d'introduction et les cours de formation continue.

Les exigences relatives aux groupements de petits producteurs sont définies au chapitre Groupement de petits producteurs Bourgeon en viticulture Partie II, art. 1.2.1.4, page 36.

Cours d'introduction

Les principes sont un des thèmes du cours d'introduction, consacré aux thèmes de l'agriculture biologique, au Cahier des charges, au marché ainsi qu'à l'organisation et au rôle de Bio Suisse, des organismes de contrôle bio et de la vulgarisation bio.

Cette journée d'introduction est en règle générale dispensée par les écoles cantonales d'agriculture et doit être suivie par tous les nouveaux exploitants.

Cours de formation continue

Les cours de formation continue portent sur des thèmes pertinents pour l'agriculture biologique. Cette pertinence est définie de manière très ouverte, afin que les cours puissent être organisés de manière flexible en fonction des thèmes actuels et des besoins des exploitants.

Offres combinées

Certains prestataires (en général des écoles d'agriculture cantonales) proposent des offres combinées. Dans le cadre de ces offres combinées, les contenus des cours d'introduction et ceux de la formation continue spécifique à l'agriculture bio sont proposés sous forme de cours ou de modules ou autres.

1.3.3.2 Prestataires de cours et de formations continues et attestations

Les cours et formations continues des prestataires suivants peuvent être pris en compte:

Écoles cantonales d'agriculture et services cantonaux de vulgarisation:

- Tous les modules bio de la formation professionnelle supérieure: reconversion à l'agriculture biologique, grandes cultures bio, arboriculture bio, bétail laitier bio, cultures fourragères bio, introduction à l'agriculture biodynamique (cours entiers ou certains jours).
- Cours spécifiquement bio d'un jour ou d'une demi-journée, pour autant qu'ils soient donnés par les services de vulgarisation bio et qu'ils traitent des thèmes importants pour l'agriculture biologique. Les offres de la vulgarisation bio tessinoise sont également valables pour les cours qui comportent des contenus bio spécifiques.
- En cas de participation à des cours de plusieurs jours avec des contenus bio spécifiques, par exemple sur les thèmes médecine complémentaire, fertilité du sol, biodiversité et permaculture, une journée peut être comptabilisée.

L'attestation de cours fait foi.

Institut de recherche de l'agriculture biologique (FiBL):

- Cours d'une journée
- Cours du FiBL de plusieurs jours sur les cultures spéciales (p. ex. cours de viticulture bio de plusieurs jours) et sur l'apiculture bio

L'attestation du secrétariat des cours du FiBL fait foi.

Demeter:

- Cours de base sur l'agriculture biodynamique (au moins un cours bloc de quatre jours suivi comme auditeur-trice)

Le certificat fait foi.

Groupes d'échange:

- Participation à un groupe d'échange initié par Bio Suisse (p. ex. ProBio)
- 1 journée peut être comptée

La preuve est fournie par Bio Suisse.

Organisations membres régionales

Les cours organisés et tenus par des organisations membres régionales (d'une demi-journée ou d'une journée) sur des sujets spécifiquement bio et liés aux techniques de production, avec des intervenants spécialisés, peuvent être pris en compte.

L'attestation de participation remise par l'organisation membre concernée est considérée comme preuve.

1.3.3.3 Motifs de dispense et imputation

Formation professionnelle

Les diplômé-e-s des cours et formations suivants sont dispensés de la journée de cours d'introduction et des quatre jours de cours de formation continue:

- CFC du champ professionnel de l'agriculture avec domaine spécialisé en agriculture biologique, deuxième formation comprise
- Études de bachelor / master (BSc/MSc) avec spécialisation en agriculture biologique:
  - Ingénieur-e en environnement HES, approfondissement en agriculture biologique, ZHAW
  - Agronomie HES, qualification supplémentaire en agriculture biologique, HAFL
- Cours selon l'OPD/cours pour revenus accessoires, avec domaine spécialisé en agriculture biologique (les modules à choix ne comptent pas)

Autres dispenses et imputations

a) Des cours d'introduction et de formation continue

- Changement d'exploitant au profit du conjoint ou de la conjointe lorsque le conjoint ou la conjointe remettant l'exploitation atteint l'âge de la retraite.
- Communautés de générations lors de la reconversion: une personne est dispensée de toute participation aux cours.
- Reprise d'exploitation: en tant que membre d'une ancienne communauté de générations ou en tant que nouvel exploitant

Pour tous les cas mentionnés ci-dessus: preuve de cinq ans de travail avec un domaine de responsabilité dans une ferme Bourgeon.

Sont également exemptées du cours d'introduction et des cours de formation continue les entreprises apicoles non agricoles.

b) Du cours d'introduction

- Si le cours d'introduction a été suivi dans les cinq ans avant le début de la reconversion, il peut être pris en compte.
- Accomplissement du domaine spécialisé en agriculture biologique dans une classe bio séparée d'une école professionnelle agricole en 3e année d'apprentissage. La confirmation de la formation fait foi.

c) Des cours de formation continue

- Entreprises produisant exclusivement des insectes, des pousses, des champignons ou des poissons ainsi que les couvoirs.
- Modules bio de la formation professionnelle supérieure suivis avant la reconversion: reconversion à l'agriculture biologique, grandes cultures bio, arboriculture bio, bétail laitier bio, production fourragère bio, introduction à l'agriculture biodynamique (cours entiers ou certains jours)
- Cours du FiBL de plusieurs jours sur les cultures spéciales (p. ex. cours de viticulture bio de plusieurs jours) et apiculture bio suivis avant la reconversion, dans la limite de leur volume, si la participation au cours ne remonte pas à plus de cinq ans.
- Les cours de formation continue ne peuvent être pris en compte que s'ils ont été suivis dans les cinq ans avant et pendant la reconversion.

Classe bio séparée: Pour une dispense de la journée de cours d'introduction, le domaine spécialisé en agriculture biologique doit être suivi pendant une année scolaire entière dans une classe bio séparée d'une école professionnelle agricole. Les écoles professionnelles proposant l'offre correspondante sont indiquées sur le site Internet suivant www.bioactualites.ch. La participation à un cours commun sur l'agriculture biologique ou à seulement 120 leçons dans une classe séparée ne suffit pas pour une dispense.

1.3.4 Reconversion par étapes

1.3.4.1 Dispositions générales

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. Les groupements de petits producteurs ne peuvent pas procéder à une reconversion par étapes en viticulture.

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 deux 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 (cultures qui restent pendant au minimum 5 ans) peuvent faire l'objet d'une reconversion par étapes. (CLA 6/2017)

1.3.4.2 Autorisation et procédure

La reconversion par étapes doit être autorisée par l'organisme de certification et par la CLA. Un plan de reconversion doit être remis à l'organisme de certification avant la date limite pour l'inscription à la reconversion. Les documents nécessaires à l'obtention de l'autorisation peuvent être demandés directement auprès des organismes de certification ou sur leur site internet.

Procédure pour les exploitants qui envisagent une reconversion par étapes:

a) Établir tous les documents exigés (cf. Partie II, art. 1.3.4.3, page 50) 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 l'organisme de certification pour examen.
c) Examen des documents par l'organisme de certification et par Bio Suisse, qui définissent 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 étapes doit obligatoirement être autorisée tant par Bio Suisse que par l'organisme de certification (OBio art. 9). Les documents nécessaires à l'obtention de l'autorisation peuvent être demandés directement auprès des organismes de certification ou sur leur site internet.

1.3.4.3 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 (exception faite des groupements de petits producteurs avec des vignes). 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. Le principe de base est le 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'organisme de certification.

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 Principe de la globalité de l'exploitation agricole Partie II, chap. 1.2, page 34;
  - 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 (cultures qui restent pendant au minimum 5 ans) peuvent faire l'objet d'une reconversion par étapes. (CLA 6/2017)

Relevé 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 en non biologique. Les contrôles concernent aussi les surfaces, les locaux de stockage etc. qui sont encore non biologiques. Lors du contrôle, des justificatifs doivent présenter clairement la déclaration de tous les produits vendus. Des analyses de résidus peuvent être ordonnées par la CLA ou par l'organisme de contrôle.

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 4e année, toutes les branches de production et toutes les surfaces de production doivent respecter le CDC de Bio Suisse et que l'exploitation peut être certifiée comme ferme Bourgeon au plus tard après cinq ans.

1.3.4.4 Production animale

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

Un plan de reconversion est également requis pour la reconversion par étapes de l'élevage: le rapport de vulgarisation du conseiller bio ou les documents équivalents doivent contenir 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 Principe de la globalité de l'exploitation agricole Partie II, chap. 1.2, page 34;
- 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.

Catégories d'animaux et 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. Le principe de base est le suivant: 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.

Relevé et contrôle

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

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 selon la Partie II, art. 4.4.3, page 107. 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.

II 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.

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.

En agriculture biologique, les plantes tirent leurs éléments nutritifs en premier lieu du sol. La production des cultures s'effectue dans un sol vivant relié au sous-sol et à la roche mère. L'hydroculture (aussi appelée production végétale hors-sol) ainsi que les méthodes de culture dans lesquelles la zone racinaire n'entre pas ou seulement de manière limitée en contact avec 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 interdites. Les exceptions et les détails sont réglés au niveau des règlements.

2.1.1 Exigences posées à l'agriculture liée au sol

2.1.1.1 Définition du terme contact avec le sol

Les plantes doivent être cultivées dans un sol normal relié au sous-sol et à la roche mère. La possibilité de pénétration sans barrière des racines dans le sol vivant doit être entièrement garantie. L'utilisation de matériaux limitant, même partiellement, la pénétration des racines dans la couche arable n'est pas autorisée (p. ex. pots, sacs et non-tissés). Sont exclues de cette réglementation les cultures mentionnées dans la Partie II, art. 2.1.2.1, page 54 et l'utilisation de substrats selon la Partie II, art. 2.1.1.3, page 54.

2.1.1.2 Techniques de travail du sol

Aucun type de compactage de la couche arable (p. ex. par des rigoles de substrat dans la culture de petits fruits) visant à empêcher la pénétration des racines dans la couche arable n'est autorisé. Les digues et fossés traditionnels sans mesures de compactage du sol et sans utilisation de matériaux empêchant la pénétration des racines dans le sol vivant sont autorisés.

L'utilisation d'enfouisseurs en dehors des surfaces arables doit être limitée à un minimum.

2.1.1.3 Utilisation de substrat pour les cultures liées au sol

Il est permis d'utiliser du substrat pour les cultures liées au sol. Le substrat épandu ne doit pas être retiré des surfaces, mais doit y être incorporé après la culture.

Les produits suivants peuvent être utilisés:
- substrats du commerce sans tourbe du chapitre 1-30 de la Liste des intrants actuelle du FiBL;
- compléments de substrats organiques et minéraux du chapitre 1-31 de la Liste des intrants actuelle du FiBL;
- matériaux végétaux comme les fibres de bois et le compost; l'absence de traitement de ces produits avec des produits non autorisés après l'extraction doit être documentée par une mention sur le bon de livraison ou une confirmation du fournisseur;
- matières minérales comme le sable, la pierre ponce, la lave, la perlite, la vermiculite, l'ardoise expansée, l'argile expansée/le lecaton, les gravillons et le sable de brique.

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.

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 interdite.

2.1.1.4 Matériaux de couverture et de paillage

L'utilisation de matériaux de couverture en plastique pour recouvrir le sol non enfouis dans le sol après la culture (p. ex. tissu à bandes tissées ou film plastique noir) doit être limitée à un minimum. Ils doivent être enlevés des surfaces après la culture, réutilisés ou éliminés. En cas de mise au rebut, leur recyclage doit être privilégié.

Les matériaux de paillage fabriqués techniquement incorporés au sol après la culture doivent figurer sur la Liste des intrants du FiBL.

Pour lutter contre les mauvaises herbes, l'utilisation d'un substrat sans tourbe repris sur la Liste des intrants du FiBL est autorisée.

La paille utilisée pour protéger les fruits et pour couvrir le sol doit être de qualité bio.

2.1.2 Exigences posées à l'agriculture non liée au sol

2.1.2.1 Cultures non liées au sol autorisées

Les méthodes de culture non liées au sol sont exclusivement autorisées dans les cas suivants:
- Production de plants
- Plantes mères et plantes parentales cultivées en pots pour la production de plantes d'ornement et de plantes aromatiques, commercialisées avec le pot (cf. Partie II, art. 2.2.12.1, page 69)
- Herbes médicinales et culinaires destinées à la consommation et commercialisées en même temps que le contenant (cf. Partie II, chap. 3.6, page 94)
- Fruits et petits fruits ainsi que légumes-fruits en pots (cf. Partie II, art. 3.2.9, page 90 et cf. Partie II, art. 3.1.2, page 89) portant déjà de premiers fruits prêts à la récolte et destinés à une culture ultérieure (vente exclusivement au commerce de détail et au consommateur final)
- Forçage hydroponique (p. ex. racines d'endives, tulipes cf. Partie III, chap. 7.7, page 206)
- Légumes forcés (p. ex. forçage avec terre de couverture, légumes blanchis cf. Partie II, chap. 3.5, page 93)
- Pousses vertes et blanchies (cf. Partie II, chap. 3.5, page 93)
- Plantes ornementales (cf. Partie II, chap. 3.6, page 94)
- Champignons comestibles (cf. Partie II, chap. 3.4, page 91)

2.1.2.2 Utilisation de substrat pour les cultures non liées au sol

Seuls des substrats du commerce et des composants de substrats (y compris la tourbe) de la Liste des intrants actuelle du FiBL peuvent être utilisés (chapitres 1-30 et 1-31). 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 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;
- tous les composants doivent figurer dans la Liste des intrants du FiBL. Sont par ailleurs autorisés dans les substrats:
  - les matières minérales comme l'argile, le sable, la pierre ponce, la lave, la perlite, la vermiculite, l'ardoise expansée, l'argile expansée/le lecaton, les gravillons et le sable de brique, etc.;
  - les matériaux végétaux non traités, comme les fibres de bois et le compost; l'absence de traitement de ces produits après l'extraction doit être documentée par une mention sur le bon de livraison ou une confirmation du fournisseur;
- la tourbe est autorisée pour certaines cultures, pour la quantité cf. Partie II, art. 2.1.2.3, page 55, mais de manière limitée;
- les engrais foliaires ou à base d'oligoéléments ne peuvent pas entrer dans la composition.

2.1.2.3 Proportion de tourbe dans le substrat

Il faudrait éviter le plus possible d'utiliser de la tourbe. Dans la mesure du possible, la quantité de tourbe doit être réduite par l'utilisation de plus petits pots.

Proportions maximales de tourbe autorisées:

	Maximum de tourbe	**Minimum de compost[2]**
Substrats pour la production de plants[3] (y c. mottes pressées, speedys)	60 %	–
Substrats pour cultures à terme et plants avancés dans la culture des petits fruits	0 %	–
Substrats pour cultures en pots (légumes, fruits et baies) portant déjà les premiers fruits prêts à être récoltés et étant destinées à être cultivées ultérieurement (vente au commerce de détail et aux consommateurs finaux)	0 %	
Substrats pour plantes à massifs et plantes vivaces d'ornement, arbustes d'ornement dans des conteneurs	0 %	20 %
Substrats pour plantes aromatiques en pot et plantes d'intérieur	30 %	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 au cas par cas par la CLA. La terre de couverture utilisée pour le forçage est comptée avec l'ensemble du substrat.

[2] Compost: Matières végétales, animales ou microbiennes décomposées correctement en conditions aérobies.
[3] Les jeunes plantes sont des plantes issues de semis ou de plantons qui sont destinées à être transplantées.

2.1.3 Rotation des cultures

Les fermes qui ont au moins 1 ha de terres ouvertes doivent respecter les exigences de la Partie II, art. 2.1.4, page 56. 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 de la Partie II, chap. 2.1, page 53 pour en atteindre les objectifs, mais l'application peut diverger des dispositions détaillées de la Partie II, art. 2.1.4, page 56. L'évaluation de ces fermes tiendra compte de l'ensemble de leur situation.

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.

2.1.4 Proportion d'herbages dans la rotation des cultures

2.1.4.1 Fermes avec au moins 20 % de surface enherbée

Au moins 20 % de la surface assolée doivent être enherbés toute l'année (au minimum 12 mois entre le semis et le labour) avec des prairies temporaires, des ourlets sur terres ouvertes 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)

2.1.4.2 Fermes avec moins de 20 % de surface enherbée

La règle suivante vaut comme alternative à cet enherbement annuel de 20 % de la surface assolée:
Au moins 10 % de la surface assolée sont enherbés toute l'année (cf. Partie II, art. 2.1.4.1, page 56). Pour les autres 10 % 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 % 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 1er septembre et enfoui au plus tôt le 15 février de l'année suivante.
c) Les cultures intercalaires, les engrais verts et les sous-semis [4] dont la culture dure au moins cinq mois peuvent être comptés en pondérant les surfaces et les durées.
d) Si plusieurs cultures d'engrais verts sont cultivées et enfouies l'une après l'autre sur une même surface au cours d'une année (les produits ne sont pas récoltés), la surface peut être comptée comme surface enherbée toute l'année.

Exemple pour 10 ha de terres assolées: Cette exigence est satisfaite avec 1 ha de trèfle (= 10 % 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 % d'herbages peut être atteinte sur cinq ans (au lieu de chaque année). La Partie II, art. 2.1.4.2, page 56 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 (mois et demi-mois).

Les proportions d'herbages supérieures à 20 % 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)

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

2.1.5 Couverture du sol des terres ouvertes

Au moins 50 % des terres ouvertes (après déduction des jachères florales et des jachères tournantes) doivent être couvertes de végétation en dehors de la période de végétation comprise 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.

2.1.6 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 % 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.

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.

2.1.7 Cultures non concernées (cultures pluriannuelles et cultures protégées)

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 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.

2.2.1 Définitions

La culture des plantes	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 (générative) 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[5]). 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[6].
Matériel de multiplication	Terme générique: ■ Semences ■ Matériel de multiplication végétative
Matériel reproductif	Terme générique: ■ 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.

2.2.2 La culture des plantes

Cet article définit la sélection végétale.

[5] 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.

[6] 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.

2.2.2.1 Exigences pour la sélection végétale biologique

La sélection végétale biologique doit remplir les exigences suivantes:

a) Divulgation 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

La production d'une variation génétique peut recourir aux méthodes de sélection suivantes:
- 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

Les méthodes suivantes sont autorisées pour la sélection:
- 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

Les méthodes suivantes peuvent être utilisées pour la multiplication:
- Multiplication par graines
- Multiplication végétative
- Multiplication apomictique
- Traitement thermique
- Stratification
- Vernalisation
- Multiplication in vitro (cultures de méristèmes)

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 (variétés 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 Partie II, art. 2.2.7, page 66)

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)
   - Mutagénèse 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
   - Méthode «TEgenesis®» (brevet de la société Epibreed pour la mobilisation des rétrotransposons au moyen de produits chimiques) ainsi que d'autres méthodes de mobilisation des rétrotransposons
   - 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 cytoplastiques 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. Partie II, art. 2.2.2.6, page 61 catégorie IV). La production de semences et de plants biologiques cessera à moyen terme pour ces variétés (cf. Partie II, art. 2.2.7, page 66). 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

L'énumération suivante mentionne les techniques de sélection qui sont interdites 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.

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. Partie II, art. 2.2.2.4, page 61).
- Divulgation 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 instituera 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.

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. Partie II, art. 2.2.2.6, page 61). 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 www.organicxseeds.com:

a) De multiplication Bourgeon et de sélection végétale biologique
b) Bourgeon Suisse
c) Bourgeon Import provenant de producteurs Bourgeon reconnus à l'étranger
d) Bio CH (OBio)
e) Bio UE («Règ. Bio UE» = Règlement (CE) n° 834/2007)
f) Non biologique (PER) de Suisse
g) Non biologique de l'étranger

2.2.3.2 Documentation obligatoire 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. Partie II, art. 2.2.11, page 69).

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 / bio 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 site Internet www.organicxseeds.com ou par écrit auprès du Service des semences bio. La taxe d'incitation est prélevée selon Taxes d'incitation Partie II, art. 2.2.11, page 69.

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 la Partie II, art. 2.2.2.6, page 61. 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.

Classement du matériel de multiplication

Classement du matériel de multiplication	Critères de classement des espèces	Critères pour les exceptions
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. Partie II, art. 2.2.2.6, page 61).	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).	Dérogations soumises à autorisation: ■ 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. ProSpecieRara). 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.
Niveau 1: L'utilisation de matériel de multiplication biologique est obligatoire.	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.	Dérogations soumises à autorisation: ■ 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. ProSpecieRara).
Niveau 2: L'utilisation de matériel reproductif biologique est la règle.	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.	Semences: Dérogations 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: ■ Caractéristiques agronomiques (en particulier la précocité) ■ Caractéristiques pédologiques particulières ■ Climat ou altitude ■ Tolérances ou résistances aux maladies et aux ravageurs ■ Potentiel de rendement

Classement du matériel de multiplication	Critères de classement des espèces	Critères pour les exceptions
		■ Cultures contractuelles (variété exigée par l'acheteur) ■ Exigences spéciales du marché ou de la transformation ■ Type et qualité de la semence ■ Aptitudes au stockage Bio Suisse tient à jour une liste des cultures à risque dans l'Annexe 1 pour la Partie V, art. 4.2.2.5: Liste des pays et cultures comportant un risque OGM Partie V, page 292. Dans le cas de semences de cultures à risque de ce type, une Déclaration d'accord au sujet du respect de l'interdiction d'utilisation des organismes génétiquement modifiés doit être disponible. Matériel de multiplication végétative: Dérogations 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: ■ 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 S'il n'y a pas d'offre sur www.organicxseeds.com, il faut déposer une demande d'autorisation exceptionnelle auprès du Service des semences.
Niveau 3: L'utilisation de matériel reproductif biologique est souhaitée mais pas obligatoire.	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.	La disponibilité doit être vérifiée dans la banque de données www.organicxseeds.com et une attestation doit être générée via www.organicxseeds.com indiquant qu'aucune semence biologique et aucun matériel de multiplication végétative de la variété souhaitée ne sont disponibles. ■ 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 est uniquement disponible en qualité non biologique, les semences et le matériel de multiplication végétative non biologiques peuvent être utilisés sur présentation de l'attestation de www.organicxseeds.com.

Classement du matériel de multiplication	Critères de classement des espèces	Critères pour les exceptions
		Pour les plantes ornementales, les semences pour les surfaces de biodiversité, les herbes médicinales, culinaires et aromatiques ainsi que les légumes, l'attestation est facultative jusqu'au 31 décembre 2029 (OBio, art. 13a) Bio Suisse tient à jour une liste des cultures à risque dans l'Annexe 1 pour la Partie V, art. 4.2.2.5: Liste des pays et cultures comportant un risque OGM Partie V, page 292. Dans le cas de semences de cultures à risque de ce type, une Déclaration d'accord au sujet du respect de l'interdiction d'utilisation des organismes génétiquement modifiés doit être disponible.

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

Avant de passer commande, les producteurs ont l'obligation de vérifier la disponibilité actuelle le jour même sur www.organicxseeds.com 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.

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 sur www.bioactualites.ch.

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) Oignons, ail et échalotes à repiquer biologiques mais pas reconnus Bourgeon.
c) Plants biologiques mais pas reconnus Bourgeon pour plantes ornementales et arbustes.
d) 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.

Exception: Les espèces pour lesquelles l'OFAG prescrit légalement 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 www.organicxseeds.com, octroyer des autorisations exceptionnelles pour l'achat de matériel de multiplication d'autres provenances (Bourgeon étranger, OBio CH, Règ. Bio 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 www.organicxseeds.com, il est possible d'utiliser du matériel de multiplication végétative Bio UE 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 le Règ. Bio UE) peuvent être utilisés avec une autorisation exceptionnelle du Service des semences bio.

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 en a pas en bio, on peut utiliser pour les plantes ornementales des plants non bio et des produits semi-finis non bio, et le matériel de multiplication végétative utilisé pour la bulbiculture peut être non biologique. 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 la Partie II, art. 2.2.9.2, page 67 sont possibles dans le cas des plants non bio pour les plantes pluriannuelles.

S'il est prouvé qu'il n'y en 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 www.organicxseeds.com). La commercialisation des produits récoltés est réglée à la Partie II, art. 2.2.9.2, page 67.
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))

L'utilisation de variétés issues de fusion cellulaire est interdite.

Exceptions:

Chou-fleur (y.c. chou romanesco, choux-fleurs de couleurs), brocoli, chou blanc, chou frisé et endive.

La liste exhaustive internationale «Variétés exemptes de fusion cellulaire pour la culture maraîchère» publiée sur www.fibl.org répertorie toutes les variétés disponibles de choux, endives, radicchio et pains de sucre non basés sur la CMS (stérilité mâle cytoplasmique) transmise par fusion cellulaire. La liste est contraignante pour les producteurs Bio Suisse, exception faite du chou-fleur, du brocoli, du chou blanc, du chou frisé et de l'endive, à moins que le producteur ne puisse fournir une analyse ADN pour la variété concernée montrant que celle-ci n'a pas été sélectionnée à l'aide de la CMS transmise par fusion cellulaire.

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.

2.2.8.1 Définition de la notion de «dominant le marché» pour les variétés de pommes de terre

Si une variété occupe plus de 10 % de la quantité du segment, le GS doit voir si la production avec le Bourgeon doit être limitée. La décision sera alors prise par la CLA.

Segments:
- Pommes de terre Baby
- Ligne verte (y compris pommes de terre précoces et pommes de terre à raclette)
- Ligne bleue
- Ligne rouge
- Autres (p. ex. pommes de terre colorées, etc.)
- Pommes de terre pour l'industrie (chips)
- Pommes de terre pour l'industrie (frites)

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 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 dans lequel le statut de commercialisation des différents niveaux de multiplication est indiqué. Ce tableau est publié sur www.organicxseeds.com.

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 fruits de cultures à terme provenant d'exploitations non biologiques (p. ex. fraisiers frigo ou framboisiers longcane) et récoltés 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, rempotage 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.com. 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:

Service des semences bio du FiBL	Tél. 062 865 72 08
Ackerstrasse	Fax 062 865 72 73
5070 Frick	teambiosaatgut@fibl.org

Les demandes doivent mentionner les données suivantes:

espèce, variété, quantité de semences ou de plants désirée, motif de la dérogation (cf. Partie II, art. 2.2.3.3, page 62), numéro d'exploitation bio. 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.

2.2.10.1 Redevances

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 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:

a) Couvrir les frais d'administration de prélèvement des taxes d'incitation;
b) Encourager la production de matériel de multiplication en Suisse;
c) Assumer des garanties de risques pour les producteurs de semences;
d) Tenir à jour la banque de données sur les semences;
e) Financer des projets de recherches pour la production de semences et de plants et pour la sélection végétale;
f) 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 au cas par cas par la CLA.

2.2.11.4 Montant des taxes d'incitation

Le montant des taxes d'incitation est fixé par la CLA.

Taxe d'incitation sur les plants non biologiques pour l'arboriculture et la culture de noix

La taxe d'incitation est déterminée cas par cas à cause des nombreuses combinaisons différentes de variétés et de qualités. À l'achat de plants non biologiques, elle correspond au minimum à la différence de prix réelle entre les plants non biologiques, 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 noix 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 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 non biologiques ainsi que les attestations de deux producteurs de plants bio enregistrés sur www.organicxseeds.com 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 Fertilité du sol Partie II, chap. 2.1, page 53 à Efficience énergétique Partie II, chap. 2.7, page 86 doivent être aussi appliquées 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.

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.

Les plantes mères et les plantes parentales peuvent être cultivées en pot si elles sont destinées à la production de plantes d'ornement et de plantes aromatiques qui seront vendues en pot aux consommateurs et consommatrices.

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. Partie II, art. 2.2.6, page 66).

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. La teneur en tourbe des substrats de production pour les plants (y c. mottes pressées et speedys) ne doit pas dépasser 60 % (cf. Partie II, art. 2.1.2.3, page 55). Les substrats pour cultures à terme, trays et plants «avancés» de la catégorie Légumes et petits fruits (selon la Partie II, art. 3.1.2, page 89 et la Partie II, art. 3.2.9, page 90) ne peuvent pas contenir de tourbe. La composition des substrats pour la production de plantes aromatiques culinaires vendues en pots est réglée dans la Partie II, art. 2.1.2.3, page 55. 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. Les exigences pour les substrats fabriqués par l'exploitant sont contenues dans la Partie II, art. 2.1.2.2, page 55.

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 oligoéléments 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.

Auxiliaires pour la mise en terre des plants

Les auxiliaires pour la mise en terre des plants (par exemple, les pots en papier) doivent figurer dans la Liste des intrants du FiBL.

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. Principes et objectifs Partie V, chap. 1, page 271).

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 ménageante 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 % de prairies temporaires dans la rotation;
   - l'interdiction d'utiliser des produits phytosanitaires chimiques de synthèse (cf. Santé et protection des plantes Partie II, chap. 2.6, page 84)
   - l'interdiction d'utiliser des herbicides, des régulateurs de croissance et des défanants;
   - l'interdiction d'utiliser des engrais chimiques ou de synthèse (cf. Fertilisation Partie II, chap. 2.4, page 73)
   - 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 Mesures d'encouragement de la biodiversité

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

Cette exigence s'applique à toutes les exploitations ayant une surface agricole utile de 2 ha ou plus. 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 cette exigence. Les exploitations avec des serres ne doivent respecter cette exigence que pour le restant de leur surface agricole utile, pour autant que celle-ci soit d'au moins 2 ha.

Les exploitations qui, en raison de leur situation spécifique, ne respectent pas les 12 mesures requises (p. ex. en raison d'une part importante de cultures spéciales) peuvent élaborer, en collaboration avec le service de conseil, leur propre concept de promotion de la biodiversité et le soumettre à Bio Suisse pour examen.

Le catalogue figurant à Annexe 1 pour la Partie II, art. 2.3.1: Catalogue de mesures d'encouragement de la biodiversité Partie II, page 72, contient des mesures de promotion de la biodiversité sur les domaines agricoles Bourgeon.

La mise en œuvre d'au moins 12 mesures d'encouragement de la biodiversité sera vérifiée lors du contrôle annuel à l'aide du check-up Biodiversité en ligne. (CLA 6/2025)

Annexe 1 pour la Partie II, art. 2.3.1: Catalogue de mesures d'encouragement de la biodiversité

Vous trouverez les annexes jointes au Cahier des charges de Bio Suisse en cliquant sur le lien suivant www.bio-suisse.ch.

2.3.2 Surfaces de promotion de la biodiversité (SPB)

Dans les entreprises agricoles dont la production est liée au sol, les SPB doivent représenter au moins 7 % de la surface agricole utile totale et des autres surfaces agricoles cultivées (p. ex. terrains à bâtir non construits), y compris les cultures spéciales. Il doit s'agir de terres en propriété au 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.

En ce qui concerne les entreprises horticoles, les producteurs de plantes ornementales et les pépinières, les surfaces de promotion de la biodiversité doivent représenter 7 % de la surface utile cultivée.

Si une parcelle est louée après l'expiration du délai pour le recensement des données relatives aux exploitations agricoles, les 7 % 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 la ferme Bourgeon indique les surfaces de promotion de la biodiversité pour une ferme non Bourgeon en plus de ses propres surfaces de promotion de la biodiversité nécessaires sont possibles. Sont également autorisées les communautés PER entre fermes Bourgeon et fermes biologiques (certifiées selon l'Ordonnance sur l'agriculture biologique) qui remplissent leur bilan de fumure équilibré à l'échelle interentreprises. Toutes les autres communautés PER avec des fermes non Bourgeon sont interdites. (CLA 7/2005)

2.3.3 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 % de la surface exploitée en Suisse.

2.3.4 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.

2.4 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 (UGBF[7]) et en azote disponible, conformément à la Partie II, art. 2.4.2.1, page 74), et l'équilibre entre les apports et les besoins en éléments nutritifs (bilan de fumure selon la Partie II, art. 2.4.2.3, page 75).

2.4.1 Définitions de termes

Engrais de ferme	Ordonnance sur les engrais (OEng, RS 916.171), art. 5 al. 2 a: ■ Lisier, fumier, produits issus de la séparation du purin, lisiers méthanisés provenant d'installations de biogaz[8], 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 recyclé	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[9]	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).

[7] D'après la Loi sur la protection des eaux, une UGBF correspond à 105 kg de N et à 35 kg de P_2O_5.
[8] 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 % de matériel (MF) d'origine non agricole sont fermentés dans l'installation.
[9] Dans le Cahier des charges de Bio Suisse, le digestat désigne toujours un engrais de recyclage, jamais un engrais de ferme.

	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 sur la Liste des intrants du FiBL, sauf le compost et les produits de méthanisation.

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 aux exigences de la Partie II, art. 2.4.2.1, page 74), et l'équilibre entre les apports et les besoins en éléments nutritifs (bilan de fumure selon les exigences de la Partie II, art. 2.4.2.3, page 75).

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 de surface fertilisable. 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 de surface fertilisable[10], 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[10]	kg N_{disp}[11]/ha SFE[10]
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 SFE[10].

Un Suisse-Bilanz équilibré sert d'attestation jusqu'à une intensité d'exploitation par rapport à la SFE[10] de: ZM I: 2,3 UGBF/ha, ZM II: 1,8 UGBF/ha, ZM III: 1,5 UGBF/ha et ZM IV: 1,3 UGBF/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)

[10] SFE = surface fertilisable (sans les surfaces non fertilisées telles que les prairies extensives ou les jachères florales ou tournantes etc.).
[11] N_{disp} = azote disponible. Données détaillées sur la disponibilité de l'azote: cf. Partie II, art. 2.4.2.4, page 75; exemple pour les bovins: 2,5 UGBF × 105 kg N_{tot} – 15 % de pertes inévitables × 60 % de coefficient d'utilisation = 135 kg N_{disp}.

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.

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:

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

Le justificatif simplifié pour le Suisse-Bilanz, dit «test rapide», n'est pas reconnu comme preuve d'un bilan de fumure équilibré. (CLA 5/2022)

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 la densité d'occupation, etc. = max. 100 % 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 % de l'azote total est disponible.
- On considère que les composts de déchets végétaux contiennent 10 % 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 % des besoins).

Il est possible de dépasser cette limite des 100 % 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 interdite. Les engrais azotés facilement solubles issus du stripage de l'ammoniac ne sont pas autorisés. Les engrais autorisés en agriculture biologique sont énumérés à la Partie II, art. 2.4.4.5, page 82 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.

Réduction des résidus de plastique

Bio Suisse a pour but que seuls des engrais exempts de plastique soient épandus sur des surfaces Bourgeon. Ce but doit être atteint à l'aide des mesures suivantes.

Tous les digestats liquides et solides, les lisiers méthanisés et les composts devront figurer dans la Liste des intrants. Cela est aussi valable pour ses propres éléments nutritifs qui sont transformés dans une installation de biogaz ou de compostage. La teneur en substances indésirables doit être réduite à un minimum. Pour les matières plastiques, la valeur limite (par rapport à la MS du produit fini) est de 0,05 %. Cette valeur est contrôlée dans le cadre de l'entrée dans la Liste des intrants.

Les installations qui réceptionnent moins de 100 tonnes de déchets biogènes par année ne doivent pas présenter d'analyses de résidus de plastique pour entrer dans la Liste des intrants. Une analyse peut toutefois être exigée en cas de suspicion de fortes teneurs en plastique.

Les échantillons nécessaires pour les analyses de résidus de plastique doivent être prélevés par une instance de contrôle indépendante et reconnue puis analysés dans un laboratoire agréé par la Confédération.

2.4.3.1 Engrais de ferme

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

À partir du 01.01.2021, les lisiers méthanisés et les fumiers de digestat devront figurer dans la Liste des intrants. Cela est aussi valable pour ses propres éléments nutritifs qui sont transformés dans une installation de biogaz ou de compostage.

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).

Un Contrat de cession d'engrais de ferme 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 (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 phosphore[12] qui ressortent d'un Suisse-Bilanz peuvent être couverts au maximum à 50 % par des engrais de ferme provenant d'exploitations non bio.

Avant qu'une ferme Bourgeon ne reprenne des engrais de ferme d'exploitations non bio, elle doit pouvoir prouver qu'aucun engrais de ferme bio n'est proposé dans le rayon des distances maximales. Comme preuve pour le contrôle bio, l'impression une fois par année du document du site www.biomondo.ch suffit. Il est différencié entre les engrais de ferme solides et liquides, c'est-à-dire qu'un agriculteur qui souhaite reprendre du lisier n'est pas obligé de reprendre p. ex. du fumier de poule. (CLA 5/2018)

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

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 % des besoins en azote ou en phosphore. Les lisiers méthanisés repris peuvent couvrir au maximum 50 % du besoin[12].

C'est l'élément nutritif qui atteint le premier le pourcentage limite qui fait foi. 100 % des éléments nutritifs provenant de ses propres animaux ou plantes 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 établie et publiée chaque année par la CLA dans l'Annexe 1 pour la Partie II, art. 2.4.3.1: Labels autorisés pour la reprise d'engrais de ferme d'exploitations non biologiques Partie II, page 78:
- 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.

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

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. Si le compost est repris par une ferme bio ou Bourgeon, un Contrat de cession d'engrais de ferme doit être conclu entre la ferme qui le cède et celle qui l'épand. (CLA 5/2011)

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

Distances de transport maximales pour les reprises et cessions d'engrais de ferme:
- Lisier, lisier méthanisé 20 km (à vol d'oiseau)
- Fumier de volaille 80 km (à vol d'oiseau)
- Fumier de tous les autres animaux 40 km (à vol d'oiseau)

Calcul des distances maximales

En cas de cession directe d'engrais de ferme d'une exploitation à une autre, c'est la distance de centre d'exploitation à centre d'exploitation qui fait foi. Si les engrais de ferme sont livrés en passant par une installation de biogaz ou un pool d'éléments nutritifs, les distances de l'installation de biogaz ou du pool d'éléments nutritif à la ferme qui cède et à la ferme qui épand sont considérées séparément. (CLA 6/2018)

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 de la Partie II, chap. 2.4, page 73. (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 % 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 dans l'Annexe 1 pour la Partie II, art. 2.4.3.1: Labels autorisés pour la reprise d'engrais de ferme d'exploitations non biologiques Partie II, page 78;
- les quantités d'éléments fertilisants exprimées en UGBF doivent être identiques. (CLA 5/2005)

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

Annexe 1 pour la Partie II, art. 2.4.3.1: Labels autorisés pour la reprise d'engrais de ferme d'exploitations non biologiques

Vous trouverez les annexes jointes au Cahier des charges de Bio Suisse en cliquant sur le lien suivant www.bio-suisse.ch.

2.4.3.2 Engrais recyclé

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 phosphore[13] 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.

À partir du 01.01.2021, les lisiers méthanisés et les fumiers de digestat utilisés devront aussi figurer dans la Liste des intrants. Cela est aussi valable pour ses propres éléments nutritifs qui sont transformés dans une installation de biogaz ou de compostage.

Avant qu'une ferme Bourgeon ne reprenne des engrais de recyclage contenant des engrais de ferme d'exploitations non bio, elle doit pouvoir prouver qu'aucun engrais de ferme bio n'est proposé dans le rayon des distances maximales. Comme preuve pour le contrôle bio, l'impression une fois par année du document du site www.biomondo.ch suffit. Il est différencié entre les engrais de ferme solides et liquides, c'est-à-dire qu'un agriculteur qui souhaite reprendre du digestat liquide n'est pas obligé de reprendre p.ex. du fumier de poule. (CLA 5/2018)

Au maximum 50 % de l'ensemble des besoins en éléments nutritifs[13] (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)

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

Les éléments nutritifs provenant de ses propres animaux ou plantes et qui ont été fermentés dans sa propre installation de biogaz ou dans une autre installation peuvent être repris dans sa ferme Bourgeon en dépassant la limite de 50 %. Dans un tel cas, il n'est pas permis de reprendre des éléments nutritifs extérieurs supplémentaires provenant d'une installation de biogaz. Ils sont imputés à la proportion d'engrais de ferme. 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 à la liste exhaustive des déchets biogènes de l'Office fédéral de l'environnement sur le site Internet www.bafu.admin.ch. L'aptitude des différents intrants pour la méthode de valorisation respective est précisée par la mention «approprié» ou «inapproprié» et complétée par des commentaires pratiques sur la mise en œuvre de la valorisation.

Les engrais de ferme ajoutés à l'engrais de recyclage doivent remplir les conditions de qualité mentionnées dans Partie II, art. 2.4.3.1, page 76 pour les engrais de ferme. Les engrais de ferme provenant d'exploitations non bio doivent être comptés dans la proportion d'engrais de ferme non bio selon Partie II, art. 2.4.3.1, page 76. 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'ORRChim[14].

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 digestats sur www.biomassesuisse.ch. Les quantités d'épandage (25 tonnes de 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 de transport 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 (à vol d'oiseau)
- Matières premières pour compostage, substrat pour champignons, digestats solides 40 km (à vol d'oiseau)
- Digestats liquides 20 km (à vol d'oiseau)

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 selon Partie II, art. 2.4.3.1, page 76 et selon Partie II, art. 2.4.3.2, page 78). Il n'est pas absolument nécessaire que la ferme Bourgeon ait ses propres engrais de ferme.

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.

[14] 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 % d'excréments de porcs par rapport à la matière sèche 150 g/t MS
** à partir d'une proportion de plus de 50 % d'excréments de porcs par rapport à la matière sèche 600 g/t MS

Les matières premières pour la fermentation doivent être fermentées selon les conditions définies dans la liste exhaustive de la Commission suisse de l'inspectorat du compostage et de la méthanisation (document disponible sur www.bafu.admin.ch). 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, petit-lait) qui ne peuvent pas être utilisés comme aliments fourragers dans la région peuvent être fermentés dans une installation de biogaz.

b) Reprise et cession

Avant qu'une ferme Bourgeon ne reprenne des éléments nutritifs contenant des engrais de ferme d'exploitations non bio, elle doit pouvoir prouver qu'aucun engrais de ferme bio n'est proposé dans le rayon des distances maximales. Comme preuve pour le contrôle bio, l'impression une fois par année du document du site www.biomondo.ch suffit. Il est différencié entre les engrais de ferme solides et liquides, c'est-àdire qu'un agriculteur qui souhaite reprendre du digestat liquide n'est pas obligé de reprendre p.ex. du fumier de poule. (CLA 5/2018)

À partir du 01.01.2021, tous les digestats liquides et solides, les lisiers méthanisés et les composts devront figurer dans la Liste des intrants. Cela est aussi valable pour ses propres éléments nutritifs qui sont transformés dans une installation de biogaz ou de compostage.

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)

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 la Partie II, art. 2.4.3, page 76 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[15]	■ 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 la Partie II, art. 2.4.3.1, page 76.
b) Engrais à base de substances végétales ayant subi exclusivement des traitements mécaniques (farines de légumineuses, marcs, algues, etc.)	■ 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 provenant d'en dehors d'Europe et et du Bassin méditerranéen peuvent être autorisés.

[15] 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 au Règ. Bio UE.

Groupe d'engrais	Critères d'admission
c) Engrais à base de sous-produits végétaux (tourteaux de pressage d'oléagineux, vinasse, mélasse, résidus de distillation, extraits de résidus de distillation, etc.)	■ 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.)	■ 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 provenant d'en dehors d'Europe et et du Bassin méditerranéen peuvent être autorisés.
e) Engrais minéraux (phosphates bruts, sulfate de potassium, potasse magnésienne, etc.)	■ 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 autorisés uniquement pour améliorer l'efficacité des oligoéléments.

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 kaïnite 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

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

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 symptômes visibles de carence sur les cultures, les analyses du sol, des plantes ou de la sève sont considérés comme une preuve du besoin.
- Si des symptômes de carence visibles apparaissent ou que l'on constate dans la sève d'une famille de plantes qu'un oligoélément est manquant, d'autres espèces de la même famille, qui se trouvent sur la même surface, peuvent également être traitées.
- L'utilisation doit être documentée.
- Une fenêtre de contrôle non traitée est recommandée.

b) Exceptions

Des symptômes visibles de carences ou une preuve du besoin ne sont pas nécessaires pour fertiliser les céleris, les brocolis, les épinards, les choux-fleurs, les betteraves sucrières et les betteraves rouges avec du bore, les pommiers avec du calcium ainsi que pour utiliser du sel d'Epsom. La documentation de la fertilisation est obligatoire.

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.

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.

2.4.4.5 Engrais et amendements autorisés

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

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.

Engrais organiques extérieurs

- Compost
- le fumier, le lisier, le purin et les déchets organiques de l'extérieur selon Partie II, chap. 2.4, page 73
- 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.

Engrais minéraux extérieurs

- poudres de roches (p. ex. poudres de roche primitive, de quartz, de basalte et d'argiles – bentonites ou autres argiles);
- Calcaire d'algues marines (utilisation valable jusqu'au 31.12.2026)
- 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).
- Chaux de convertisseur

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.

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 ce chapitre:

Séparation du lisier: Les procédés purement mécaniques de séparation du lisier sans séchage thermique sont autorisés dans les fermes Bourgeon. 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.

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 (sélection, produits agricoles et transformés) renonce aux manipulations génétiques ainsi qu'à l'utilisation des organismes transgéniques (OGM) et des produits OGM.

Si des semences non bio de cultures à risque (selon l'Annexe 1 pour la Partie V, art. 4.2.2.5: Liste des pays et cultures comportant un risque OGM Partie V, page 292) peuvent être utilisées, une Déclaration d'accord au sujet du respect de l'interdiction d'utilisation des organismes génétiquement modifiés doit être disponible.

Si le matériel reproductif non biologique/les semences de base de cultures à risque (selon l'Annexe 1 pour la Partie V, art. 4.2.2.5: Liste des pays et cultures comportant un risque OGM Partie V, page 292) est/sont utilisé/es pour la multiplication des semences, celui-ci/celles-ci doit/doivent être soumis/es à un test de détection des OGM par analyse PCR (réaction en chaîne par polymérase). La limite de détection ne doit pas dépasser 0,1 %. En cas de résultat positif, le matériel reproductif/les semences de base ne peut/peuvent pas être utilisé/es.

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 % de matériel OGM (ADN ou protéines).

2.5.3 Dérive d'intrants interdits

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

Bio Suisse met différents outils, tels que des mémos et des check-lists, à disposition sur son site Internet www.bio-suisse.ch. L'instrument Checklist pour l'analyse des risques de résidus dans la production agricole sert à recenser les risques de dérive et propose des mesures concrètes pour éviter les contaminations; il peut être utilisé dans le cadre de l'autocontrôle imposé par la loi sur les denrées alimentaires.

Tout soupçon de dérive doit être communiqué à l'organisme de certification (CLA 5/2021).

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 que les produits puissent être vendus, les dispositions de l'Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAlOUs, SR 817.02) et l'Ordonnance sur l'agriculture biologique et la désignation de produits et aliments de production biologique (Obio,OBio, SR 910.18) sont déterminantes. (CCE 1996)

2.6 Santé et protection des plantes

La santé et la protection des plantes cultivées sont renforcées par l'utilisation de différentes mesures qui forment un tout. Les mesures correspondantes pour ce faire sont le choix d'espèces et de variétés adaptées au climat et résistantes, un approvisionnement en éléments nutritifs quantitativement et qualitativement adéquat ainsi que des méthodes judicieuses de travail du sol et d'entretien des cultures (p. ex. rotation des cultures, espèces végétales, cultures associées, distances entre les plantes, engrais verts, régulation des adventices). Des biotopes diversifiés comme des haies, des sites de nidification 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. Les détails sont réglés au niveau des règlements.

L'utilisation de produits phytosanitaires de synthèse, d'herbicides, de régulateurs de croissance (raccourcisseurs de tige, éclaircisseurs chimiques de fruits, produits de désinfection du sol, 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 la Partie II, art. 2.6.3.2, page 85 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 dans la Liste des intrants du FiBL. L'utilisation doit être conforme aux exigences énoncées dans Partie II, art. 2.6.3.2, page 85. Cela est particulièrement judicieux si l'observation du développement des organismes nuisibles et des auxiliaires laisse prévoir pour les cultures des dégâts importants.

Rongeurs et parasites des stocks

Lutte contre les rongeurs: La CLA recommande d'utiliser des pièges mécaniques. La dératisation en plein air avec du CO (monoxyde de carbone) et un mélange de gaz ad hoc (par exemple oxygène et propane) qui est injecté dans les galeries puis allumé, n'est pas recommandée. (CLA 5/2002)

2.6.3 Produits phytosanitaires

Les produits phytosanitaires chimiques de synthèse et non autorisés dans l'agriculture biologique (y c. organismes génétiquement modifiés et produits fabriqués à partir de ces derniers ou à l'aide de ces derniers) 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 Partie II, art. 2.5.3, page 83).

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 admises.
- Les applications en grandes cultures ne sont admises que si elles sont particulièrement respectueuses de l'environnement et que le besoin est urgent. La CLA décide en dernier ressort.
- Les utilisations de matières actives pour lesquelles une réglementation particulière est mentionnée dans le présent article ne sont admises que si le besoin est urgent. La CLA décide en dernier ressort.
- L'interdiction des herbicides concerne également l'utilisation de vinaigre, de sel ou d'acides gras pour la régulation des adventices.

↳ Guide relatif à l'annonce pour l'admission à la Liste des intrants du FiBL, voir www.betriebsmittelliste.ch

Réglementations particulières pour certaines matières actives

Pour les produits phytosanitaires basés sur les matières actives suivantes, toutes les utilisations autorisées par l'OSAV ne sont pas reprises dans la Liste des intrants.

Les réglementations suivantes s'appliquent pour l'inscription sur la Liste des intrants:

a) Réglementation pour le spinosad
- Aucune utilisation: grandes cultures et plantes sauvages
- Utilisations dans les cultures spéciales: admission uniquement s'il n'existe pas d'alternative efficace et si le besoin est urgent
- De nouvelles indications dans les cultures déjà autorisées par la CLA sont reprises.

b) Réglementation pour les anti-limaces à base de phosphate de fer
- Applications sur les fraises, les légumes (herbes incluses) et les plantes ornementales: autorisées
- Plantes sauvages: aucune utilisation
- Applications sur les grandes cultures et les autres cultures spéciales: admission uniquement si cela permet d'éviter des dommages importants à la culture et s'il n'existe pas d'alternatives efficaces.

c) Réglementation pour l'huile de paraffine
- Ne commencez les applications qu'en cas de besoin urgent et si les applications ne peuvent pas être remplacées par des huiles végétales.

2.6.3.2 Exigences spécifiques en matière d'application

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):
- 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.

Réglementation pour le cuivre

Pour les grandes cultures, l'utilisation du cuivre n'est pas autorisée, sauf pour les pommes de terre et le houblon.

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: 2 kg en moyenne sur la globalité de la surface dédiée aux fruits à pépins. Cette quantité peut faire l'objet d'un bilan sur une période de 5 ans, avec un maximum de 3 kg par an. Pertinent pour le contrôle à partir de l'année de contrôle 2031 pour la moyenne des cinq dernières années.
  (jusqu'à 4 kg dans le cadre de la stratégie de lutte contre le feu bactérien)
- Petits fruits, baies: 2 kg
- Fruits à noyau: 3 kg
- Viticulture: moyenne sur l'ensemble de la surface viticole de la ferme: 3 kg. Quantité maximale pour des parcelles individuelles: 4 kg. Ces quantités peuvent faire l'objet d'un bilan sur une période de 5 ans. Les quantités supérieures à 4 kg par hectare et par année doivent obligatoirement être déclarées à l'organisme de certification.
- Pour les autres cultures spéciales ainsi que les pommes de terre et le houblon, la quantité maximale est celle prévue par l'OBio suisse (4 kg).

Vérification obligatoire des pulvérisateurs

Les pulvérisateurs portés, tractés ou automobiles utilisés pour la protection des plantes doivent être vérifiés au moins tous les trois 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)

Emplacement de remplissage et de lavage pour les pulvérisateurs

Si un emplacement de remplissage et de lavage se trouve sur le terrain d'une ferme Bourgeon, aucune exploitation non biologique ne peut y être associée.

Si un emplacement de remplissage et de lavage commun est situé hors d'une ferme Bourgeon, des fermes Bourgeon peuvent y être associées, même si des exploitations non biologiques utilisent la station de lavage. L'eau de nettoyage des installations communes ne peut cependant être utilisée que si uniquement des fermes bio et/ou Bourgeon y sont associées. (CLA 5/2022)

2.6.4 Régulation des adventices

Les mesures suivantes sont autorisées pour la régulation des adventices:
- Procédés mécaniques
- Eau chaude
  - Procédés sélectifs*
  - Procédés non sélectifs ou partiellement sélectifs exclusivement pour la lutte contre les néophytes ainsi que sur des places et des chemins revêtus et partiellement revêtus
- Désherbage thermique**
- Technologies laser
- Stérilisation à la vapeur***
- Matériaux de paillage fabriqués techniquement****
- Films de protection et tissus
- Solarisation

* Sélectif: utilisation uniquement sur des plantes individuelles

** Seul un désherbage thermique superficiel est autorisé. Le traitement thermique de la terre dans le flux de travail de la machine n'est pas autorisé.

*** La stérilisation du sol à la vapeur n'est autorisée que comme mesure de surface (jusqu'à 10 cm) dans les cultures sous abri (exceptions conformément au chapitre Stérilisation à la vapeur des sols et des terreaux Partie II, art. 3.1.3, page 89).

**** Les films et papiers de paillage autorisés figurent dans la Liste des intrants.

Pour les technologies non autorisées, la CLA peut accorder une autorisation exceptionnelle temporaire dans des cas justifiés.

2.7 Efficience 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 Exigences générales

Enveloppe du bâtiment: les serres existantes doivent être équipées d'une enveloppe du bâtiment dont le coefficient K moyen ne dépasse pas 2,4 W/m^2 K 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). Pour les nouvelles serres (serres chaudes), la valeur U moyenne en vigueur est de 2,1 W/m^2 K.

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.

2.7.2 Énergies renouvelables

Le 80 % de l'énergie utilisée pour le chauffage des cultures sous abri (y.c. le chauffage de séchage) doit provenir d'énergies renouvelables à partir du 01.01.2030. Les serres qui ne sont chauffées que pour être maintenues hors gel (< 5 °C) sont exemptées de cette obligation jusqu'au 31.12.2039. À partir du 1.1.2040, le 100 % de l'énergie de chauffage utilisée pour couvrir les besoins de base et de pointe ainsi que pour le maintien hors gel, le chauffage de séchage et la fertilisation au CO_2 devra être couvert par des énergies renouvelables.

Sont considérées comme énergies renouvelables l'énergie éolienne, hydraulique et solaire, la biomasse (p. ex. bois) ainsi que la chaleur environnementale (p. ex. géothermie). Il est en outre aussi possible d'utiliser de la chaleur résiduelle de processus industriels (réseaux de chauffage) qui ne servent pas en premier lieu à la production de chaleur. À partir du 01.01.2040, aucune énergie ne pourra provenir de réseaux de chauffage qui utilisent en plus des carburants fossiles pour couvrir les besoins de pointe.

À partir du 01.01.2040, aucune énergie nucléaire ne pourra être utilisée pour le fonctionnement de pompes à chaleur ou pour du chauffage électrique par résistance. La même chose est valable pour l'acquisition d'énergie à distance produite par des pompes à chaleur.

Dans les cas justifiés (influence de tiers), la CLA peut octroyer une autorisation exceptionnelle limitée dans le temps aux producteurs qui n'arrivent pas à atteindre la proportion d'énergies renouvelables exigée dans le délai fixé.

2.7.3 Cultures maraîchères et production de plantes aromatiques en pots

Une restriction de chauffage est en vigueur pendant la période du 1er décembre au 28 février. Les serres qui répondent aux exigences architecturales définies à la Partie II, art. 2.7.1, page 86 peuvent être chauffées à 10 °C maximum.

À partir du 1er janvier 2030, la restriction de chauffage sera en vigueur du 1er novembre au 31 janvier.

Les serres qui ne répondent pas aux exigences architecturales définies à la Partie II, art. 2.7.1, page 86 peuvent encore uniquement être (à partir du 01.01.2040 avec des énergies renouvelables définies selon la Partie II, art. 2.7.2, page 86) maintenues hors gel (maximum 5 °C) pendant la saison froide. Cela est valable pour la période du 1er novembre au 31 mars.

Les entreprises qui respectent déjà les exigences en matière de sources d'énergie conformément à la Partie II, art. 2.7.2, page 86 avant 2030 pourront déplacer la période de restriction de chauffage (maximum 10 °C) du 1er novembre au 31 janvier déjà à partir du 1er janvier 2026 pour les serres qui répondent également aux exigences architecturales conformément à la Partie II, art. 2.7.1, page 86. La restriction de chauffage de trois mois doit être respectée dans tous les cas.

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 la Partie II, art. 2.7.1, page 86.

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. 7.7, page 206).

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 la Partie II, art. 2.7.1, page 86.

Les serres qui ne remplissent pas les exigences architecturales définies à la Partie II, art. 2.7.1, page 86 ne peuvent être chauffées que pendant la période du 1er novembre au 31 mars pour les maintenir hors gel (au maximum 5 °C) (à partir du 1er janvier 2040 avec des énergies renouvelables définies à la Partie II, art. 2.7.2, page 86). Pour des cas justifiés, la CLA peut accorder des autorisations exceptionnelles pour le restant de la période d'utilisation de bâtiments existants.

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 la Partie II, art. 2.7.1, page 86.

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 la Partie II, art. 2.7.1, page 86.

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 Fertilité du sol Partie II, chap. 2.1, page 53 à Efficience énergétique Partie II, chap. 2.7, page 86 sont aussi valables en plus des exigences spécifiques suivantes.

3.1.1 Terreaux et substrats

L'utilisation et la composition des substrats sont réglées dans la Partie II, art. 2.1.1.3, page 54 et dans la Partie II, art. 2.1.2.2, page 55.

3.1.2 Plants

Les plants doivent être produits dans l'exploitation ou provenir d'exploitations dont la production est conforme au Bourgeon. En cas de pénuries imprévisibles, la CLA fixe les modalités d'application dans le cadre de la législation en vigueur. Aucune autorisation exceptionnelle n'est accordée pour les plants non biologiques. Les conditions pour l'utilisation de plants non certifiés Bio Suisse sont réglées dans la Partie II, art. 2.2.5, page 66.

La composition des substrats de production pour les plants (y c. mottes pressées, speedys et cultures à terme) est définie dans la Partie II, art. 2.1.2, page 54.

Vente de légumes en pots

La vente de légumes en pots (y. c. les salades) n'est permise que sous forme de plants (pas de marchandise prête à la consommation).

Les plants de légumes-fruits en pots portant déjà les premiers fruits prêts à être récoltés et étant destinés à être cultivés ultérieurement ne peuvent être vendus qu'au commerce de détail et aux consommateurs finaux. Pour de telles cultures, un substrat sans tourbe doit être utilisé après le rempotage des plants (cf. Partie II, art. 2.1.2.3, page 55).

Les légumes récoltés après avoir été produits en pots ne doivent pas être mis en vente.

3.1.3 Stérilisation à la vapeur des sols et des terreaux

La régulation des adventices au moyen d'une stérilisation superficielle à la vapeur est autorisée pour les cultures sous abri et la production des plants. 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 à la vapeur des sols en plein air est permise pour la production de plants.

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

3.1.4 Matériaux de couverture et de paillage

Les conditions relatives à l'utilisation de matériaux de couverture et de paillage sont réglées dans la Partie II, art. 2.1.1.4, page 54.

3.2 Fruits et petits fruits

Les Principes et objectifs ainsi que les règlements (application pratique) des chapitres Fertilité du sol Partie II, chap. 2.1, page 53 à Efficience énergétique Partie II, chap. 2.7, page 86 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, paille et substrat

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) ou de tissus plastiques de longue durée.

Les conditions relatives à l'utilisation de substrat et de matériaux de couverture et de paillage sont réglées dans la Partie II, art. 2.1.1, page 53.

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 sont énumérés dans la Partie II, art. 2.6.3, page 84 ainsi que 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» sur www.bioactualites.ch).

3.2.9 Vente de plants de fruits et de petits fruits en pots

La vente de fruits et de petits fruits en pots n'est permise que sous forme de plants (pas de marchandise prête à la consommation).

Les plants de fruits et de petits fruits en pots portant déjà les premiers fruits prêts à être récoltés et étant destinés à être cultivés ultérieurement ne peuvent être vendus qu'au commerce de détail et aux consommateurs finaux. Pour de telles cultures, un substrat sans tourbe doit être utilisé après le rempotage des plants (cf. Partie II, art. 2.1.2.3, page 55).

Les fruits récoltés après avoir été produits en pots ne doivent pas être mis en vente.

3.3 Viticulture

Les Principes et objectifs ainsi que les règlements (application pratique) des chapitres Fertilité du sol Partie II, chap. 2.1, page 53 à Efficience énergétique Partie II, chap. 2.7, page 86 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.

La paille utilisée pour couvrir le sol doit être de qualité bio.

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 dans la Partie II, art. 2.4.4.5, page 82 ainsi que 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 dans Produits phytosanitaires Partie II, art. 2.6.3, page 84 et dans la Liste des intrants du FiBL.

3.3.4 Encouragement de la qualité

La richesse naturelle en sucre doit être optimalisée 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.

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 Fertilité du sol Partie II, chap. 2.1, page 53 à Efficience énergétique Partie II, chap. 2.7, page 86). 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 2 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 % 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 conclu 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 champignonniste, 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 % 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 % d'entreprises 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 % 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:

a) La pension non bio pour chevaux utilise toute l'année 100 % de paille bio (en respectant les prescriptions mentionnées à la Partie II, art. 3.4.3.1, page 92).
b) Les chevaux doivent être nourris conformément aux dispositions de la Partie II, chap. 4.2, page 98.
c) 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.

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 la Partie II, art. 2.4.3.2, page 78 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 vérifiée dans la banque de données www.organicxseeds.com. Il est nécessaire d'imprimer une attestation de non-disponibilité fournie par la banque de données.

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.

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. 7.7, page 206.

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 Substrats

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 complémentairement en éléments nutritifs peuvent être utilisés. L'addition d'éléments nutritifs lors de la production est interdite.

3.5.2.2 Semences

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, page 161) 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 Substrats

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 la Partie II, art. 2.1.2.2, page 55. 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 complémentairement en éléments nutritifs peuvent être utilisés. L'addition d'éléments nutritifs lors de la production est interdite. Matériel reproductif et commercialisation

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, page 161), 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, page 161).

Les plantes d'ornement produites à partir de matériel reproductif Bio UE peuvent être vendues avec le Bourgeon Bio Suisse. (CLA 5/2017)

↳ Concernant le chauffage pour la production de pousses et le forçage. Partie II, art. 2.7.4, page 87

3.6 Plantes ornementales et plantes aromatiques en pots

Les Principes et objectifs ainsi que les règlements (application pratique) des chapitres Fertilité du sol Partie II, chap. 2.1, page 53 à Efficience énergétique Partie II, chap. 2.7, page 86 sont aussi valables en plus des 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, substrats et paille

Les conditions relatives à l'utilisation de substrat et de matériaux de couverture et de paillage sont réglées dans la Partie II, art. 2.1.2, page 54 et dans la Partie II, art. 2.1.1.4, page 54.

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 dans la Partie II, art. 2.2.3, page 62.

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. Se référer aux informations de la «Liste verte» d'InfoFlora[16]. 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.

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 de la Partie II, chap. 2.2, page 57) 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/m^2 K. 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.

[16] La «Liste verte» et des informations complémentaires se trouvent sur le site Internet de www.infoflora.ch.

3.6.8 Production de plantes aromatiques en pots

Définitions: on entend par production en pots la production non liée au sol 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 non liée au 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 5 premières semaines de cette période.

3.6.9 Commerce et commercialisation

3.6.9.1 Commerce de plantes d'ornement, de jeunes plantes et de plantes en pots biologiques

Lors de la commercialisation de plantes d'ornement, de plants et de plantes aromatiques en pots biologiques auprès de revendeurs sans licence Bourgeon, il faut se référer au «Mémo pour la vente de plantes et de fleurs bio avec le Bourgeon: Informations pour les points de vente sans licence Bourgeon» de Bio Suisse[17].

3.6.9.2 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 étiquetées[18];
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.

[17] Disponible via ce lien: www.bio-suisse.ch
[18] 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.

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 au moins 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

Tous les animaux doivent disposer d'une aire de repos pourvue d'une litière appropriée en quantité suffisante. 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)

4.1.1.1 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 relatives Partie II, art. 4.1.2, page 97 aux sorties régulières en plein air soient respectées;

4.1.2 Sorties régulières en plein air

Les dispositions suivantes concernant les sorties régulières en plein air s'appliquent aux animaux Bourgeon:

a) Les animaux de l'espèce chevaline, les moutons, les chèvres, les porcs et la volaille d'élevage doivent être détenus conformément aux dispositions relatives aux sorties régulières en plein air de l'art. 75 de l'OPD et de ses dispositions d'exécution.
b) Les animaux de l'espèce bovine et les buffles d'Asie doivent être détenus conformément aux dispositions relatives aux sorties régulières en plein air visées à l'art. 75 de l'OPD et à ses dispositions d'exécution et doivent, les jours de pâturages, pouvoir couvrir au minimum 25 % de leurs besoins journaliers en matière sèche par des fourrages de pâturage.
c) En dérogation aux dispositions SRPA de l'art. 75 de l'OPD, seuls les animaux femelles et mâles jusqu'à 160 jours, les taureaux et les animaux destinés à l'engraissement des veaux sont exemptés de l'obligation de pâture.

d) Si certaines catégories animales des bovins et des buffles d'Asie sont détenues conformément aux dispositions relatives à la contribution à la mise au pâturage selon l'art. 75a de l'OPD, les animaux des autres catégories animales pour lesquels aucune contribution à la mise au pâturage n'est versée doivent être détenus conformément aux dispositions de la lettre b).

Parcours et pâturages

Les dispositions SRPA selon l'art. 75 de l'OPD doivent impérativement 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.

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 Affouragement

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.

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.

Principes d'affouragement spécifiques pour les ruminants

L'affouragement est constitué à 100 % de composants biologiques. Tous les aliments fourragers sont composés à 100 % de cultures Bourgeon suisses (à l'exception des sous-produits de meunerie).

Les délais transitoires suivants s'appliquent pour l'utilisation de composants protéiques Bourgeon étrangers dans les concentrés de fabricants d'aliments complexes sous licence par rapport à la quantité annuelle de concentrés pour ruminants:

- 10 % max. de composants protéiques Bourgeon étrangers du 1er janvier 2024 au 31 décembre 2026
- 5 % max. de composants protéiques Bourgeon étrangers du 1er janvier 2027 au 31 décembre 2028

Les ruminants doivent consommer une proportion minimale de fourrages de prairies (frais, ensilés ou séchés) et de pâturages calculée par rapport à la ration annuelle. Cette proportion est de 75 % en zone de plaine et de 85 % en zone de montagne. Le reste de la ration peut être constitué d'autres fourrages de base. La ration peut comporter en complément au maximum 5 % d'aliments concentrés (sous-produits de meunerie mis à part).

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 UGBF sera utilisé pour les productions laitières annuelles de 5'000 kg à 5'999 kg. Ce facteur UGBF 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.)

4.2.1.2 Définition des fourrages de base 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 de base alors que, p. ex., les épis de maïs broyés font déjà partie des concentrés);
- betterave sucrière et 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);
- sous-produits de meunerie sèche et de décorticage de transformation suisse: son de blé, farine d'avoine déclassée, balles d'épeautre et d'avoine, glumes d'épeautre et d'avoine, ainsi que leurs mélanges.

Cette liste est exhaustive.

4.2.1.3 Définition des concentrés pour les fermes Bio Suisse

Les aliments fourragers qui ne sont pas énumérés dans la définition des fourrages de base sont considérés comme concentrés (cf. Définition des fourrages de base pour les fermes Bio Suisse).

Décompte des proportions de fourrages de base dans les aliments complexes: la part effective des fourrages de base du mélange peut être comptée avec les autres fourrages de base.

4.2.2 Alimentation lactée des mammifères

La période minimale pendant laquelle du lait non altéré, de préférence du lait maternel, 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.

L'acidification du lait destiné à la consommation des ruminants est autorisée à l'aide de vinaigre Bourgeon ainsi que de jus provenant de fruits Bourgeon et à l'aide de yogourt, de lait acidulé et de kéfir Bourgeon ainsi que de cultures de ces derniers.

Les aliments complémentaires contenant du lait en poudre peuvent être utilisés après la période minimale. 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). Le substitut de lait est interdit pour toutes les catégories d'animaux pendant la période minimale, sauf pour les agneaux et les cabris, en cas d'indication médicale.

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. Si on reprend des aliments fourragers Bourgeon provenant d'une ferme en reconversion à l'agriculture biologique, la proportion de fourrages de reconversion ne doit pas dépasser 30 % 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 pour non-ruminants doivent couvrir leurs besoins en céréales fourragères avec au minimum 49,57 % de céréales fourragères suisses.

À partir de 2019, tous les aliments fourragers simples Bourgeon ainsi que les aliments fourragers UE, bio CH et conventionnels autorisés selon Partie II, art. 4.2.4, page 102 doivent provenir d'Europe à l'exception des herbes aromatiques, des épices et des composants dans des produits de la Liste des intrants et des prémélanges.

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'ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique. Les dispositions spécifiques se trouvent dans les passages concernant les catégories animales correspondantes, dans Partie II, art. 4.2.4, page 102. Si des aliments non bio sont autorisés et utilisés, cela fait diminuer d'autant la proportion d'aliments OBio.

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 et de l'OBio DEFR. 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 Intrant). La fabrication d'aliments fourragers complexes dans la ferme doit respecter les règlements correspondants.

Les herbes aromatiques et les épices non biologiques (à l'exception du paprika) peuvent être utilisées jusqu'à un maximum de 1 % de la masse sèche annuelle de la ration alimentaire d'une espèce donnée, à condition qu'elles ne soient pas disponibles sous forme biologique et qu'elles aient été produites ou préparées sans solvants chimiques.

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 en 1re priorité des fourrages de base Bio-UE et en 2e priorité des fourrages de base 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 aussi octroyer des dérogations régionales pour des fourrages de base non biologiques.

Aucune autorisation exceptionnelle pour l'utilisation de produits de grandes cultures non biologiques (y. c. cultures intercalaires) n'est accordée en cas de pertes de rendement dans des grandes cultures destinées à l'affouragement.

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, Font exception les aliments fourragers issus de semences qui doivent être traitées sur ordre des autorités. Les aliments fourragers de cultures issues de semences traitées qui ont été semées avant la reconversion, p. ex. de l'orge d'automne, sont considérés comme aliments fourragers non biologiques et doivent être commercialisés ou donnés (comptés) comme tels. (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 de base 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 Partie II, art. 4.2.4.2, page 102 et commerce d'aliments fourragers comme revenu accessoire clairement délimité.

Pâturage sur des surfaces non biologiques

Les bêtes de troupeaux transhumants peuvent temporairement pâturer 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 condition que la ration annuelle soit composée à 90 % de fourrages Bourgeon doit de toute façon être respectée).

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 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 et du 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.

4.2.4 Dispositions spécifiques pour les différentes catégories animales

4.2.4.1 Dispositions pour les ruminants

Les ruminants doivent consommer une proportion minimale d'herbe de fourrages de prairies (frais, ensilés ou séchés) et de pâturages calculée par rapport à la ration annuelle. Cette proportion est de 75 % en zone de plaine et de 85 % en zone de montagne. Le reste de la ration peut être constitué d'autres fourrages de base. La ration peut comporter en complément au maximum 5 % de concentrés (sous-produits de meunerie mis à part).

À partir du 01.01.2022, tous les aliments fourragers devront provenir à 100 % de production Bourgeon suisse (sous-produits de meunerie mis à part).

Production de fourrages de base sur des surfaces à l'étranger

Les fermes Bourgeon suisses dont le centre d'exploitation se trouve dans la zone frontalière suisse (10 km) peuvent utiliser les fourrages de base provenant de toutes les surfaces étrangères qui leur appartiennent et/ou qu'elles louent, et se trouvant au sein de la zone frontalière étrangère (10 km), sur leur propre exploitation. Les fermes Bourgeon suisses peuvent vendre les fourrages de base issus de surfaces exploitées par tradition et de surfaces entrées en production avant 2014 comme fourrages Bourgeon suisses, conformément à l'Annexe 1 pour la Partie I, chapitre 1: Définition de l'origine suisse Partie I, page 16.

Bilan de masse

Dans les aliments fourragers Bourgeon Intrants, la proportion d'aliments Bourgeon suisses pourra être obtenue par un bilan de masse.

Dispositions spéciales

- Les aliments Bourgeon Intrants peuvent contenir au maximum 3 % d'huile végétale Bourgeon étrangère.
- Les produits transformés Bourgeon issus de la production de sucre suisse (betteraves sucrières indigènes et étrangères mélangées) peuvent être utilisés.
- Tous les sous-produits de meunerie sèche et de décorticage suisses en qualité Bourgeon comme le son, la farine fourragère de blé, de seigle, d'épeautre et d'avoine, de la balle d'épeautre ou d'avoine, de glumes d'avoine, les déchets de triage (petits grains et grains légers) des céréales ainsi que leurs mélanges peuvent être utilisés même s'ils sont composés d'un mélange de sous-produits de meunerie suisses et étrangers.
- Tous les sous-produits de meunerie qui ne font pas partie des fourrages de base selon la production de lait et de viande basée sur les herbages (Ordonnance sur les paiements directs de la Confédération), doivent être comptés avec les concentrés.
- Dans le cadre de la clause de 1 % prévue par l'Ordonnance sur l'agriculture biologique, les produits non biologiques autorisés (plantes aromatiques, épices, mélasse), les composants dans les produits de la liste des intrants, les prémélanges et les composants d'origine non organique peuvent aussi provenir de l'étranger.
- Les drêches de brasserie Bourgeon provenant de la production de bière en Suisse peuvent être utilisées, même si des matières premières étrangères ont été utilisées.

4.2.4.2 Dispositions pour les non-ruminants

Les non-ruminants (à l'exception des poissons comestibles) doivent consommer 100 % d'aliments fourragers biologiques. Les sous-produits laitiers pour les porcs font exception à cette règle. Au moins 90% du fourrage pour non-ruminants (à l'exception des poissons comestibles et des abeilles) doivent être de qualité Bourgeon.

Délais transitoires

Jusqu'au 31 décembre 2030, il est autorisé d'utiliser au maximum 5 % de protéines de pomme de terre non biologiques dans les aliments pour porcins (par rapport à la matière fraîche).

Jusqu'à la fin 2030, la proportion d'aliments protéiques non biologiques donnés aux porcelets pesant jusqu'à 35 kg ne doit pas dépasser 5 % par rapport à la matière sèche par jour (voir liste des composants autorisés).

Délai transitoire jusqu'à fin 2030 selon l'OBio DEFR (RS 910.181) al. 6 des dispositions transitoires relatives à la modification du 31 octobre 2012: la proportion d'aliments protéiques non biologiques pour nourrir les poulettes et les jeunes coqs (jusqu'à la semaine 18), les poulets de chair (jusqu'au jour 21 ou jusqu'à la se-

maine 3), ainsi que les dindes et toutes les autres sortes de volailles (cailles, canards, oies, etc., jusqu'au jour 42 ou jusqu'à la semaine 6) est limitée à 5 % (voir liste des aliments fourragers non biologiques autorisés pour les non ruminants ci-dessous).

Liste des aliments fourragers certifiés selon l'OBio (CH ou UE) qui sont autorisés pour les non-ruminants

- fourrages de base (cf. Partie II, art. 4.2.1.2, page 99)
- dextrose
- protéine de pomme de terre
- gluten de maïs
- levures et produits à base de levure
- sous-produits de laiterie pour les porcs (cf. Partie II, art. 5.4.2, page 124
- herbes aromatiques et épices (sauf paprika)
- produit de fermentation contenant de la riboflavine
- morceaux de fèves de caroube (seulement pour les chevaux)

Liste des aliments fourragers non biologiques autorisés pour les non-ruminants

- protéine de pomme de terre*
- gluten de maïs*
- levures et produits à base de levure*
- sous-produits de laiterie pour les porcs (cf. Partie II, art. 5.4.2, page 124

Il faut présenter un formulaire Déclaration d'accord au sujet du respect de l'interdiction d'utilisation des organismes génétiquement modifiés signé pour les composants désignés par un *.

Disposition spéciale pour les chevaux en pension

Pour les chevaux en pension, la proportion d'aliments fourragers non biologiques peut atteindre 10 % de la consommation totale. Les aliments fourragers ne doivent contenir aucun composant OGM (définition selon le droit suisse).

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.)
- déchets de restauration;
- les méthodes d'engraissement ayant recours au gavage ainsi que les conditions d'élevage qui peuvent provoquer des anémies;
- huile et graisse de palme.

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'oligo-éléments 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: Dans cet article, les définitions des fourrages pour animaux sont les mêmes que celles des denrées alimentaires dans l'Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAlOUs, RS 817.02):

En Suisse, sont considérés comme produits OGM les denrées alimentaires, les additifs et les auxiliaires technologiques qui sont des OGM, qui en contiennent ou qui sont obtenus à partir d'OGM (dérivé de l'ODAlOUs art. 30, art. 31 al. 1 et art. 37).

Les définitions de l'ODAlOUs 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 composants est disponible à l'Annexe 1 pour la Partie V, art. 4.2.2.5: Liste des pays et cultures comportant un risque OGM Partie V, page 292. Les OGM autorisés et tolérés en Suisse en tant qu'aliments fourragers sont mentionnés dans l' Ordonnance de l'OFAG sur la liste des aliments OGM pour animaux.

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, 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 (cf. aussi Aliments fourragers Partie III, chap. 18, page 249).

Les expressions concernant les aliments fourragers (p. ex. matières premières, aliments simples) sont définies dans l'Ordonnance sur les aliments pour animaux (OSALA, RS 916.307) et dans l'Ordonnance sur le Livre des aliments pour animaux (OLALA, RS 916.307.1).

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 au sujet du respect de l'interdiction d'utilisation des organismes génétiquement modifiés pour chacun des ingrédients ou additifs fourragers à risque entrant dans l'alimentation des animaux Bourgeon.

La «déclaration d'accord» 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 fabricants d'aliments fourragers Bourgeon Intrants doivent produire pour chaque ingrédient fourrager à risque les documents mentionnés à l'art. Attestations Partie II, art. 4.2.6.2, page 104 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.

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. Attestations Partie II, art. 4.2.6.2, page 104 pour chaque arrivage dans l'exploitation. Les documents doivent être présentés lors du contrôle.

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, sélection in ovo) 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 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. L'implantation d'embryons dans une ferme Bourgeon n'est pas autorisée pour les bovins soumis à un contrat d'élevage. Les bêtes non biologiques de l'espèce bovine auxquelles un embryon a été transféré peuvent être gardées en contrat d'élevage dans une ferme Bourgeon. (CLA 6/2025)

4.4 Provenance des animaux, délais d'attente et circulation des animaux

Toutes les bêtes achetées doivent en principe provenir de fermes Bourgeon, à l'exception des équidés qui ne sont pas élevés pour la production de denrées alimentaires, des reproducteurs mâles et des animaux d'agrément. 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. Les activités accessoires indépendantes Partie II, art. 1.2.8.2, page 43.

Commerce d'animaux d'élevage

Cf. Veaux Partie II, art. 5.1.2, page 119.

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)

Animaux importés

Les animaux 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

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 (race listée par ProSpecieRara);
f) races qui ont de très petites populations (races rares), jeunes femelles nullipares jusqu'à 10 % de l'effectif d'animaux adultes.

Les jeunes femelles nullipares qui tombent sous la catégorie e) continuent de pouvoir être achetées chaque année jusqu'à 10 % de l'effectif d'animaux adultes avec l'accord de l'organisme de certification (sans demande écrite) auprès d'entreprises non biologiques, si les animaux provenant d'entreprises biologiques ne sont pas disponibles en quantité suffisante. Ces achats doivent être annoncés lors du contrôle.

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.

4.4.2.1 Achat de bêtes non biologiques pour les élevages de volailles

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. Pour les poussins non biologiques (uniquement non sexés à partir du 1er janvier 2026) de toute espèce (y compris dindes, oies, etc.) une autorisation exceptionnelle doit être obtenue auprès de la CLA avant l'achat.

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: 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 qui 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. L'estivage sur une exploitation d'estivage non bio ne peut pas être compté dans le délai d'attente. 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)

Les animaux destinés à la production de viande qui proviennent de fermes en reconversion doivent vivre pendant une certaine période dans la ferme Bourgeon avant que leurs produits carnés puissent être vendus avec le Bourgeon. Les délais suivants s'appliquent:

a) 30 jours pour la volaille;
b) 2 mois pour les porcins destinés à la production de viande;
c) 3 mois pour les équidés et les bovins destinés à la production de viande. (CLA 5/2018)

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)

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) 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)
d) Retour des animaux d'élevage après résiliation de l'exploitation d'élevage: les animaux d'élevage d'une ferme Bourgeon peuvent revenir dans leur ferme Bourgeon d'origine à partir d'une exploitation d'élevage ayant résilié le contrat de production avec Bio Suisse après le début du contrat d'élevage, si toutes les conditions suivantes sont remplies:
   – Le contrat d'élevage a été conclu avant la résiliation de l'exploitation d'élevage.
   – Les animaux ont été remis à l'exploitation d'élevage avant la résiliation.
   – La reprise des animaux d'élevage ne doit pas dépasser 10 % du cheptel adulte de la ferme Bourgeon (conformément à l'OBio).
   – En cas de résiliation à la fin de l'année, les animaux d'élevage doivent être repris au plus tard à la fin de l'affouragement d'hiver. En cas de résiliation extraordinaire, dans un délai de 3 mois.
   – Les délais d'attente doivent être respectés.

4.4.5 Séjours des animaux hors de la ferme principale (alpage et estivage)

4.4.5.1 Séjour 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 cet article 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.

La période d'estivage dans une exploitation d'estivage non biologique ne peut pas être comptée dans le cas des animaux soumis à un délai d'attente. (CLA 5/2019)

Transferts d'animaux
- Si les bêtes ont été transférées dans des exploitations d'estivage 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.

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 de transhumance pâturent 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 peuvent temporairement pâturer 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 totale doit de toute façon être composée à 90 % de fourrages Bourgeon).

Cas 2: 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.

Cas 3: 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 bourgeoisies, 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 Alpage et estivage Partie II, art. 4.4.5.2, page 115. 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 4: 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 5: 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 bourgeoisies, 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	selon Alpage et estivage Partie II, art. 4.4.5.2, page 115.

Cas 6: Mayens non bio (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, non bio
Description de la situation	Les bêtes des fermes Bourgeon vont dans un mayen non bio. Il est considéré comme pâturage d'estivage et n'est pas directement relié 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	Il n'est pas possible de vendre le lait avec le Bourgeon en bio pendant cette période.

Cas 7: 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 8: 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	selon Alpage et estivage Partie II, art. 4.4.5.2, page 115.

Cas 9: 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 traites. 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, les exigences selon Partie II, art. 4.4.5.2, page 115 s'appliquent. 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 10: 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	Pâturage communautaire. Les bêtes sont traites 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 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.

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 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.

Cas 12: 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	Il n'est pas possible de vendre le lait avec le Bourgeon en bio pendant cette période. Impossible aussi de vendre avec le Bourgeon les bêtes à viande directement depuis un alpage non Bourgeon (cf. Séjour des animaux hors de la ferme principale Partie II, art. 4.4.5.1, page 108)

Cas 13: 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 14: 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.

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.
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 traites peuvent temporairement pâturer 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 condition que la ration annuelle soit composée à 90 % de fourrages Bourgeon doit de toute façon être respectée).

Prescriptions spéciales pour les chèvres

Cas 16: 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 17: 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 en bio pendant cette période. Les bêtes gardent leur statut.

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. Alpage et estivage Partie II, art. 1.2.9, page 43.

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 article, mais donc pas celles qui sont liées à une seule exploitation ou à une communauté d'exploitations.

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 Désignation Partie III, chap. 1.10, page 160. 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. Séjour des animaux hors de la ferme principale Partie II, art. 4.4.5.1, page 108 et à l'art. Transformation fermière Partie III, chap. 20, page 254.

Porcs d'alpage

Les porcs d'alpage détenus dans une exploitation d'estivage Bourgeon doivent être entièrement détenus conformément aux dispositions sur les Porcs Partie II, chap. 5.4, page 121.

Si des gorets Bourgeon sont estivés dans une exploitation d'estivage non biologique, ces porcs perdent leur statut Bourgeon. Les gorets livrés par une ferme Bourgeon pour l'estivage dans une exploitation d'estivage non biologique peuvent provenir d'un élevage non biologique. Ils ne doivent cependant pas être détenus avant ou après l'estivage dans une ferme Bourgeon.

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

L'administration prophylactique de médicaments allopathiques chimiques de synthèse, d'antibiotiques et d'hormones est interdite. Même dans les exploitations d'estivage, les bêtes ne doivent pas recevoir de traitements prophylactiques. Le personnel de l'alpage doit prouver à l'aide du journal vétérinaire que seules les bêtes à risques ont été traitées.

La vaccination contre les coccidioses est autorisée en aviculture.

Les vermifuges et les vaccins chimiques de synthèse sont autorisés sur ordonnance vétérinaire.

4.5.1.1 Médicaments interdits

En plus des principes formulés à la Partie II, chap. 4.5, page 116, des interdictions d'utilisation s'appliquent aux médicaments suivants:

- Les médicaments vétérinaires, les vaccins et autres immunobiologiques qui contiennent des organismes génétiquement modifiés
- Les préparations hormonales contenant des PMSG
- L'utilisation d'Improvac® chez les porcs, petits ruminants et chevaux
- Les bolus pour les vermifugations de longue durée (dans les alpages et les pâturages communautaires où les bolus sont obligatoires, ceux-ci peuvent être utilisés)
- Les coccidiostatiques et les 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

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.

4.5.1.2 Restrictions d'utilisation de médicaments

En plus des principes formulés à la Partie II, chap. 4.5, page 116, des restrictions d'utilisation s'appliquent aux médicaments suivants:

- Les hormones – uniquement sur ordonnance vétérinaire, traitement vétérinaire thérapeutique de certains animaux
- Les antibiotiques – restriction d'utilisation conformément aux chapitres Utilisation réduite des antibiotiques Partie II, art. 4.5.3, page 117 et Échantillons de lait et antibiogramme Partie II, art. 4.5.3.1, page 118
- Les vermifuges chimiques de synthèse – uniquement sur ordonnance vétérinaire
- Les vaccins – uniquement sur ordonnance vétérinaire
- Les médicaments vétérinaires contenant la matière active fluralaner (p. ex. Exzolt) contre les acariens des volailles (dermanyssus gallinae – poux rouges et ornithonyssus silvaniae – acarien des oiseaux du Nord). Utilisation uniquement sur ordonnance vétérinaire et avec une autorisation exceptionnelle de la CLA. Les conditions et critères d'obtention pour une autorisation exceptionnelle figurent dans la «Liste des critères d'octroi des autorisations exceptionnelles – Producteurs».
- Improvac® – utilisation chez les bovins: uniquement sur ordonnance vétérinaire. Le vaccin Improvac® peut être utilisé chez les bovins pour éviter l'abattage d'animaux en gestation.
- Médicaments liquides pour protéger les animaux des insectes, appliqués sur le dos des animaux (produits «pour-on»): les produits autorisés figurent dans la Liste des intrants du FiBL.

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. Délais d'attente pour les bêtes provenant d'exploitations non biologiques Partie II, art. 4.4.3, page 107.

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 Interventions zootechniques Partie II, art. 4.5.5, page 118), ainsi que les plans d'éradication obligatoires décrétés par l'État.

Nombre maximal de traitements possibles: Un traitement peut comprendre plusieurs applications pour le même cas de maladie. Si une récidive survenue peu de temps après le premier traitement impose un nouveau traitement, le premier traitement et le traitement de la récidive peuvent être considérés comme un seul et même traitement.

4.5.3 Utilisation réduite des antibiotiques

En plus des principes formulés au chap. Santé animale Partie II, chap. 4.5, page 116, 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^{e} et 4^{e} 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 alpés 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. Pendant le délai d'attente pour les animaux issus d'entreprises non biologiques, le lait ne peut également pas être commercialisé sous le label biologique. Si une ferme commercialise l'ensemble de son lait en non biologique, elle peut commercialiser le lait des bêtes dont le délai d'attente n'est pas encore écoulé, ensemble avec le reste du lait de la ferme. Si le lait de la ferme est de temps en temps collecté comme lait non biologique (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;

Pour certains animaux, les interventions suivantes sont autorisées:
- Couper les queues des agneaux sur ordonnance vétérinaire et sous anesthésie;
- 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.

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 (selon Directives générales pour la production animale Partie II, chap. 4, page 97) 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 (selon Directives spécifiques pour la production animale Partie II, chap. 5, page 119) doivent être aussi appliquées par analogie.

5.1.1 Élevage

Les dresse-vaches électrocutants sont interdits. La garde des veaux dans des iglous individuels est autorisée jusqu'à huit semaines au maximum. Les animaux de l'espèce bovine et les buffles d'Asie doivent bénéficier de sorties régulières en plein air, conformément Partie II, art. 4.1.2, page 97 aux prescriptions.

Chaque vache laitière Bourgeon a un nom dans la banque de données sur le trafic des animaux (BDTA). (CLA 4/2025)

5.1.2 Veaux

Le passage des veaux sevrés de la ferme de naissance à la ferme de destination doit s'effectuer le même jour sans 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 Affouragement Partie II, chap. 4.2, page 98.

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 Moutons

Les directives générales pour la production animale (selon Directives spécifiques pour la production animale Partie II, chap. 5, page 119) doivent être aussi appliquées par analogie.

5.2.1 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 boucs. 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 m^2 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 de base (fourrages grossiers). L'alimentation lactée pour l'élevage et l'engraissement est réglementée dans Partie II, art. 4.2.2, page 100.

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

Le raccourcissement de la queue des agneaux est autorisé seulement individuellement et sur ordonnance vétérinaire. L'intervention doit être effectuée sous anesthésie et doit être consignée par écrit dans le journal vétérinaire qui sera présenté lors du contrôle.

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 % 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 Chèvres

Les directives générales pour la production animale (selon Directives spécifiques pour la production animale Partie II, chap. 5, page 119) doivent être aussi appliquées par analogie.

5.3.1 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.

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 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 Sorties en plein air

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 chèvres doivent être nourries en fonction de leurs besoins, principalement avec les fourrages de base de l'exploitation. Dans la mesure du possible, il convient également de proposer des plantes ligneuses (p. ex. feuilles, branches, écorce).

5.3.3 Santé animale

L'élevage des caprins doit être conçu de façon à rendre l'emploi de vermifuges chimiques de synthèse aussi rare que possible. La participation à un programme de surveillance parasitaire est recommandée. Une ordonnance vétérinaire est nécessaire pour les vermifuges chimiques de synthèse.

5.4 Porcs

Les directives générales pour la production animale (selon Directives spécifiques pour la production animale Partie II, chap. 5, page 119) doivent être aussi appliquées par analogie.

5.4.1 Élevage

Les surfaces de repos des animaux ne doivent présenter aucune perforation. Toutes les surfaces de repos doivent être recouvertes de litière.

Les litières d'origine agricole doivent être de qualité bio.

Pour leurs soins corporels et leurs occupations, les porcs à l'engraissement et les truies taries (y compris les verrats) doivent pouvoir se frotter de manière appropriée, par exemple contre des poutres en bois ou des brosses à gratter.

5.4.1.1 Sorties en plein air

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. 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 remontes et les verrats ont un parcours accessible en permanence.

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 24e 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 maximum. 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 dimensions indiquées sont des dimensions minimales, et, surtout pour les truies taries et les porcs à l'engraissement, il est recommandé de réaliser des box 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).

Dimensions minimales des porcheries et des parcours

Tableau 1: Boxes individuels pour les truies allaitantes jusqu'au 23e jour de vie des porcelets	
Surface du box (m^2/truie)[19]	*7*[20]
Surface de repos recouverte de litière (y. c. le nid des porcelets) (m^2/truie)	3,5
Nid chauffable pour les porcelets (m^2/portée)	0,8

Tableau 2: Boxes individuels pour les truies allaitantes jusqu'au 42e jour de vie des porcelets	
Surface du box (m^2/truie)	*7*[20]
Surface de repos recouverte de litière (y. c. le nid des porcelets) (m^2/truie)	3,5
Zone partiellement chauffable pour les porcelets (m^2/portée)	1,2
Surface totale porcherie y. c. parcours (m^2/truie)[19]	12[21]
Surface totale porcherie y. c. parcours (m^2/truie)	*5*
Surface minimale non couverte (m^2/truie)	2,5

Tableau 3: Boxes individuels pour les truies allaitantes jusqu'au 24e jour de vie des porcelets	
Surface de repos recouverte de litière (y. c. le nid des porcelets) (m^2/truie)	3,5
Zone partiellement chauffable pour les porcelets (m^2/portée)	1,2
Surface totale porcherie y. c. parcours (m^2/truie)[19]	10,5[21]
Surface totale porcherie y. c. parcours (m^2/truie)	*5*
Surface minimale non couverte (m^2/truie)	2,5

[19] La proportion de surface perforée ne doit dépasser 30 % ni à l'intérieur de la porcherie ni dans le parcours.
[20] La surface du parcours peut être comptée comme surface du box en cas d'accès permanent au parcours.
[21] Si le parcours n'est pas accessible en permanence, la surface des boxes doit être d'au moins *7* m^2 par truie.

Tableau 4: Élevage en groupes des truies taries			
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[22]	3,5	3,0	2,8
Surface parcours	1,3[23]	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/porc)[24]	10
Surface parcours (m^2/porc)	4
Surface minimale non couverte (m^2/porc)	2

Tableau 6: Porcelets jusqu'à 25 kg PV	
Surface de repos (m^2/porc)	0,25[25]
Surface totale porcherie y. c. parcours (m^2/porc)[26]	0,8
Surface minimale non couverte (m^2/porc)	0,15
Surface parcours (m^2/porc)	0,3
Surface totale minimale parcours (m^2)	4,5

Tableau 7: Porcs à l'engraissement de 25 à 60 kg PV	
Surface de repos (m^2/porc)	0,4[25]
Surface totale porcherie y. c. parcours (m^2/porc)[26]	1,3
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 110 kg PV	
Surface de repos (m^2/porc)	0,6[25]
Surface totale porcherie y. c. parcours (m^2/porc)[26]	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 110 kg PV, appliquer les dispositions pour les truies taries.

[22] La surface totale comprend toute la surface de la porcherie y. c. les boxes d'affouragement, les sols perforés et la zone à fouir.
[23] Les petits groupes doivent disposer d'un parcours d'au moins 6 m^2 large d'au moins 2 m.
[24] À cause des risques de blessures, il est recommandé de renoncer totalement aux caillebotis et aux sols perforés dans les boxes des verrats.
[25] Il est possible de diminuer la surface de l'aire de repos proportionnellement au poids des porcs (voir surface minimale par classe de poids dans «Dimensions des stabulations» sur le site Internet www.fibl.org) 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.
[26] 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.

5.4.1.4 Élevage en 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. Partie II, art. 5.4.1.3, page 122).

5.4.1.5 Pâturage ou zone à fouir pour truies taries

Un pâturage est recommandé pour les truies taries. En l'absence de pâturage, une zone à fouir est obligatoire. On entend par zone à fouir une zone du système d'élevage dans laquelle les truies peuvent satisfaire librement leur besoin de fouir (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 fouir. Pour 10 truies, la zone à fouir minimale pourra être une caisse de 2,0 x 0,5 m profonde d'au moins 30 cm. Pour les groupes de plus de 10 truies, on recommande d'installer plusieurs zones à fouir.

5.4.1.6 Refroidissement

À partir de 25 °C de température extérieure, les cochons doivent avoir à disposition une douche ou une bauge pour se rafraîchir. Font exception les truies allaitantes et leurs porcelets. L'aire extérieure doit comporter des places ombragées (p. ex. par des filets de protection contre le soleil ou par des arbres).

5.4.2 Affouragement

Les cochons doivent recevoir quotidiennement de l'herbe (fraîche ou ensilée), du foin ou une grande culture dont la plante entière a été récoltée (fraîche ou ensilée). Pour leur occupation, de la paille Bourgeon non hachée ou une matière équivalente de qualité Bourgeon doit être disponible soit séparément soit comme litière.

La proportion maximale d'aliments fourragers non biologiques définie à la Partie II, art. 4.2.4.2, page 102 ne doit pas être dépassée. La quantité de composants fourragers non biologiques autorisée peut cependant être complétée avec des sous-produits de laiterie non biologiques 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 et du FiBL.

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. Les différentes fermes du même cercle de RTPP doivent se situer dans un rayon de 20 km (à vol d'oiseau). La distance maximale de transport s'élève ainsi à 40 km (à vol d'oiseau). 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 taries).

Les cercles de RTPP déjà existants au 01.01.2019 et qui ne répondent pas aux exigences ci-dessus pourront être maintenus sous leur forme actuelle. En cas d'adaptation du cercle de RTPP, les nouvelles exigences devront être respectées à partir de ce moment-là.

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.

5.4.4 Participation à un Programme Santé Plus

Les producteurs qui produisent des gorets ou engraissent des porcs de boucherie qui sont vendus à des commerces de détail doivent participer depuis le 01.04.2021 à un Programme Santé Plus reconnu par la branche. L'objectif des programmes Santé Plus est de favoriser la santé des animaux et de diminuer l'utilisation des antibiotiques.

Les programmes Santé Plus comprennent en particulier la tenue d'un journal électronique des traitements (JET) ainsi que des visites des exploitations. Il y a la possibilité de choisir entre les programmes Santé Plus du du Service sanitaire porcin (SSP) (y c. SuisKlein) et de Qualiporc.

5.5 Volaille

Les directives générales pour la production animale (selon Directives spécifiques pour la production animale Partie II, chap. 5, page 119) doivent être aussi appliquées par analogie.

Lors du choix des races ou des lignées, il faut préférer des types à deux fins et des lignes ou races adaptées à l'agriculture biologique. Il faut viser une longue durée de vie des animaux.

Chaque poussin doit être élevé.

L'identification du sexe dans l'œuf n'est pas autorisée comme méthode de sélection.

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 Définitions

Définitions en vigueur dans la Partie II du Cahier des charges de Bio Suisse:

Poule à deux fins	Les poules à deux fins sont des animaux qui conviennent tant à la production d'œufs qu'à la production de viande. Les coqs à deux fins doivent atteindre un accroissement journalier de plus de 20 g/jour pour une durée d'engraissement de 63 jours.
Jeune coq	Les jeunes coqs sont les mâles des lignées de ponte utilisées pour la production d'œufs. L'accroissement journalier d'un jeune coq est inférieur à 20 g/jour pour une durée d'engraissement de 63 jours.
Volailles de race	Les volailles de race sont des volailles élevées selon un standard de race défini et sélectionnées en fonction de critères de beauté et/ou de performance définis par les hommes et les femmes.
Animaux d'agrément	Définition des animaux d'agrément: cf. Partie II, art. 1.2.2, page 37
Lignées	Pour la volaille, les lignées désignent des volailles reproductrices possédant des caractéristiques bien précises (objectifs d'élevage). Ces lignées pures sont élevées et sélectionnées séparément, et utilisées pour l'élevage hybride.

Choix des lignées

La CLA tient à jour des listes des poules à deux fins et des hybrides de ponte autorisées. L'admission de poules à deux fins et d'hybrides de ponte supplémentaires est soumise sur demande à une évaluation par la CLA. La classification comme poule à deux fins tient compte de l'accroissement journalier du coq en fonction des critères de durée d'engraissement, de composition des fourrages et de conditions d'élevage, ainsi que de la performance de ponte de la poule. La liste comportant les poules à deux fins et les hybrides de ponte autorisées est comprise dans l'Annexe 1 pour la Partie II, art. 5.5.1: Poules à deux fins et hybrides de ponte autorisées Partie II, page 126.

Annexe 1 pour la Partie II, art. 5.5.1: Poules à deux fins et hybrides de ponte autorisées

Vous trouverez les annexes jointes au Cahier des charges de Bio Suisse en cliquant sur le lien suivant www.bio-suisse.ch.

5.5.2 Couvaison

Chaque poussin Bourgeon couvé doit être élevé dans une ferme Bourgeon suisse. Le surplus d'animaux résultant des fluctuations du taux d'éclosion peut être élevé dans les fermes non biologiques suisses.

Les couvoirs en apportent la preuve dans la banque de données avicole ou par une documentation équivalente. Dans le cas des couvoirs en sous-traitance, tous les poussins doivent être repris par le donneur d'ordre, sauf accord contraire.

Les producteurs qui prennent eux-mêmes en charge la couvaison des poussins (artificielle ou naturelle) doivent tenir la comptabilité, au moyen de leur propre documentation, de l'élevage des volailles pondeuses, de l'origine des œufs à couver, de l'élevage/l'engraissement de tous les poussins et du flux des marchandises.

Si des poussins mâles ne peuvent pas être installés en raison d'un dommage naturel, d'une épizootie ou d'une situation exceptionnelle grave dans l'exploitation d'élevage, la CLA peut accorder une autorisation exceptionnelle pour la non-installation de la couvée concernée. Les conditions et critères d'obtention pour une autorisation exceptionnelle figurent dans la «Liste des critères d'octroi des autorisations exceptionnelles – Producteurs».

5.5.2.1 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.

5.5.2.2 Œufs à couver

Les œufs à couver doivent en principe avoir été pondus par des poules reproductrices Bourgeon. En cas de pénurie à court terme d'œufs à couver Bourgeon, il est possible, avec une autorisation exceptionnelle de Bio Suisse, d'utiliser des œufs à couver non sexés provenant de volailles pondeuses non biologiques, élevées de préférence en Suisse.

Les poussins produits dans des couvoirs bio avec des œufs à couver non biologiques sont considérés comme des poussins non biologiques. Ils peuvent être installés dans des fermes bio (jusqu'à l'âge de 3 jours) si le couvoir dispose d'une autorisation exceptionnelle pour les œufs à couver 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.

5.5.2.3 Poussins Bourgeon

En principe, les poussins Bourgeon toutes espèces confondues (y c. les dindes, les oies, etc.) doivent provenir d'un couvoir ou d'une ferme Bourgeon certifiés. Si les couvoirs Bourgeon ne sont pas en mesure de fournir des poussins, il est possible d'obtenir une autorisation exceptionnelle de Bio Suisse pour l'installation de poussins non bio, non sexés, provenant de couvoirs non bio.

5.5.2.4 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. Depuis l'éclosion jusqu'à l'abattage, chaque livraison d'animaux femelles et mâles doit être enregistrée dans la base de données et confirmée par le destinataire. Sont exclus les animaux d'agrément.

Les informations jusque-là contenues dans le passeport pour animaux peuvent être enregistrées sous «Remarques».

5.5.2.5 Couvoirs

Les locaux de travail et les éclosoirs 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 250 m 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.

Le principe de la globalité de l'exploitation agricole s'applique, selon la Partie II, art. 1.2.1.2, page 35.

5.5.2.6 Concept de vaccination et d'hygiène

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.

5.5.2.7 Taxes incitatives sur les achats de poussins et d'œufs à couver

Pour les poussins et les œufs à couver non biologiques, 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 au moins 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: Sandy et LB (Lohmann). Brown Nick (H&N)
- Lignées d'engraissement: Hubbard I 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.

5.5.3 Poulettes

5.5.3.1 Validité

Selon les directives relatives à l'élevage de poulettes, il est également possible d'élever les frères des poules pondeuses (selon la liste exhaustive des poules pondeuses hybrides autorisées) ainsi que les coqs à deux fins jusqu'à un accroissement journalier de 23 g/jour. Le producteur peut décider de la mixité de l'élevage, ou non.

Les poulettes, les jeunes coqs et les coqs à deux fins (à partir de 500 animaux) doivent être élevés dans un système disposant de plusieurs étages et d'un système de nettoyage.

5.5.3.2 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 (cf. Partie II, art. 5.5.4, page 129). Le présent article ne mentionne que les dispositions qui sont différentes de celles pour les poules pondeuses. Les dimensions se trouvent dans le tableau Partie II, art. 5.5.4.16, page 133.

5.5.3.3 Poulaillers 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 de la Partie II, chap. 5.5, page 125 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:

a) les deux unités avicoles doivent être indépendantes l'une de l'autre et séparées par une distance d'au moins 20 m. Aucune construction en surface n'est autorisée dans l'espace de 20 m 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;
b) les surfaces pâturables doivent être séparées par une zone inaccessible aux volailles d'au moins 10 m de large. (Il n'y a pas de prescriptions de distance à l'intérieur des unités avicoles.)

En cas de préélevage de poussins de ponte ou de jeunes coqs, 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 % 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 % (max. 4'240 poussins jusqu'au 42^{e} jour).

Dans les communautés d'exploitations, le nombre maximum d'unités avicoles peut être multiplié par le nombre d'exploitations concernées. Le nombre maximum d'unités avicoles (y compris les poulaillers mobiles) doit être respecté sur les surfaces de chaque exploitation participante. (CLA 6/2025)

5.5.3.4 Densité d'occupation

Dans le poulailler, la densité d'occupation ne doit pas dépasser 8 poulettes par m^2 de surface accessible. Dans les poulaillers avec ACE intégrée, la densité peut atteindre pendant la nuit 13 poulettes par m^2 de surface accessible. La densité maximale par m^2 de surface au sol est de 24 poulettes (dès l'âge de 43 jours).

5.5.3.5 Nettoyage

Dans les unités d'élevages de poulettes, les fientes doivent être enlevées au plus tard 6 semaines après l'installation des poulettes.

5.5.3.6 Aire à climat extérieur (ACE)

La différence de niveau ne doit pas dépasser 1,2 m 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 au plus tard à partir du 43^{e} jour. Lors de températures très basses, la largeur des ouvertures vers l'ACE peut être réduite de 50 % au maximum, en fonction de l'âge des animaux.

L'ACE dispose d'au moins 1,5 m de perchoirs pour 200 animaux, d'un bain de poussière et d'une litière appropriée. La moitié des perchoirs nécessaires peut être comptabilisée par les bords des bains de poussière s'ils sont arrondis et mesurent au minimum 3 cm et au maximum 5 cm de large.

Surfaces d'ACE surélevées: dans les poulaillers d'élevage existants, il est possible de mettre à la disposition des poulettes des surfaces recouvertes de litière surélevées (de 5 % au maximum de la surface de l'ACE existante). Celles-ci doivent être recouvertes de litière et facilement accessibles par des aides à la montée et/ou des perchoirs. L'espace libre au-dessus de la tête doit toujours être d'au moins 1,2 m.

5.5.3.7 Pâturage

Les poulettes doivent pouvoir accéder à un parcours enherbé correspondant à leur âge au plus tard à partir du 43e jour (exceptions conformément à la Partie II, art. 5.5.4.7, page 131). Les jeunes coqs et les coqs à deux fins doivent avoir accès au pâturage pendant au moins 50 % des jours de leur vie. Lors de très basses températures, la largeur des ouvertures vers le pâturage peut être réduite de moitié au maximum, en fonction de l'âge des animaux.

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 15 m. Chaque structure imputable doit offrir au minimum 2 m^2 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.

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)

5.5.3.8 Parcours non couvert pour mauvais temps

En cas de vent fort, pendant et au maximum un jour après de fortes précipitations ou lorsque l'environnement est recouvert de neige et pendant le repos de la végétation, il est possible de mettre à disposition des animaux un parcours non couvert pour mauvais temps au lieu du pâturage. Cela doit être noté dans le journal des sorties. Ce parcours doit être suffisamment recouvert d'un matériau grattable adéquat.

5.5.3.9 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 14ème semaine.

5.5.3.10 Litière

Les litières d'origine agricole doivent être de qualité bio.

5.5.4 Poules pondeuses

5.5.4.1 Poulaillers 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 de la Partie II, chap. 5.5, page 125 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:

a) les unités avicoles doivent être indépendantes l'une de l'autre et séparées par une distance d'au moins 20 m. Aucune construction en surface n'est autorisée dans l'espace de 20 m 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;
b) les surfaces pâturables doivent être séparées par une zone inaccessible aux volailles d'au moins 10 m 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 % 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).

Dans les communautés d'exploitations, le nombre maximum d'unités avicoles peut être multiplié par le nombre d'exploitations concernées. Le nombre maximum d'unités avicoles (y compris les poulaillers mobiles) doit être respecté sur les surfaces de chaque exploitation participante. (CLA 6/2025)

5.5.4.2 Densité d'occupation

Dans le poulailler, la densité d'occupation ne doit pas dépasser 5 poules pondeuses par m^2 de surface accessible. Dans les poulaillers avec ACE intégrée, la densité peut atteindre pendant la nuit 8 poules pondeuses par m^2 de surface accessible. La densité maximale par m^2 de surface au sol est de 15 poules pondeuses.

5.5.4.3 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).

5.5.4.4 Litière et nettoyage

33 % de la surface accessible pouvant être prise en compte conformément à ce Cahier des charges, y compris la totalité de la surface au sol du poulailler, doit être aménagée en aire de grattage couverte de litière. Les litières d'origine agricole doivent être de qualité bio.

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.

5.5.4.5 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.

5.5.4.6 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.). L'ACE dispose d'au moins 1,5 m de perchoirs pour 100 animaux, d'un bain de poussière et d'une litière appropriée. La moitié

des perchoirs nécessaires peut être comptabilisée par les bords des bains de poussière s'ils sont arrondis et mesurent au minimum 3 cm et au maximum 5 cm de large. Les animaux doivent toujours avoir la possibilité de bien circuler entre le poulailler et l'ACE. Le plafond de l'ACE doit être à une hauteur d'au minimum 150 cm dans le cas des poulaillers fixes et d'au minimum 120 cm dans le cas des poulaillers mobiles.

L'ACE non intégrée doit être accessible aux poules pondeuses 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 doit être accessible aux animaux par toutes les trappes de sortie au plus tard quatre heures après le début de l'éclairage et jusqu'à une heure avant la phase d'obscurité, et être munie de portes coulissantes automatiques. Pendant la nuit, la densité d'occupation ne doit pas dépasser 8 PP/m^2 (13 ou15 JP/m^2).

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 % du calcul de la surface de l'ACE. Les surfaces situées sous les balcons doivent avoir une hauteur égale au moins à 60 % 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 % exigés ou à 60 cm ne peuvent pas être prises en compte dans les calculs;
- 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.

5.5.4.7 **Pâturage**

Chaque poule pondeuse doit disposer d'une surface de pâturage d'au minimum 5 m^2. Une partie de la surface du pâturage peut être clôturée et le nombre d'accès ouverts depuis le parcours pour mauvais temps peut être réduit de la moitié au maximum pour lui permettre de se régénérer, mais il faut toujours avoir à disposition au minimum 70 % de la surface minimale de pâturage exigée.

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 m^2 de surface ombragée. 50 % des structures doivent 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 pondeuses doivent pouvoir atteindre les structures imputables depuis n'importe quel point du pâturage en parcourant au maximum 20 m (début de la mesure à l'ouverture de l'ACE). Le pâturage doit comporter au minimum un élément structurel comptabilisable pour 100 poules. 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. Pendant et au maximum un jour après une forte pluie, ainsi qu'en cas de vent fort, on peut limiter l'accès au pâturage et le remplacer par un parcours non couvert pour mauvais temps. Pour les effectifs de moins de 500 animaux, l'accès au pâturage peut être totalement supprimé dans le cadre des exceptions définies ci-dessus. Pour les poulaillers construits avant le 01.01.2014 et qui ont leur surface de parcours enherbé le long de deux côtés op-

posés du bâtiment et où ces pâturages accueillent les poules à tour de rôle, la surface minimale disponible par côté peut être ramenée à 50 % 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)

5.5.4.8 Parcours non couvert pour mauvais temps

En cas de vent fort, pendant et au maximum un jour après de fortes précipitations ou lorsque l'environnement est recouvert de neige et pendant le repos de la végétation, il est possible de mettre à disposition des animaux un parcours non couvert pour mauvais temps au lieu du pâturage. En cas de tempête, on peut limiter l'accès au parcours pour mauvais temps. Cela doit être noté dans le journal des sorties. Ce parcours doit être suffisamment recouvert d'un matériau grattable adéquat. Le parcours pour mauvais temps est obligatoire à partir de 500 poules pondeuses. Au maximum un tiers de la surface peut être couvert.

5.5.4.9 Affouragement et abreuvoirs

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 %.

Les abreuvoirs à pipettes sont interdits. Les poules pondeuses doivent pouvoir s'abreuver à un système conçu comme en plan d'eau.

5.5.4.10 Coqs

Il est recommandé d'avoir entre un et trois coqs pour 100 poules dans chaque troupeau de poules.

5.5.4.11 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, l'accès au pâturage peut être fermé pour un maximum de 21 jours.

5.5.4.12 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.

5.5.4.13 Poulaillers mobiles

Les poulaillers mobiles doivent être déplacés au moins six fois par an. Les poules doivent avoir accès à une aire à climat extérieur couverte, non recouverte de litière. Pendant ce temps, les poules doivent avoir accès à un bain de poussière couvert pouvant se trouver à l'extérieur de l'ACE. Pendant le repos de la végétation, le poulailler mobile peut rester stationnaire, à condition que les animaux disposent d'un parcours pour mauvais temps et que l'ACE soit recouverte de litière.

5.5.4.14 Petits effectifs

Les élevages de 50 poules pondeuses au maximum doivent appliquer ces directives par analogie.

5.5.4.15 Valorisation des poules pondeuses

Les troupeaux à partir de 250 bêtes doivent être abattus à la fin de leur utilisation. La viande doit de préférence être commercialisée comme denrée alimentaire. Les animaux qui ne peuvent pas être abattus (p. ex. à cause de maladies, épizooties ou blessures) sont exemptés de cette disposition. Les exigences en matière de transformation de viande et de produits carnés figurent au chapitre Viande et produits carnés Partie III, chap. 4, page 194.

5.5.4.16 Dimensions pour les élevages de poules pondeuses et de poulettes

	Poulettes de 1 à 42 jours	**Poulettes à partir du jour 43 – début de la ponte (jusqu'à max. 1,7 kg PV)**	**Poules pondeuses**
Installations			
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[27]	interdits
Abreuvoirs à godets	25 bêtes	25 bêtes	20 bêtes
Gouttières circulaires	1 cm	1,5 cm	2 cm
Perchoirs[28]			
Perchoirs par bête (min. 3 x 3 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 animaux/m^2
Densité/surfaces accessibles[28]			
Grilles et aires de grattage	15 animaux/m^2	8 animaux/m^2	5 animaux/m^2
Densité dans poulaillers avec ACE intégrée	15 animaux/m^2	13 animaux/m^2	8 animaux/m^2
Densité maximale par m^2 de surface au sol du poulailler	30 animaux/m^2	24 animaux/m^2	15 animaux/m^2
Proportion d'aire de grattage en fonction de la surface accessible, y compris la surface totale accessible au sol	min. 50 %	min. 33 %	min. 33 %
Densité dans l'ACE	(35 bêtes/m^2)	16 animaux/m^2	10 animaux/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

[27] Un système conçu comme un plan d'eau doit être mis à disposition en plus à partir de la 14ème semaine.
[28] 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.

	Poulettes de 1 à 42 jours	**Poulettes à partir du jour 43 – début de la ponte (jusqu'à max. 1,7 kg PV)**	**Poules pondeuses**
Bain de poussière			
Surface minimale de bain de poussière		150 animaux/m^2	100 animaux/m^2
Profondeur		min. 5 cm	min. 10 cm
Ouvertures vers l'ACE et le parcours			
Largeur minimale[29]		70 cm	70 cm
Hauteur minimale		40 cm	40 cm
Largeur par 100 bêtes[30]		50 cm	70 cm
Parcours non couvert pour mauvais temps		min. 53 m^2 pour 1'000 bêtes (dont au moins 43 m^2 non couverts)	min. 86 m^2 par 1'000 bêtes

5.5.5 Cailles

5.5.5.1 Définition et exigences relatives aux volières à plusieurs zones climatiques

Les cailles doivent être élevées dans une volière à plusieurs zones climatiques, composée d'un poulailler et d'un espace extérieur. Une partie de l'espace doit disposer d'une toiture étanche et le sol être recouvert de litière. L'autre partie (parcours) doit couvrir au moins 50% de l'espace extérieur et être recouverte d'un grillage à mailles serrées. Le parcours peut être recouvert d'une couverture végétale proche de l'état naturel ou être proposé comme autre zone de litière avec des cachettes. L'accès à l'espace extérieur peut être fermé à partir de 16 heures.

Pour les poulaillers existants sur les fermes Bourgeon au 31 décembre 2023 qui ne répondent pas encore aux nouvelles exigences de la volière à plusieurs zones climatiques, un délai transitoire est accordé jusqu'au 31 décembre 2024.

5.5.5.2 Poulaillers et effectifs

Un bâtiment peut abriter au maximum 1'500 cailles. Chaque unité peut comporter au maximum 150 cailles ou 33 kg PV.

5.5.5.3 Densité d'occupation

La surface au sol de la volière à plusieurs zones climatiques doit être d'au moins 2,5 m^2, quel que soit le nombre d'animaux. Dans la volière à plusieurs zones climatiques, il est possible de détenir au maximum 10 cailles ou 2,2 kg par m^2 pendant la période d'activité. Dans le poulailler (à partir de 16h00 et pendant la phase non éclairée), 15 cailles ou 3,3 kg/m^2 sont autorisés au maximum.

5.5.5.4 Lumière naturelle et 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.

[29] Des ouvertures plus petites peuvent être tolérées dans les petits élevages de moins de 100 bêtes.
[30] Pour permettre à la végétation de se régénérer, les accès du parcours pour mauvais temps ouverts sur le pâturage peuvent être diminués d'au maximum la moitié.

5.5.5.5 Litière

La zone recouverte de litière doit représenter au moins 80% de la surface de la volière. L'espace couvert étanche à la pluie est entièrement pourvu de litière. 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. Les litières d'origine agricole doivent être de qualité bio.

5.5.5.6 Bain de poussière

Le bain de poussière peut être proposé dans l'espace couvert étanche à la pluie. Il faut disposer d'une surface de bain de poussière de 0,4 m^2 pour 100 cailles ou 22 kg PV. La surface minimale est de 30 x 35 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.

5.5.5.7 Abris et nids

Tant dans le poulailler qu'à l'extérieur, les animaux doivent disposer de structures utiles telles que des buissons, des branches, des grosses pierres, des gros morceaux de bois, etc. pour se réfugier et se cacher. Ces refuges doivent être pourvus de litière afin d'être aussi utilisés comme lieux de ponte.

5.5.5.8 Dispositifs d'alimentation et d'abreuvement

Les cailles adultes (220 g 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.

5.5.5.9 Élevage des cailleteaux (jeunes cailles)

Les données et les dimensions doivent être adaptées proportionnellement à la taille des cailleteaux.

5.5.6 Volailles d'engraissement

5.5.6.1 Validité

Selon les directives relatives aux volailles d'engraissement, les jeunes coqs, les volailles à deux fins et les volailles de race, ainsi que les lignées hybrides de poulets d'engraissement autorisées, peuvent être gardés pour la production de viande.

5.5.6.2 Choix des lignées

Les types à deux fins sont privilégiés. Il est également possible d'utiliser des jeunes coqs ou des volailles de race. Les lignées et races extensives et moyennement intensives doivent être génétiquement bien adaptées à l'élevage sur parcours enherbé. Les lignées hybrides autorisées pour l'engraissement des poulets Bourgeon figurent à l'Annexe 1 pour la Partie II, art. 5.5.6.2: Lignées hybrides autorisées pour l'engraissement des poulets Partie II, page 136.

La durée minimale de l'engraissement des poulets Bourgeon est de 63 jours. Jusqu'au 63e jour, l'accroissement journalier moyen ne doit pas dépasser 27,5 g.

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.

Annexe 1 pour la Partie II, art. 5.5.6.2: Lignées hybrides autorisées pour l'engraissement des poulets

Vous trouverez les annexes jointes au Cahier des charges de Bio Suisse en cliquant sur le lien suivant www.bio-suisse.ch.

5.5.6.3 Poulaillers et effectifs

On entend par unité avicole un ou plusieurs bâtiments qui peuvent contenir un nombre maximal d'animaux. La même entreprise agricole peut avoir plusieurs unités avicoles. L'effectif maximal des troupeaux doit être adapté à l'espèce de volaille de chair concernée. Toutes les données sont présentées dans le tableau ci-dessous.

Type de volaille	**Préengraissement**		**Engraissement**		
	Taille du troupeau	Troupeau par unité avicole	Taille du troupeau	Troupeau par unité avicole	Animaux d'engraissement max. par exploitation
Poulets	2'000	3	500	1	6'000
Dindes	750	4	250	2	
Canards			250	2	
Oies			250	2	

Pour les poulaillers existants au 31.12.2024 dans les fermes Bourgeon, dans lesquelles plusieurs troupeaux de poulets sont engraissés, un délai transitoire de 20 ans s'applique.

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 % 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 contrôlés une première fois par un contrôleur spécialisé du point de vue du type de poulailler, de la densité de peuplement et du parcours.

Dans les communautés d'exploitations, le nombre maximum d'unités avicoles peut être multiplié par le nombre d'exploitations concernées. Le nombre maximum d'unités avicoles (y compris les poulaillers mobiles) doit être respecté sur les surfaces de chaque exploitation participante. (CLA 6/2025)

5.5.6.4 Densité d'occupation

La densité d'occupation dans le poulailler peut atteindre 40 bêtes/m^2 jusqu'à l'âge de 28 jours. si les poulets changent de poulailler à l'âge de 21 jours déjà, la densité d'occupation peut atteindre 50 bêtes/m^2.

Durant l'engraissement des poulets, la densité maximale d'occupation dans le poulailler s'élève à 20 kg PV/m^2. Si une ACE peut être imputée, la densité maximale dans le poulailler peut atteindre 25 kg PV/m^2.

Pour les dindes en préengraissement, la densité d'occupation maximale autorisée est de 20 kg PV/m^2 et de 50 bêtes/m^2 au maximum.

Pour les dindes à l'engraissement, les canards et les oies, la densité d'occupation maximale autorisée dans le poulailler est de 20 kg PV/m^2.

5.5.6.5 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).

5.5.6.6 **Litière**

Toute la surface au sol du poulailler doit être suffisamment recouverte de litière. Les litières d'origine agricole doivent être de qualité bio.

5.5.6.7 **Perchoirs**

Les dimensions et la forme des perchoirs doivent être adaptées à l'espèce et à l'âge des volailles (poulets, dindes, pintades et canards). Les dindes en préengraissement doivent, en plus des perchoirs, disposer de surfaces surélevées (plates-formes) à partir de la deuxième semaine.

5.5.6.8 **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 et à un bain de poussière. Les poules doivent avoir accès à un bain de poussière couvert pouvant se trouver à l'extérieur de l'ACE. 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. Au moins 80 % de la surface requise de l'ACE doit être accessible en tant que surface continue sur un côté du poulailler (applicable aux nouveaux poulaillers à partir du 1er janvier 2025 et aux poulaillers existants à partir du 1er janvier 2028). L'espace libre au-dessus de la tête dans l'ACE doit toujours être d'au moins 50 cm. L'accès quotidien à l'ACE peut être provisoirement limité par rapport à l'âge des animaux en cas de températures négatives et/ou de vent fort. Cette limitation n'est possible que si la densité d'occupation dans le poulailler est inférieure à 20 kg PV/m^2. Si le poids des poulets est plus élevé, l'ACE doit être accessible pendant toute la journée.

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.

5.5.6.9 **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 % de la durée du jour naturel.

L'accès au pâturage peut être limité dans les conditions suivantes:

- Entre l'âge de 22 et 28 jours: si la température extérieure est < 10 °C et / ou si le vent est fort
- Dès l'âge de 29 jours: seulement si la température extérieure est < 0 °C et / ou si le vent est fort

Toute restriction de l'accès au pâturage doit être consignée et justifiée dans le journal des sorties.

Le matin et le soir sont les meilleurs 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.

5.5.6.10 **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.

5.5.6.11 Dimensions pour les volailles de chair

	Poulets en préengraissement	**Poulets à l'engraissement**	**Dindes en préengraissement 1er -42e jour**	**Dindes à l'engraissement**	**Oies, canards**
Installations					
Place à la mangeoire si alimentation manuelle	4 cm /kg PV	2,5 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	2,5 cm/kg PV	1 cm /kg PV	2 cm /kg PV
Place autour des automates circulaires	1,7 cm/kg PV	1 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[31], nombre	30 bêtes	30 bêtes	30 bêtes	–	–
Gouttières circulaires	1,4 cm/kg PV	0,8 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	1,25 cm/kg PV	1 cm /kg PV	1 cm /kg PV
Abreuvoirs à pipettes, nombre[31]	15 bêtes	15 bêtes			
Perchoirs/plate-formes					
Perchoirs	6 cm /kg PV	5 cm /kg PV	3 cm /kg PV décalés en hauteur	2,5 cm/kg PV min. 16 cm/ bête	Canards de Barbarie 3 cm/kg PV
Distance minimale du sol	25 cm	30 cm	25 cm	60 cm	
Distance (horizontale)	20 cm	25 cm	25 cm	50 cm[32]	
Distance des parois (horizontale, depuis l'axe)	10 cm	15 cm	20 cm	40 cm	
Surfaces/plates-formes surélevées			80 animaux/ m^2		
Densité					
Surface au sol du poulailler	50 bêtes/m^2 (–21ème jour) 40 bêtes/m^2 (–28ème jour)	20 kg PV/m^2 max. 25 kg PV/m^2 si l'ACE est additionnée	20 kg PV/m^2 max. 50 bêtes/ m^2	20 kg PV/m^2	20 kg PV/ m^2
Proportion de surface de grattage dans le poulailler			min. 50 %		

[31] 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 m^2), alors l'offre est suffisante pour des bêtes plus petites tant que la densité maximale de 30 kg/m^2 n'est pas dépassée.

[32] L'angle ne doit pas être supérieur à 55°. Il est recommandé de décaler les perchoirs les uns par rapport aux autres.

	Poulets en préengraissement	**Poulets à l'engraissement**	**Dindes en préengraissement 1er -42e jour**	**Dindes à l'engraissement**	**Oies, canards**
Surface du parcours enherbé		1 m^2/kg PV		1 m^2/kg PV min. 10 m^2/bête[33]	4 m^2/kg PV Oies; 1 m^2/kg PV Canards
Éclairage					
Durée maximale du jour avec lumière artificielle	16 h	16 h	16 h	16 h	16 h
Bain de poussière		500 kg PV/m^2		300 kg PV/m^2	[34]
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	

5.5.7 Pigeons d'engraissement

5.5.7.1 Poulaillers et effectifs

Les enclos et volières doivent être construits et aménagés de telle façon que le risque de blessures soit minime. Chaque unité peut comporter au maximum 25 couples de pigeons. Chaque couple doit disposer de 0.75 m^2 dans l'enclos intérieur. Cette surface minimale est valable pour les couples d'élevage et leurs petits jusqu'au sevrage. Les pigeons juvéniles doivent disposer, après le sevrage, d'une surface supplémentaire de 0.25 m^2 par bête. La surface minimale pour les enclos intérieurs est de 2 m^2. Pour pourvoir être comptée dans la surface de base, la surface doit avoir une hauteur minimale de 2 m.

Dans les enclos à front ouvert (composés d'un enclos intérieur et d'un enclos extérieur), la surface de base doit mesurer au minimum 4 m de long et 2 m de large. Au moins un tiers de la surface de base doit être fermé par des murs sur trois côtés. La toiture peut couvrir au maximum 50 % de l'enclos.

Au maximum 500 couples de parents (y.c. leurs petits) sont autorisés par ferme, c'est-à-dire 20 unités à 25 couples.

Dans les communautés d'exploitations, le nombre maximum d'unités avicoles peut être multiplié par le nombre d'exploitations concernées. Le nombre maximum d'unités avicoles (y compris les poulaillers mobiles) doit être respecté sur les surfaces de chaque exploitation participante. (CLA 6/2025)

5.5.7.2 Volière

L'enclos extérieur est obligatoire. La dimension de l'enclos extérieur correspond à au moins 75 % de la surface de l'enclos intérieur. Dimensions minimales de la volière: longueur 4 m, largeur 2 m, hauteur minimale 2 m. La possibilité de pouvoir voler librement n'est pas obligatoire.

L'enclos extérieur doit être accessible en permanence tout au long de la journée. La toiture peut être au maximum de 50 %.

[33] Si les dindes pèsent plus de 10 kg PV, elles doivent disposer de 1 m^2 de plus par kg supplémentaire.
[34] Plan d'eau à la place du bain de poussière: min. 3 m^2 jusqu'à 50 bêtes, 1 m^2 de plus pour 50 bêtes de plus.

5.5.7.3 Structures et nids

Chaque couple doit disposer d'un nichoir d'au minimum 0.5 m^2 composé d'un nid double ou de deux nids simples avec du matériel de nidification adapté (paille, feuilles, etc.).

La zone intérieure et la zone extérieure sont aménagées avec des perchoirs à différentes hauteurs pour permettre le comportement spécifique à l'espèce. La zone intérieure doit comporter au moins un perchoir surélevé par pigeon. Dans l'enclos extérieur, les perchoirs à diverses hauteurs peuvent être sous formes de tiges. Les perchoirs ne doivent pas être recouverts de couvres-perchoirs sablés.

Les animaux doivent avoir la possibilité de se baigner dans de l'eau fraîche au moins deux fois par semaine.

5.5.7.4 Lumière naturelle et éclairage

La volière doit être éclairée par la lumière naturelle. L'éclairement doit être d'au minimum 15 Lux (exceptés les zones de repos et de retrait).

5.5.7.5 Litière

Pour des raisons d'hygiène, au maximum 50 % de la surface au sol de l'enclos intérieur peut être munie d'une grille. La surface restante à l'intérieur doit être recouverte de sable, etc. Les litières d'origine agricole doivent être de qualité bio.

5.5.7.6 Dispositifs d'alimentation et d'abreuvement

Du grit ainsi que des coquilles d'huîtres doivent être proposés aux pigeons à leur libre disposition. Il doit y avoir suffisamment de dispositifs d'alimentation et d'abreuvement.

5.5.7.7 Climat intérieur

Le climat de l'enclos intérieur doit être adapté aux bêtes et l'apport d'air frais doit être garanti.

5.5.7.8 Élevage

Les formes d'élevage qui ne permettent pas d'élever les jeunes sans aide humaine sont interdites.

5.6 Lapins

Les directives générales pour la production animale (selon Directives spécifiques pour la production animale Partie II, chap. 5, page 119) doivent être aussi appliquées par analogie.

5.6.1 Élevage

Les lapins reproducteurs, les remontes 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 animales	**Dimensions des locaux**
Engraissement et remontes:	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.

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 de Élevage Partie II, art. 5.6.1, page 140 et de Colonies d'élevage Partie II, art. 5.6.1.3, page 141. 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 les dispositions de la Partie II, chap. 4.4, page 105 qui font 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.

Si l'élevage de lapins comporte un accès permanent à un pâturage, il est possible d'avoir plus de 15 bêtes par groupe.

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 par bête définies à la Partie II, art. 5.6.1.1, page 141 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. Les dispositions générales pour l'alimentation animale énoncées dans la Partie II, chap. 4.2, page 98 doivent être respectées. 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: Il y a sur le site internet de l'OSAV www.blv.admin.ch de nombreuses recommandations très précieuses pour les élevages de lapins.

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 (selon Partie II, chap. 4, page 97) 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. Les directives selon la Partie II, chap. 1, page 33 et la Partie I, chap. 2, page 17 concernant resp. la reconversion ainsi que les contrats et contrôles obligatoires doivent être appliquées 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. Si la situation le justifie, l'organisme de certification peut octroyer une autorisation exceptionnelle pour acheter des alevins et des œufs bio dans d'autres pays. En cas de pénurie ou de pertes importantes, l'organisme de certification peut en outre octroyer une autorisation exceptionnelle pour l'achat d'alevins ou d'œufs non bio provenant de Suisse ou de ses pays limitrophes. Dans ce les deux

cas les fournisseurs doivent fournir les documents d'accompagnement et les certificats exigés par la loi. Dans le cas des alevins et des œufs non bio, il faut en plus une attestation du fournisseur stipulant qu'ils remplissent les exigences bio (voir modèle à la Partie II, page 147).

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 1er mai dès que leur certification est terminée.

Les écloseries pour l'élevage des alevins (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.

L'huile de clou de girofle ne peut être autorisée que pour le stripping des reproducteurs si cela a été autorisé par le service vétérinaire cantonal compétent. L'intervention doit être consignée dans le journal de pisciculture.

5.7.2 Affouragement

Il faut utiliser soit des aliments Bourgeon soit des aliments Bourgeon Intrants. En dérogation au principe du chapitre sur l'alimentation dans la Partie II, chap. 4.2, page 98, les piscicultures peuvent acheter la totalité des aliments. Les exigences spécifiques pour la composition des aliments pour poissons sont définies à la Partie III, art. 18.4.9, page 250. Toutes les autres prescriptions d'alimentation doivent être respectées.

5.7.3 Étangs et piscicultures

Les installations en circuit fermé partiel ne peuvent pas réutiliser plus de 90 % de l'eau de sortie par jour après un nettoyage entre les lots. Les installations en bâtiments fermés sont interdites pour la production de poisson 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'évasion ou l'intrusion d'autres poissons, surtout dans le cas des espèces non indigènes (p. ex. truite arc-en-ciel).

Comme les entreprises agricoles, les piscicultures doivent dédier 7 % de leur surface productive aux compensations écologiques (cf. Encouragement de la biodiversité Partie II, chap. 2.3, page 71). 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 (mouvements, repos, ingestion de nourriture, comportements sociaux). 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 Sorties en plein air

La qualité de l'eau à la sortie doit au minimum satisfaire aux exigences cantonales et fédérales en matière de protection des eaux[35]. 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 Pisciculture et étangs

La qualité de l'eau doit correspondre aux besoins propres des différentes espèces de poissons selon l'OPAn[36]. 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 méthodes mécaniques et les dispositifs d'aération suivants, tels que les cascades, les colonnes d'aération, les roues à aubes, les jets d'eau, les pompes de circulation, sont autorisés pour l'oxygénation de l'entrée ou des étangs/bassins. 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 écloseries. Les salmonidés constituent en revanche une exception. Chez les salmonidés, l'utilisation d'oxygène liquide est autorisée pour obtenir une teneur en oxygène optimale et constante à tous les stades de la production. Seul l'oxygène dont le processus de production fait appel à 100% d'énergies renouvelables peut être utilisé. La teneur en oxygène de l'eau se situe idéalement entre 60 et 120%.

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 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 % 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.

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. Directives d'élevage spécifiques Partie II, art. 5.7.11, page 146).

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 200 kg de poisson pour 1'000 litres d'eau et 125 kg de poisson pour 1'000 litres d'eau si le transport dure plus de deux heures. Le document d'accompagnement légalement obligatoire doit être rempli.

[35] OEaux, RS 814.201, (Annexe 3.3, 2) Exigences particulières, 27 Installations piscicoles
[36] OPAn, Annexe 2, tableau 7

5.7.7 Étourdissement et mise à mort

Les poissons ne peuvent être tués qu'après avoir été étourdis. L'étourdissement doit être effectué dans l'eau ou immédiatement après en avoir sorti les poissons. Les méthodes d'étourdissement et de mise à mort doivent respecter l'OPAn[37]. 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 pisciculture» du FiBL et de Bio Suisse, Annexe 2 pour la Partie II, art. 5.7.8: Liste des intrants pour la pisciculture Bourgeon Partie II, page 147. Les traitements recourant à des produits qui n'y figurent pas ne peuvent être effectués que sur une ordonnance du vétérinaire attitré (cf. Santé animale Partie II, chap. 4.5, page 116). 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.

Les médicaments ne peuvent être ordonnés que par le vétérinaire attitré et il est obligatoire de les noter dans la liste d'inventaire ainsi que dans le journal vétérinaire (cf. Relevés et contrôles Partie II, art. 5.7.9, page 145). La recette doit être présentée lors du contrôle. Après l'utilisation de médicaments, les délais d'attente prescrits par la loi en degrés-jours doivent être doublés. Si aucun délai d'attente n'est indiqué pour les poissons, 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 le poisson est vendu avant l'expiration de ces délais d'attente, il faut le vendre expressément comme poisson «de pisciculture non biologique». Le délai d'attente prescrit par la loi doit dans tous les cas être respecté. Le nombre de traitements autorisé pour une commercialisation avec le Bourgeon est défini à la Partie II, chap. 4.5, page 116.

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 comme mesures préventives en particulier les vaccinations des poissons.

En cas d'épizootie, c'est les instructions des autorités qui sont valables.

Les poissons morts doivent être retirés immédiatement des étangs et des pisciculture.

5.7.9 Relevés et contrôles

Il faut en plus de toute la documentation exigée par la loi (document d'accompagnement, contrôle des effectifs, liste des mortalités, liste d'inventaire et journal vétérinaire) tenir à jour un journal de pisciculture fournissant le relevé exhaustif de toutes les mesures d'hygiène, de tri et de manipulation (handling), ainsi que les résultats des analyses de l'eau. 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. Directives d'élevage spécifiques Partie II, art. 5.7.11, page 146): 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.

5.7.10 Transformation et commercialisation

La transformation doit respecter les directives de la Partie III, et en particulier les dispositions de la Partie III, chap. 4, page 194 et de la Partie III, chap. 20, page 254.

L'utilisation de substances naturelles colorantes (pour les truites «saumonées») doit être déclarée lors de la vente du poisson.

[37] OPAn, art. 179

5.7.11 Directives d'élevage spécifiques

5.7.11.1 Élevage en cages flottantes

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/m^3.

Durée minimale d'élevage: percidés 6 mois, salmonidés voir Partie II, art. 5.7.11.2, page 146.

5.7.11.2 Élevage en étang ou en bassin

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. La CLA peut octroyer des autorisations exceptionnelles dans les cas justifiés (p. ex. exigences de la protection des eaux). Sauf pendant les quatre premiers mois de la vie des poissons, les bassins doivent être équipés de structures d'habitat supplémentaires (abris et refuges, zones d'eau courante et stagnante, voir aussi Partie II, art. 5.7.3, page 143).

Densité maximale

20 kg/m^3. Dans les étangs et bassins en circuit ouvert, la densité peut aller jusqu'à 30 kg/m^3 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 des salmonidés

La durée minimale d'élevage des salmonidés est fonction du poids d'abattage des poissons. Elle se mesure en degrés-jours ou en mois. La première durée atteinte s'applique.

Afin de faciliter le contrôle de la durée minimale d'élevage en degrés journaliers, les fermes qui optent pour cette mesure doivent consigner quotidiennement la température de l'eau dans leurs registres.

Poids d'abattage	Degrés-jours		Mois
250 à 400 g	5'500	ou	15
400 à 600 g	6'000		17
600 à 1'000 g	6'500		19
1'000 à 1'500 g	7'000		22
> 1'500 g	7'500		24

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 (jeûne avant l'abattage) 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 % de la matière sèche (MS) de la ration globale.
- Un maximum de 10 % 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. L'origine de la farine de poisson doit respecter le chapitre Pisciculture Partie II, chap. 5.7, page 142.

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).

Annexe 1 pour la Partie II, art. 5.7.1: Confirmation des exigences bio lors de l'achat de jeunes poissons et d'œufs non bio

Vous trouverez les annexes jointes au Cahier des charges de Bio Suisse en cliquant sur le lien suivant www.bio-suisse.ch.

Annexe 2 pour la Partie II, art. 5.7.8: Liste des intrants pour la pisciculture Bourgeon

Vous trouverez les annexes jointes au Cahier des charges de Bio Suisse en cliquant sur le lien suivant www.bio-suisse.ch.

5.8 Apiculture et produits apicoles

Les directives générales pour la production animale (cf. Directives générales pour la production animale Partie II, chap. 4, page 97) doivent être aussi appliquées par analogie à l'apiculture.

Les entreprises apicoles non agricoles peuvent produire et commercialiser des produits apicoles avec le Bourgeon. 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 biologique si elle est louée à une tierce personne qui n'a aucune responsabilité dans une ferme Bourgeon.

5.8.1 Entreprises apicoles non agricoles

Les entreprises apicoles non agricoles concluent un contrat avec Bio Suisse pour la production et la commercialisation de produits apicoles Bourgeon.

5.8.2 Origine des abeilles

Lors du choix des sous-espèces, il convient de tenir compte de la capacité d'adaptation des animaux aux conditions du milieu, de leur vitalité et de leur résistance aux maladies. La préférence sera donnée aux sous-espèces européennes d'Apis mellifera et à leurs écotypes locaux.

Pour assurer le renouvellement de l'effectif, 10 % 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:

a) Dans un rayon de 3 km autour de la ruche, les sources de nectar et de pollen doivent être constituées essentiellement, c'est-à-dire à plus de 50 % de la surface, de plantes issues de l'agriculture biologique, de PER et/ou d'une flore spontanée, y compris de forêts. Les 50 % se rapportent à la surface totale moins les surfaces bâties et les plans d'eau. Si cela ne paraît pas évident pour l'organisme de contrôle, alors l'apiculteur doit détailler l'offre en miellée de manière compréhensible.

b) être suffisamment éloigné de toute source de pollution non agricole pouvant entraîner une contamination des produits apicoles ou nuire à la santé des abeilles.
c) garantir que les abeilles disposent de sources naturelles suffisantes de nectar, de miellat, de pollen et d'eau.

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. Le justificatif peut être fourni par voie électronique.

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 Contrôle des effectifs

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'utilisation de sirop de sucre ou de pâtes de sucre de production biologique est possible 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).

Il est interdit de nourrir les abeilles entre les miellées. La réserve de miel doit être suffisante pour éviter d'avoir à nourrir les abeilles entre deux miellées. Dans des cas exceptionnels, il est possible de procéder à un nourrissement d'urgence sans autorisation exceptionnelle. La raison doit être consignée de manière claire et compréhensible pour les organismes de contrôle. Le nourrissement d'urgence n'est autorisé que si la ruche n'est pas surmontée d'une hausse.

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.

5.8.8 Préserver et promouvoir la santé des abeilles

Les bonnes pratiques apicoles visant à préserver et à promouvoir la santé des abeilles sont à privilégier par rapport à tout traitement. Le mode d'exploitation (type d'activité apicole) et la manipulation des abeilles doivent tenir compte du bien-être et de la santé des abeilles.

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».

Il est possible d'employer des méthodes biotechniques et biophysiques ou encore des produits phytothérapeutiques et homéopathiques pour lutter contre les parasites, maladies et épizooties. Pour lutter contre la varroase, il est possible d'utiliser des acides organiques en concentrations variables et selon différentes formes et techniques d'application, en complément des mesures susmentionnées, conformément à la liste des intrants du FiBL.

Toutes les mesures de traitement doivent être documentées de manière claire et compréhensible.

Tout traitement à base d'acides organiques est interdit entre les miellées et lorsque des hausses de ruche ont été installées. Les traitements d'urgence ne sont autorisés qu'en cas de pression excessive avérée de varroase. Il est entendu que la colonie concernée doit ensuite être retirée de la production de miel.

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. Aucune autorisation exceptionnelle ne sera délivrée.

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 instrumentale est autorisée, à condition d'être membre d'une association ayant pour objectif la sélection d'abeilles avec des comportements VSH et de fournir une attestation de participation au projet correspondant de l'association. Les colonies dont la reine a été inséminée ne doivent pas être utilisées pour la production commerciale de miel pendant l'année de l'intervention. L'utilisation d'abeilles génétiquement modifiées est interdite.

L'élimination du couvain de faux-bourdons ou le prélèvement total de couvain n'est autorisé que pour endiguer la varroase. Le couvain prélevé doit être rapidement réutilisé ou éliminé de manière adéquate.

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 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.

Les grilles à reines d'abeilles et les chasse-abeilles sont autorisés. Des méthodes biophysiques permettant de ne plus avoir de couvain pour lutter contre la varroase peuvent être utilisées.

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 éléments suivants peuvent être en plastique de qualité alimentaire:
- le couvre-cadre
- le chasse-abeilles
- le plancher
- l'entrée de ruche
- le nourrisseur
- la grille à reine
- la partition isolante (recouverte d'aluminium)
- le matériel d'élevage (cupules)

Les ruchettes de fécondation pour l'élevage des reines peuvent être en polystyrène (aucune production de miel).

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 répondre aux critères de la Grille décisionnelle pour l'évaluation des résidus et contaminants dans les produits Bourgeon. La cire biologique suisse est à privilégier. Si celle-ci n'est pas disponible, il est possible d'utiliser de la cire bio étrangère ou de la cire suisse répondant aux critères de Bio Suisse.

Il faut s'efforcer de créer son propre circuit de cire dans les trois ans suivant la reconversion. La transformation et les éventuels achats supplémentaires doivent pouvoir être justifiés, en particulier en l'absence de son propre circuit de cire.

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

L'utilisation de rayons qui contiennent des couvains est interdite pour l'extraction du miel. Toutes les autres directives pour la transformation, le stockage et la commercialisation des produits apicoles se trouvent dans la Partie III, chap. 13, page 238.

5.9 Production d'insectes

Les directives générales pour la production animale (cf. Directives générales pour la production animale Partie II, chap. 4, page 97) 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 Prophylaxie

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;
- l'élimination inoffensive du matériel ou des sources contaminées;
- 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 de médicaments vétérinaires allopathiques chimiques de synthèse pour des traitements préventifs est interdite.

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.

Les seuls dispositifs d'éclairage qui peuvent être installés sont ceux qui ne produisent pas d'effet stroboscopique.

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 CO_2 en particulier pour le choix du système de chauffage, des combustibles utilisés et de l'isolation.

Lors de la construction de nouveaux locaux d'élevage, l'isolation 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 la Partie II, art. 2.7.1, page 86 doivent être respectées.

5.9.7 Aliments, eau et substrats

Les insectes doivent être nourris avec 100 % 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 dispositions de la Partie II, art. 2.4.3.2, page 78.

Partie III: Directives pour la transformation et le commerce

1 Exigences 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 chaine 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.

La commercialisation avec le Bourgeon de matières premières importées est limitée si la production suisse est suffisante (cf. Autorisation des produits d'importation pour la commercialisation Bourgeon Partie V, chap. 2, page 272).

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 Principes

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[38].

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 la CLTC.

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 depuis 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.

[38] 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.

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 téléfax, 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 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, Définitions Partie IV, chap. 2, page 268).

Les bulletins de livraison des matières premières utilisées pour la fabrication de produits Bourgeon doivent toujours être à disposition dans l'entreprise (voir Acquisition des matières premières et contrôle des flux des marchandises Partie III, chap. 1.4, page 155 et Réception des marchandises et contrôle des flux des marchandises Partie III, chap. 1.5, page 157).

En principe, toutes les formes de sel alimentaire disponibles avec leurs antiagglomérants sont autorisées pour les denrées alimentaires transformées. Les exceptions pour lesquelles seuls les sels comestibles avec des antiagglomérants spécifiques sont autorisés sont énumérées dans les règlements relatifs aux produits spécifiques.

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 Achat directement à un producteur Bourgeon Partie III, art. 1.4.1, page 156 à Importation directe Partie III, art. 1.4.3.1, page 156 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.

1.4.2 Achat auprès d'un preneur de licence Bio Suisse

Documents: «Certificat pour produits biologiques» (ci-après: «certificat») du fournisseur.

La liste des produits du certificat répertorie les produits sous licence et/ou certifiés.

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. Déclaration des droits de licence Partie III, art. 1.10.4.2, page 169);
- 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 Achat auprès d'une entreprise BIOSUISSE ORGANIC

1.4.3.1 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 international.bio-suisse.ch.

1.4.3.2 Commerce de produits BIOSUISSE ORGANIC en dehors de la Suisse par des preneurs de licence sans siège à l'étranger

Condition: le commerçant dispose d'un contrat de licence valable.

Document: certificat BIOSUISSE ORGANIC du fournisseur

Les preneurs de licence ayant un bureau de service ou une succursale à l'étranger doivent traiter le commerce des produits BIOSUISSE ORGANIC par l'intermédiaire de ces entreprises certifiées BIOSUISSE ORGANIC.

La qualité BIOSUISSE ORGANIC doit être déclarée sur les bons de livraison et les factures.

L'activité commerciale à l'étranger n'est pas soumise à licence et le logo Bourgeon ne peut pas être utilisé dans ce cadre. Le contrôle conformément au Cahier des charges de Bio Suisse inclut la séparation correcte des flux de marchandises décrite au chapitre Séparation des flux de marchandises et traçabilité des produits certifiés selon le Cahier des charges de Bio Suisse Partie V, chap. 5.1, page 303 et la déclaration correcte décrite au chapitre Déclaration de la conformité au Cahier des charges de Bio Suisse Partie V, art. 3.2.1, page 278.

1.5 Réception des marchandises et contrôle des flux des marchandises

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

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

Les emballages importés sous le label BIOSUISSE ORGANIC et livrés en Suisse pour y être transformés peuvent porter l'étiquette de l'entreprise étrangère. En revanche, les documents d'accompagnement doivent clairement mentionner que la marchandise livrée est un produit Bourgeon.

À l'occasion des contrôles qui ont lieu au moins une fois par an, le preneur de licence doit démontrer qu'il respecte et qu'il a respecté le Cahier des charges 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 reconnues 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.

En outre, les échantillons de contrôle doivent être prélevés conformément à l'analyse de risque de l'exploitation:

- Chaque exploitation doit procéder à une analyse interne des risques et, sur la base des risques identifiés, déterminer si – et, le cas échéant, dans quelle mesure – les échantillons de contrôle doivent être stockés. L'analyse des risques doit également pouvoir présenter une décision justifiée de ne pas stocker les échantillons de contrôle.
- Les échantillons de contrôle peuvent être utilisés pour des clarifications supplémentaires en matière de qualité (p. ex. en cas de résidu).
- Les échantillons sont prélevés en fonction des risques, p. ex. à l'entrée et à la sortie des marchandises, si possible directement dans les moyens de transport correspondants, ou dans l'emballage d'origine.
- La quantité doit être suffisante pour effectuer des analyses en vue d'éventuelles clarifications.
- La période de stockage doit être adaptée au produit et à son utilisation ultérieure, y compris, le cas échéant, au-delà de la date de péremption des produits finis.
- Les échantillons doivent être étiquetés de manière lisible et claire (au moins le numéro de lot, la date et le visa).
- Les échantillons sont stockés dans des récipients appropriés (p. ex. des Safetypacks, des boîtes scellées), protégés des parasites et de la contamination par les pesticides. La conservation des échantillons de contrôle doit être garantie.

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 des produits dérivés d'OGM dans 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 déclaration d'accord au sujet du respect de l'interdiction d'utilisation des organismes génétiquement modifiés ou une attestation équivalente.

- Dans les exigences pour les produits spécifiques, les additifs, les auxiliaires technologiques et les cultures à risque OGM sont signalés par un [X].

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, tels que la reconstitution, ainsi que la fabrication de produits Bourgeon avec des substances nutritives isolées ne sont pas autorisés.

Les procédés et traitements sont évalués par la CLTC au cas par cas pour chaque catégorie de produits. Les traitements utilisant des rayonnements ionisants ainsi que des micro-ondes sont interdits. Les méthodes de mesure ou d'inspection conformément à l'art. 28 de l'ODAlOUs, al. 2, sont autorisées. 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. Ingrédients, additifs et auxiliaires technologiques Partie III, chap. 1.3, page 155) n'est pas considérée comme procédé chimique au sens où le présent Cahier des charges l'entend.

1.7.4 Utilisation de Rework

L'objectif de Rework est d'éviter les pertes alimentaires en lien avec les produits Bourgeon sans compromettre la qualité des produits et donc de satisfaire aux exigences des consommatrices et des consommateurs vis-à-vis des produits Bourgeon.

Une bonne planification, un contrôle des processus et des paramètres de qualité réalistes doivent permettre d'éviter le recours à Rework. L'utilisation de Rework doit se faire conformément à la recette et aux processus habituels.

Un stockage à court terme de la marchandise Rework est autorisé lorsque celui-ci respecte les produits et ne nuit pas à la qualité de la marchandise stockée (p. ex. réfrigérée ou congelée).

La marchandise Rework doit être transformée de manière douce afin de ne pas altérer significativement ses propriétés nutritionnelles et sensorielles, et non pas seulement celles du produit fini

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. 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.

1.8.3 Transport

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

Bio Suisse est une association proposant des aliments sains, de grande qualité et produits de manière durable, du champ à l'assiette. Cela inclut l'emballage. Pour cette raison, Bio Suisse examine également l'emballage lors de l'octroi d'une licence à un produit.

Les trois principes suivants reflètent la philosophie de Bio Suisse:

Protéger la santé

La garantie de l'innocuité de tous les composants des emballages (y compris tous les additifs, encres d'impression, colles et revêtements fonctionnels) est un objectif déclaré de Bio Suisse. Par conséquent, Bio Suisse suit de près les résultats des recherches actuelles et est en contact avec des experts. La CLTC se réserve le droit d'imposer de nouvelles exigences supplémentaires pour les emballages si les faits le justifient d'un point de vue scientifique.

Protéger l'environnement

L'emballage d'un aliment doit avoir le moins d'impact possible sur l'environnement tout au long de son cycle de vie. Lors de l'évaluation des emballages par le preneur de licence, il convient donc idéalement de prendre en compte les facteurs d'émission (matériaux, conception, transport pour l'approvisionnement et élimination).

Fermer les circuits

Les emballages jouent un rôle important dans la vente de produits, mais ils génèrent également beaucoup de déchets. Inspirés par la vision de l'économie circulaire, les emballages des aliments Bourgeon devraient être choisis par les preneurs de licence de manière à fermer les circuits (réutilisation, recyclage).

1.9.2 Calculateur d'emballage

Pour aider les preneurs de licence à évaluer les emballages selon des critères uniformes, qui sont conformes aux trois principes de base mentionnés ci-dessus, Bio Suisse a élaboré un calculateur d'emballage en collaboration avec des experts externes. Bio Suisse met ainsi à disposition un instrument utile permettant d'évaluer facultativement les emballages des produits Bourgeon.

1.9.3 Matériaux d'emballage et composants restreints ou interdits

La CLTC se réserve le droit de restreindre ou d'interdire certains matériaux d'emballage ou certains composants.

- Tous les matériaux d'emballage contenant du chlore (p. ex. PVC/PVDC) sont interdits.
- Les emballages composites métallisés et les feuilles d'aluminium pur ne sont autorisés que dans des cas justifiés.
- Les emballages contenant des substances avec des nanostructures sont interdits.
  Exception: couches barrières nanométriques vaporisées en silicium oxydé (SiOx) et en aluminium (AlOx), dans lesquelles la couche nanométrique est intégrée et n'est pas en contact direct avec les aliments.

1.9.4 Suremballage (overpackaging)

Un suremballage désigne l'utilisation d'un emballage plus important que nécessaire pour assurer la protection adéquate d'un produit. Cela entraîne un emploi inutile de matériaux et d'énergie. La licence d'un produit peut être refusée en raison du suremballage. Les instructions spécifiques sont énumérées dans la version actuelle du Mémo Manutention des petits emballages.

1.9.5 Mention de la compostabilité

La mention de la compostabilité est examinée de manière critique lors du contrôle du «bon à tirer». Il faut s'assurer que seuls les emballages portant la mention «biodégradable», «compostable» ou «méthanisable» qui ont de fortes chances de finir dans le compost domestique ou dans le recyclage des déchets verts et qui y sont souhaitables soient mis en avant. L'ensemble du produit doit alors être certifié comme étant compostable à domicile.

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;
- Compléments alimentaires (monoproduits)
- Préparations pour nourrissons et préparations de suite (enrichies en vitamines et substances minérales selon l'OBNP).

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;
  - Préparations pour nourrissons et préparations de suite (enrichies en vitamines et substances minérales selon l'OBNP) avec des ingrédients agricoles de qualité bio ou Bourgeon.

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.

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 autorisation.

Le Comité de Bio Suisse peut définir des compléments de la marque pouvant être utilisés à côté de la marque Bourgeon. Les dispositions à ce sujet sont promulguées par le Comité dans un règlement 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 depuis 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 Suisse
- 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 du pourcentage 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 Suisse pour avoir le Bourgeon avec le complément «BIO SUISSE».

En cas d'utilisation de compléments de la marque selon l'article Généralités Partie III, art. 1.10.2.1, page 161, le mot «SUISSE» est remplacé.

Exemple d'utilisation du Bourgeon

BIOSUISSE Farine complète

1.10.2.3 Produits Bourgeon contenant des matières premières importées

Pour les produits composés de moins de 90 % de matières premières produites en Suisse, le Bourgeon sera utilisé avec le complément «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 du pourcentage 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.

1.10.2.5 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:

RECONVERSION

Produit dans le cadre de la reconversion à l'agriculture biologique

Pour les produits contenant plus de 10 % de matières premières étrangères:

RECONVERSION

Produit dans le cadre de la reconversion à l'agriculture biologique

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):

Allemand:	Produit dans le cadre de la reconversion à l'agriculture biologique
Français:	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.

Carottes

RECONVERSION

Produit dans le cadre de la reconversion à l'agriculture biologique

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 le 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. La CLTC détermine quelles divergences avec les règlements peuvent être tolérées. 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. Bourgeon de reconversion dans le domaine de l'agriculture Partie III, art. 1.10.2.5, page 161) ne peuvent pas être désignées par le Bourgeon de reconversion pour la transformation.

RECONVERSION

Produit dans le cadre de la reconversion au Cahier des charges de Bio Suisse

Mention de la reconversion

Allemand:	Produit dans le cadre de la reconversion au Cahier des charges de Bio Suisse
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 des produits qui ne sont pas destinés à la consommation humaine mais qui sont autorisés en agriculture biologique en tant qu'intrants.

INTRANTS

Une licence de Bio Suisse est nécessaire pour pouvoir désigner des produits avec le Bourgeon Intrants. Cette distinction est soumise à des exigences supplémentaires (voir Aliments fourragers Partie III, chap. 18, page 249 et Engrais, amendements et substrats avec le Bourgeon Intrants Partie III, chap. 22, page 258).

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.

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.

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 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.

La CLTC peut exiger une déclaration explicite de la surgélation des produits aqueux.

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'origine végétale de l'amidon (p. ex. blé, pommes de terre) doit toujours être déclarée.

L'eau en tant qu'ingrédient doit être déclarée même si la quantité est inférieure à 5 % du poids du produit final. Si la proportion susmentionnée n'est plus contenue dans le produit final suite à un processus de séchage ou de cuisson, il est possible de renoncer à la déclaration de l'eau comme ingrédient.

Les ingrédients biologiques d'origine agricole doivent être expressément déclarés comme tels[39]. 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).

Si les épices ou les plantes aromatiques fraîches représentent en tout moins de 2 % du poids total, elles peuvent être déclarées ensemble dans une rubrique commune Épices ou Plantes aromatiques. Les épices ou les plantes aromatiques séchées qui représentent en tout moins de 2 % du poids total peuvent être déclarées ensemble dans une rubrique commune Épices. La composition complète 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).

Précisions

Les additifs qui ne font partie d'aucune catégorie doivent être déclarés individuellement avec leur nom et leur numéro E. Les ingrédients agricoles biologiques doivent être déclarés de la manière suivante:
- Ingrédient biologique[40]
- Ingrédients: …
  Tous les ingrédients d'origine agricole proviennent de l'agriculture biologique[41] (à la fin de la liste des ingrédients).
- Ingrédient*
  * issu de l'agriculture biologique[42] (à la fin de la liste des ingrédients).

[39] 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.
[40] A: Bio-Zutat; I: ingredienza bio; Ang.: organic ingredient
[41] Respectivement de l'élevage biologique ou de cueillette certifiée dans la nature.
[42] A: aus biologischer Landwirtschaft; I: proveniente dall'agricoltura biologica; Ang.: of organic agriculture

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.

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

a) Produit simple: Tisane de menthe

Ingrédients:	Feuilles de menthe poivrée biologique (Allemagne)

b) Produit complexe: Müesli

Ingrédients:	Flocons d'avoine (CH), sultanines, sucre, huile de sésame, flocons de blé, chips de banane, noisettes, flocons de noix de coco. Tous les ingrédients agricoles sont issus de l'agriculture biologique.
Ingrédients:	Flocons d'avoine* (CH), sultanines*, sucre*, huile de sésame*, flocons de blé*, chips de banane*, noisettes*, flocons de noix de coco*. * 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.

c) Pour un produit dont tous les ingrédients ne sont pas d'origine agricole, la déclaration ressemblera à ce qui suit (le sel marin n'est pas bio): Sel aux herbes

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

1.10.3.3 Les produits des cueillettes dans la nature

Pour les produits entièrement constitués de plantes sauvages, la provenance doit figurer dans la dénomination du produit et, pour les produits mixtes avec une proportion ≥ 10 %, dans la liste des ingrédients ou dans le même champ visuel.

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 provenant entièrement de Suisse, l'origine suisse des ingrédients agricoles peut être indiquée (Suisse, CH ou tous les ingrédients agricoles proviennent de Suisse). Si la proportion des ingrédients provenant de Suisse est ≥ 90 %, il faut soit indiquer l'origine suisse des ingrédients, soit ajouter l'indication: «Au minimum 90 % des ingrédients agricoles proviennent de Suisse».

L'indication de l'origine des matières premières doit figurer dans la liste des ingrédients ou dans le même champ visuel. Il est aussi possible de mentionner dans le champ visuel de la liste des ingrédients une remarque qui renvoie à l'endroit où se trouvent les indications d'origine (p. ex.: «Pour la provenance, voir le champ de la date»).

b) Produits avec le Bourgeon «BIO»

L'origine des ingrédients agricoles doit être déclarée dans les cas suivants:
- Proportion ≥ 50 % d'ingrédients végétaux dans la composition.
  Cas particulier pour un produit complexe: dans la mesure où il ne peut pas être garanti qu'un ingrédient végétal dans la denrée alimentaire concernée provienne des pays cités, il n'est pas nécessaire de déclarer l'origine même si la proportion est de ≥ 50 %, pour autant que les prescriptions de l'OIDAl (Ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires, RS 817.022.16) soient respectées.
- Proportion ≥ 10 % d'œufs ou de miel dans la composition.
- Proportion ≥ 10 % de poissons ou de produits d'autres aquacultures dans la composition.

L'origine doit toujours être indiquée pour les:
- Monoproduits;
- Lait et produits laitiers;
- Viande, préparations et produits carnés;
- Insectes et produits à base d'insectes.

Pour les ingrédients agricoles d'origine suisse dont la proportion est ≥ 10 %, l'origine suisse doit être déclarée.

L'indication de l'origine des matières premières doit figurer dans la liste des ingrédients ou dans le même champ visuel. Il est aussi possible de mentionner dans le champ visuel de la liste des ingrédients une remarque qui renvoie à l'endroit où se trouvent les indications d'origine (p. ex.: «Pour la provenance, voir le champ de la date»).

Pour les produits composés de plusieurs ingrédients, le pays d'origine est déclaré dans la liste des ingrédients entre parenthèses à la suite de l'ingrédient concerné. Le pays d'origine peut être déclaré sous forme des abréviations usuelles (p. ex. CH = Suisse, DE = Allemagne).

Si le ou les pays d'origine exacts d'un ingrédient ne peuvent être indiqués en raison de leur origine variable, une désignation géographique générale peut être utilisée (p. ex. «UE» ou «Amérique du Sud»). La condition préalable est qu'il s'agisse d'une désignation d'origine facultative au sens de l'OIDAI. Une énumération de plusieurs régions géographiques n'est pas pertinente et donc pas autorisée.

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».

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».

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, sucre, huile de sésame, flocons de blé, chips de banane, noisettes, flocons de noix de coco. Tous les ingrédients agricoles sont issus 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 à l'article «Désignation».

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

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

Exemple d'information sur les procédés de transformation

BIO Yogourt aux pommes	
Ingrédients:	Lait homogénéisé et pasteurisé* (Suisse), pommes* (Suisse), sucre*

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 :»[43] ou «Preneur de licence Bourgeon:»[44]. 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 pour autant qu'il s'agisse de marchandises emballées pour la vente. 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.

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 internationale[45], la mention «Bio» et le numéro de référence de l'organisme de certification (cf. exemples ci-dessous).

[43] F: Preneur de licence; I: Licenziatario; E: Licensee.
[44] F: Preneur de licence Bourgeon; I: Licenziatario Gemma; E: Bud Licensee.
[45] ISO 3166.

- Produits fabriqués et/ou préparés[46] 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.
- 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 préparation supplémentaire 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, 1234 Échantillon
ou	Preneur de licence Bourgeon: Exemple SA, 1234 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 Ecocert Swiss AG 006 pour bio.inspecta SA 038 pour ProCert SA
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 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.

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.

BIOSUISSE

Carottes

Producteur: Paul Dégustateur, 9876 Échantillon
Entreprise d'emballage et preneur de licence Bourgeon: Exemple SA, Échantillon-Village
Certification bio: CH-Bio-XXX

[46] Selon l'OBio, la préparation d'un produit comprend la transformation, la conservation et l'emballage.

1.10.4 Documents d'accompagnement

1.10.4.1 Déclaration du Bourgeon sur les documents d'accompagnement

Les produits Bourgeon doivent être déclarés expressément comme tels sur les documents d'accompagnement. 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», «de culture biologique contrôlée», «PI», «non biologique»), chaque article doit être désigné individuellement de manière à éviter toute confusion.

Tous les produits importés portent la mention «Import», toutes les matières premières d'origine suisse portent la mention «Suisse» ou «CH» sur les documents d'accompagnement. Les documents d'accompagnement des produits semi-finis et finis qui satisfont aux exigences du Bourgeon suisse (voir Produits Bourgeon à base de matières premières suisses et fabriqués en Suisse Partie III, art. 1.10.2.2, page 161) doivent porter la mention «Bourgeon suisse» ou «Bourgeon CH». Des abréviations telles que Bg-CH sont admises. Cela permet de les distinguer clairement des produits qui contiennent > 10 % de matières premières importées et qui doivent être désignés comme étant des produits Bourgeon importés (voir Produits Bourgeon contenant des matières premières importées Partie III, art. 1.10.2.3, page 161). Les produits issus de la cueillette dans la nature ou les produits composés à plus de 10 % de produits issus de celle-ci doivent être déclarés en conséquence («de cueillette certifiée dans la nature»). L'utilisation du Bourgeon dans l'en-tête des documents d'accompagnement n'est autorisée que si ceux-ci sont utilisés exclusivement pour des produits Bourgeon. Les modèles doivent être approuvés par Bio Suisse avant d'être imprimés.

1.10.4.2 Déclaration des droits de licence

Les factures doivent mentionner les droits de licence[47]. Les factures doivent aussi indiquer clairement quels sont les produits sous licence. Il y a deux manières d'indiquer les droits de licence:

a) 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.–»;
b) 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 annuel Bourgeon atteint au maximum CHF 100'000.– ne sont pas autorisés, à cause de la facturation forfaitaire, à mentionner «y c. 0,9 % de droits de licence Bio Suisse» sur 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 mention figure néanmoins sur les factures, les droits de licence 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».

1.10.5 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.[48]

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.

[47] All.: Lizengebühren; It.: tasse di licenza; Ang.: licensing fees.
[48] F: Bio Suisse (Association suisse des organisations d'agriculture biologique),
I: Bio Suisse (Associazione svizzera delle organizzazioni per l'agricoltura biologica),
E: Bio Suisse (Association of Swiss Organic Agriculture)

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: production bio, etc.

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.

1.10.7 Exemples de graphismes pour les emballages, les étiquettes et les bulletins de livraison

Étiquette pour un produit

BIOSUISSE	Flocons 4 céréales
	25 kg | N° art. 12345
	Ingrédients: Flocons de blé*, de seigle*, d'épeautre* et d'avoine* * de l'agriculture biologique, provenance des matières premières: Suisse À consommer de préférence avant le: 31.01.20XX Preneur de licence Bourgeon: Exemple SA, Échantillon-Village Certification bio: CH-Bio-XXX

Emballage du produit

g) Ce produit ◐ provient d'entreprises paysannes biologiques Elles doivent respecter le strict Cahier des charges de Bio Suisse pour qu'elle puisse avoir le ◐.	a) Ravioli à la viande	b) Ingrédients: Pâte: Semoule de blé dur (USA, Canada), eau, œufs (CH), sel de cuisine c) Farce: Viande de bœuf (CH), panure, mélange d'épices (sel, extrait de levure, légumes, épices), amidon de riz, carottes, huile de tournesol vaporisée, tomates, fines herbes. Tous les ingrédients agricoles sont issus de l'agriculture biologique. Pasteurisé: _____ d) ◐ Preneur de licence: Nom, NPA Localité _____ e) Certification bio: CH-Bio-XXX _____ f)

Remarques

a) Le bon type de Bourgeon pour la dénomination du produit
b) Liste des ingrédients et des additifs par ordre décroissant avec désignation des ingrédients biologiques
c) Déclaration de l'origine des ingrédients
d) Informations sur les procédés de transformation
e) Adresse du fabricant ou du responsable de la mise en circulation
f) Organisme de certification
g) Utilisation du Bourgeon et du nom de Bio Suisse dans les autres informations

Bulletin de livraison

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

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 (ODAlOUs, 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, RS 813.11).

Les articles ci-dessous règlent les exigences spécifiques pour les entreprises qui stockent et/ou transforment des produits Bourgeon. Ils règlent:
- 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 aigües;
- 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 Santé et protection des plantes Partie II, chap. 2.6, page 84 et Production animale Partie II, chap. 4.1, page 97 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.

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 pour la Partie III, chapitre 1.12: Liste des entreprises de désinfestation reconnues par Bio Suisse Partie III, page 177).

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 Annexe 1 pour la Partie III, chapitre 1.12: Normes reconnues de «Food Safety» Partie III, page 177 doivent uniquement intégrer les exigences de Lutte contre les parasites en cas d'infestation aiguë Partie III, art. 1.12.4, page 176 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 Lutte contre les parasites en cas d'infestation aiguë Partie III, art. 1.12.4, page 176 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.

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 pour la Partie III, chapitre 1.12: Liste des entreprises de désinfestation reconnues par Bio Suisse Partie III, page 177), 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 preneurs 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 pour la Partie III, chapitre 1.12: Liste des entreprises de désinfestation reconnues par Bio Suisse Partie III, page 177) et garantit le respect des exigences énumérées à Lutte contre les parasites en cas d'infestation aiguë Partie III, art. 1.12.4, page 176.

c) Documentation

L'entreprise de désinfestation documente la surveillance et les mesures de lutte selon les prescriptions de Bio Suisse et établit un rapport annuel. Celui-ci contient une rétrospective comportant les indications suivantes:

- une rétrospective de tous les traitements effectués au cours de l'année précédente;
- l'indication de la situation d'infestation (parasite, local/installation concernée);
- le traitement (date, matière active utilisée);
- les mesures prises pour éviter la contamination des produits Bourgeon;
- des propositions d'améliorations futures avec l'objectif de réduire l'utilisation d'insecticides;

Le rapport doit être transmis spontanément au secrétariat de Bio Suisse, les entreprises de désinfestation qui n'ont pas effectué de traitement informent Bio Suisse en conséquence.

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:

- Certification Food Safety selon Annexe 1 pour la Partie III, chapitre 1.12: Normes reconnues de «Food Safety» Partie III, page 177.
- 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. Lutte contre les parasites en cas d'infestation aiguë Partie III, art. 1.12.4, page 176.

c) Documentation

Si des traitements avec des produits qui figurent à l'Annexe 3 pour la Partie III, chapitre 1.12: Produits et mesures autorisés Partie III, page 178 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 au secrétariat de Bio Suisse, lequel peut édicter des conditions en accord avec la CLTC. 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 pour la Partie III, chapitre 1.12: Liste des entreprises de désinfestation reconnues par Bio Suisse Partie III, page 177) et garantit le respect des exigences énumérées à Lutte contre les parasites en cas d'infestation aiguë Partie III, art. 1.12.4, page 176.
- L'installation et le suivi par le preneur de licence/l'entreprise de sous-traitance doivent répondre aux exigences énumérées à l'art. Lutte contre les parasites en cas d'infestation aiguë Partie III, art. 1.12.4, page 176;
- 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 à l' Annexe 3 pour la Partie III, chapitre 1.12: Produits et mesures autorisés Partie III, page 178 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 au secrétariat de Bio Suisse, lequel peut édicter des conditions en accord avec la CLTC. 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

Tous les produits et mesures autorisés sont listés à l'Annexe 3 pour la Partie III, chapitre 1.12: Produits et mesures autorisés Partie III, page 178. La CLI adopte la liste des mesures et matières actives autorisées.

Il incombe au preneur de licence/à l'entreprise de sous-traitance ou à l'entreprise de désinfestation mandatée d'évaluer au cas par 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 la Partie III, chapitre 1.12: Produits et mesures autorisés Partie III, page 178. Pour l'utilisation de produits homologués qui ne figurent pas à l'Annexe 3 pour la Partie III, chapitre 1.12: Produits et mesures autorisés Partie III, page 178, il est nécessaire d'obtenir préalablement une autorisation auprès du secrétariat de Bio Suisse.

1.12.4.1 Traitement sur le produit

Les produits et mesures autorisés sont listés à l'Annexe 3 pour la Partie III, chapitre 1.12: Produits et mesures autorisés Partie III, page 178.

1.12.4.2 Traitement local dans des locaux et des installations

Les produits et mesures autorisés sont listés à l'Annexe 3 pour la Partie III, chapitre 1.12: Produits et mesures autorisés Partie III, page 178.

Les produits Bourgeon, les matériaux d'emballage et tous les autres matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires 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.

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 pour la Partie III, chapitre 1.12: Produits et mesures autorisés Partie III, page 178).
- 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;

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 Planification et réalisation par le preneur de licence ou l'entreprise de sous-traitance Partie III, art. 1.12.3.2, page 175 ou Planification et réalisation partielles par le preneur de licence/l'entreprise de sous-traitance Partie III, art. 1.12.3.3, page 175, 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 à l'Annexe 3 pour la Partie III, chapitre 1.12: Produits et mesures autorisés Partie III, page 178
- 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: Les conditions suivantes s'appliquent:

- 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 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;
- Nettoyage complet des locaux et des installations avant l'entreposage ou le transvasage;
- Lots de rinçage avant l'entreposage, le déstockage ou le transvasage.

Annexe 1 pour la Partie III, chapitre 1.12: Normes reconnues de «Food Safety»

Vous trouverez les annexes jointes au Cahier des charges de Bio Suisse en cliquant sur le lien suivant www.bio-suisse.ch.

Annexe 2 pour la Partie III, chapitre 1.12: Liste des entreprises de désinfestation reconnues par Bio Suisse

Vous trouverez les annexes jointes au Cahier des charges de Bio Suisse en cliquant sur le lien suivant www.bio-suisse.ch.

Annexe 3 pour la Partie III, chapitre 1.12: Produits et mesures autorisés

Vous trouverez les annexes jointes au Cahier des charges de Bio Suisse en cliquant sur le lien suivant www.bio-suisse.ch.

1.13 Développement durable

1.13.1 Généralités

Le principe général pour le développement durable (conformément au chapitre Développement durable Partie I, chap. 6, page 31) s'applique également à la transformation et au commerce.

En respectant le Cahier des charges Bourgeon, notamment par l'utilisation de matières premières Bourgeon, l'utilisation parcimonieuse d'additifs et le choix de procédés de transformation aussi doux que possible, les preneurs de licence contribuent de manière significative au développement durable de l'industrie alimentaire. Des exigences supplémentaires en matière de durabilité peuvent être définies et mises en œuvre de manière autonome par les preneurs de licence. La durabilité est également prise en compte dans la décision d'autoriser ou non de nouveaux procédés.

1.14 Commerce

1.14.1 Prescriptions générales

Le commerce exclusif de produits Bourgeon emballés sous le nom d'un preneur de licence Bourgeon, d'un producteur Bourgeon ou d'un utilisateur de la marque en Suisse ne nécessite pas de licence.

1.14.2 Commerce de plantes d'ornement, de plants et de plantes aromatiques en pots avec le Bourgeon

Le commerce des plantes d'ornement Bourgeon, des plants Bourgeon et des herbes aromatiques en pots Bourgeon sous le nom d'un preneur de licence Bourgeon, d'un producteur Bourgeon ou d'un utilisateur de la marque est également possible sans licence Bourgeon.

Dans les points de vente, certaines plantes nécessitent un entretien. Les prescriptions de Bio Suisse doivent également être respectées de manière systématique par les revendeurs. Lors de la commercialisation de plantes d'ornement, de plants et de plantes aromatiques en pots biologiques auprès de revendeurs sans licence Bourgeon, les preneurs de licence Bourgeon ou les producteurs Bourgeon doivent attirer l'attention des points de vente sur le mémo Bio Suisse «Vente de plantes et de fleurs bio avec le Bourgeon: informations pour les points de vente sans licence Bourgeon»[49].

[49] Disponible via ce lien: www.bio-suisse.ch

2 Lait et produits laitiers

Les principes et objectifs généraux valables pour la transformation et le commerce (selon Exigences générales Partie III, chap. 1, page 153) sont aussi valables par analogie pour la fabrication du lait et des produits laitiers.

Le lait et les produits laitiers dont la dénomination du produit fait référence à un ingrédient spécifique (p. ex. yogourt au citron, glace à la vanille) ne peuvent pas contenir exclusivement des extraits d'épices et de plantes (p. ex. huiles essentielles telles que les huiles d'écorces d'agrumes) comme ingrédients nominatifs. Ceux-ci ne peuvent être utilisés qu'en combinaison avec d'autres composants de l'ingrédient nominatif et en tant que support gustatif (p. ex. zestes de citron confits avec huile de zeste de citron ou extrait de vanille avec pâte de graines de vanille). Sont exclus de cette réglementation les ingrédients généralement utilisés sous forme d'extrait, p. ex. le café, les extraits de plantes aromatiques ou de fleurs comme l'extrait de menthe ou de fleur de sureau.

2.1 Ramassage et réception du lait

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 conclure un contrat de contrôle avec un organisme de certification reconnu par Bio Suisse[50]. 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.

2.2 Lait de vache prêt à la consommation

2.2.1 Procédés de transformation

- Thermisation: phosphatase positive; au maximum une fois en plus du traitement thermique final
- Pasteurisation: une seule fois
- Bactofugation/bactofugation double: le bactofugat traité par le procédé UHT peut être réutilisé pour le produit.
- 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 de rétentat ou la phase crémeuse peut être chauffée au maximum à 90 °C.
- Procédé UHT[51]: une pasteurisation préalable unique est autorisée.
- Standardisation du taux de graisse (p. ex. lait drink et lait maigre)
- Homogénéisation: en cas de pasteurisation jusqu'à 100 bar; en cas de procédé UHT jusqu'à 180 bar (une homogénéisation progressive est autorisée)

Interdit: Standardisation du taux de graisse du lait entier, pasteurisation répétée, pasteurisation haute, procédés de stérilisation

2.2.2 Ingrédients Bourgeon

- Lait

2.2.3 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

Lactase[X]: obtenue par voie microbiologique, exclusivement pour les produits sans lactose

2.2.4 Désignation

- La bactofugation, la bactofugation double et la microfiltration du lait doivent être déclarées sur le devant de l'emballage comme «Past» (ou «pasteurisé), «(doublement) bactofugué» ou «microfiltré».
- Lactase: dans la liste des ingrédients
- La seule mention autorisée pour le lait de consommation est «frais» et elle n'est autorisée que pour le lait pasteurisé (pas pour le lait avec bactofugation (double), microfiltration ou pour le lait UHT).

[50] Pour les transformateurs fermiers, le ramassage mixte du lait est interdit.
[51] Lors du procédé UHT direct: Déminéralisation de l'eau de processus où seules des méthodes physiques sont autorisées (la déminéralisation par osmose inverse est autorisée). Aucun additif autorisé pour la préparation de l'eau.

2.2.5 Emballages

Les prescriptions d'emballage figurent dans Emballages Partie III, chap. 1.9, page 159.

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

Les mêmes exigences que celles énoncées dans les chapitres relatifs aux produits spécifiques s'appliquent par analogie aux produits à base de lait d'autres mammifères.

2.3.1 Procédés de transformation

- Surgélation du lait de brebis, de chèvre, de jument et de bufflonne

2.3.2 Désignation

Surgélation du lait de brebis, de chèvre, de jument et de bufflonne prêt à la consommation: dans la dénomination du produit

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

2.4.1 Procédés de transformation

- Centrifugation
- Thermisation: phosphatase positive; au maximum une fois en plus du traitement thermique final
- Pasteurisation/pasteurisation haute: 95 °C maximum
- Bactofugation/bactofugation double: le bactofugat traité par le procédé UHT peut être réutilisé pour la transformation Bourgeon.
- Standardisation du taux de graisse
- Évaporation, filtration sur membrane pour augmenter le taux de MS
- Homogénéisation du lait: jusqu'à 200 bar (l'homogénéisation progressive est autorisée)
- Fermentation avec des cultures de microorganismes

Interdit: traitement thermique après la fermentation

2.4.2 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés à Ingrédients et additifs biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes) Partie III, art. 2.4.3, page 180 ou Ingrédients agricoles et additifs non biologiques (max. 5 %) Partie III, art. 2.4.4, page 180 doivent être de qualité Bourgeon.
- Il est possible d'ajouter des ingrédients fonctionnels tels que poudre de lait et poudre de protéine 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 Ingrédients et additifs biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes) Partie III, art. 2.4.3, page 180).

Interdit: additifs, 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: uniquement pour la fabrication des masses de base
- Amidon de tapioca: uniquement pour la fabrication des masses de base
- Amidon de maïs cireux: uniquement pour la fabrication de la masse de base vanille

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

- Pectine (non amidée) [E 440 (i)]: uniquement pour la fabrication des masses de fruits pour les produits au lait acidifié sur confiture

2.4.5 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Microorganismes pour produits fermentés[X]: aussi bien des cultures d'exploitation et cycliques contrôlées que des cultures mixtes brutes[X], mixtes pures[X] et mixtes définies[X] disponibles dans le commerce. Les milieux nutritifs des cultures dans les entreprises de transformation (cultures intermédiaires ou cultures d'exploitation) doivent être constitués exclusivement de lait Bourgeon ou de constituants du lait Bourgeon. L'utilisation du lait UHT, la reconstitution du lait en poudre, la pasteurisation haute, la stérilisation, la bactofugation/bactofugation double et la filtration sur membrane du lait sont également autorisées (exigences réglementées dans les chapitres spécifiques des produits). Si le taux de mélange avec le lait Bourgeon ne dépasse pas 1 % de la quantité de lait en cours de fabrication, le lait écrémé/le petit-lait pour les cultures d'exploitation et cycliques peut également être d'origine non biologique. Pour les substrats des cultures, l'utilisation de substances ne provenant pas du lait est interdite à toutes les étapes dans l'entreprise de transformation. L'utilisation de tout auxiliaire technologique doit être évaluée par Bio Suisse. La préparation de cultures qui ne peuvent pas être cultivées sur du lait (p. ex. moisissures) est possible par l'entreprise de transformation et pour certaines recettes particulières, mais elle doit être évaluée par Bio Suisse.
- Lactase[X]: obtenue par voie microbiologique, exclusivement pour les produits sans lactose

Interdit: acide lactique ou autres acidifiants

2.4.6 Désignation

- Pasteurisation, évaporation et homogénéisation du lait: dans la liste des ingrédients
- Lactase: dans la liste des ingrédients

2.4.7 Emballages

Les prescriptions d'emballage figurent dans Emballages Partie III, chap. 1.9, page 159.

2.5 Lait en poudre et produits à base de lait en poudre

Sauf disposition contraire propre aux procédés de transformation, les exigences énoncées dans les chapitres portant sur les produits spécifiques s'appliquent par analogie aux produits à sécher.

2.5.1 Produits autorisés

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

2.5.2 Procédés de transformation

- Pasteurisation: pour le stockage intermédiaire, le lait peut également être pasteurisé une fois en plus du traitement thermique final; pasteurisation haute
- Bactofugation/bactofugation double: le bactofugat traité par le procédé UHT peut être réutilisé pour la transformation Bourgeon.
- Filtration sur membrane
- Standardisation des protéines
- Homogénéisation: jusqu'à 200 bar (l'homogénéisation progressive est autorisée)
- Évaporation sous vide
- Séchage par atomisation et séchage sur rouleaux (aussi semi-instantanéisation)
- Lyophilisation: décision au cas par cas
- Isolation de certaines protéines: sans chaleur ni acides ou bases
- Précipitation en milieu acide de la caséine et des caséinates

Interdit: procédé UHT

2.5.3 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés doivent être de qualité Bourgeon.

Interdit: antiagglomérants

2.5.4 Désignation

- Standardisation de la teneur en protéine du lait: dans la liste des ingrédients
- Lactase: dans la liste des ingrédients

2.5.5 Emballages

Les prescriptions d'emballage figurent dans Emballages Partie III, chap. 1.9, page 159.

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

Sauf disposition contraire propre aux procédés de transformation, les exigences énoncées dans les chapitres portant sur les produits spécifiques s'appliquent par analogie aux produits utilisés.

2.6.1 Procédés de transformation

- Centrifugation
- Thermisation: phosphatase positive; au maximum une fois en plus du traitement thermique final
- Pasteurisation: une seule fois
- Procédé UHT[52]: une pasteurisation préalable unique ou un traitement UHT est autorisé.
- Filtration sur membrane
- Standardisation du taux de graisse
- Homogénéisation: jusqu'à 100 bar; en cas de procédé UHT jusqu'à 180 bar (une homogénéisation progressive est autorisée)
- Fermentation avec des cultures de microorganismes

Interdit: traitement thermique après la fermentation

2.6.2 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés dans Ingrédients agricoles et additifs non biologiques (max. 5 %) Partie III, art. 2.6.4, page 182 ou dans Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques Partie III, art. 2.6.5, page 183 doivent être de qualité Bourgeon.
- L'utilisation de poudre de lait, de poudre de protéine de lait et d'amidon peut être autorisée pour certains produits spécifiques sous réserve que les principes soient respectés.

Interdit: additifs, p. ex. jus de betterave rouge ou concentré de jus de raisin pour colorer

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

- Amidon de riz natif: uniquement pour la fabrication des masses de base
- Amidon de tapioca: uniquement pour la fabrication des masses de base
- Amidon de maïs cireux: uniquement pour la fabrication de la masse de base vanille
- Acérola (malpighia) (vitamine C naturelle)
- Farine de graines de guar [E 412] pour les boissons lactées et les préparations à base de boissons lactées

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

- Aucun

[52] Lors du procédé UHT direct: Déminéralisation de l'eau de processus où seules des méthodes physiques sont autorisées (la déminéralisation par osmose inverse est autorisée). Aucun additif autorisé pour la préparation de l'eau.

2.6.5 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Cultures de microorganismes[X]: cf. Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques Partie III, art. 2.4.5, page 181
- Lactase[X]: obtenue par voie microbiologique, exclusivement pour les produits sans lactose
- Citrate de sodium E 331[X]: seulement la forme fermentaire pure
- CO_2 pour le réglage du pH du petit-lait avant la concentration

2.6.6 Désignation

- Lactase: dans la liste des ingrédients

2.6.7 Emballages

Les prescriptions d'emballage figurent dans Emballages Partie III, chap. 1.9, page 159.

2.7 Crème et produits à base de crème

2.7.1 Procédés de transformation

- Centrifugation
- Thermisation: phosphatase positive; au maximum une fois en plus du traitement thermique final
- Pasteurisation/pasteurisation haute: max. 95 °C; une seule fois; le lait/la crème pour la crème à café UHT peut être pasteurisé/e une fois en plus du procédé UHT pour le stockage intermédiaire
- Bactofugation/bactofugation double: le bactofugat traité par le procédé UHT peut être réutilisé pour la transformation Bourgeon.
- Procédé UHT pour la crème à café: procédés UHT direct et indirect autorisés
- Standardisation du taux de graisse
- Homogénéisation en cas de pasteurisation: jusqu'à 100 bar (l'homogénéisation progressive est autorisée)
- Homogénéisation en cas de procédé UHT: jusqu'à 180 bar (l'homogénéisation progressive est autorisée)
- Fermentation par des bactéries lactiques[x]

Interdit: crème fouettée UHT

2.7.2 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés dans Ingrédients et additifs biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes) Partie III, art. 2.7.3, page 183 ou dans Ingrédients agricoles et additifs non biologiques (max. 5 %) Partie III, art. 2.7.4, page 183 doivent être de qualité Bourgeon.
- Pour stabiliser les produits UHT à base de crème, on peut ajouter 30 g de composants du lait par kilogramme.

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

- Amidon de riz natif: uniquement pour la fabrication des masses de base
- Amidon de tapioca: uniquement pour la fabrication des masses de base
- Amidon de maïs cireux: uniquement pour la fabrication de la masse de base vanille

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

- Aucun

2.7.5 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Cultures de microorganismes[X] cf. Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques Partie III, art. 2.4.5, page 181
- Lactase[X]: obtenue par voie microbiologique, exclusivement pour les produits sans lactose
- Sel tampon pour la crème à café: Citrate de sodium [E 331][X]: seulement la forme fermentaire pure

Interdit: épaississants

2.7.6 Désignation

- Pasteurisation et procédé UHT: dans la liste des ingrédients
- Lactase: dans la liste des ingrédients

2.7.7 Emballages

- Les prescriptions d'emballage figurent dans Emballages Partie III, chap. 1.9, page 159.
- Les couvercles en aluminium ne sont autorisés que dans certains cas justifiés.

2.8 Fromages (fromages frais, fromages affinés et produits obtenus par précipitation acide à chaud)

2.8.1 Lait de fromagerie, fromages affinés

Procédés de transformation

- Centrifugation
- Thermisation: phosphatase positive; au maximum une fois en plus du traitement thermique final
- Pasteurisation: une seule fois
- Bactofugation/bactofugation double: le bactofugat traité par le procédé UHT peut être réutilisé pour la transformation Bourgeon.
- Ultrafiltration du lait
- Standardisation du taux de graisse
- Fermentation avec des cultures de microorganismes
- Maturation sous feuille plastique: seulement pour les cas de transformation industrielle (hors restauration), p. ex. pour les matières premières pour fromage à fondre, et non comme monoproduits pour la consommation finale
- Désinfection du bain de sel: uniquement par des méthodes physiques
- Fumaison

Des procédés visant à compenser les fluctuations saisonnières peuvent être autorisés par la CLTC *pour des produits spécifiques.*

2.8.2 Fromages frais et séré

Procédés de transformation

On respectera par analogie les dispositions pour la fabrication des fromages affinés.

- Pasteurisation haute: max. 95 °C
- Homogénéisation: jusqu'à 120 bar (l'homogénéisation progressive est autorisée)
- Centrifugation du caillé
- Ultrafiltration du caillé

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

2.8.3 Produits fabriqués à partir de lait ou de petit-lait par précipitation acide à chaud (fromage de petit-lait, mascarpone, fromage à griller et à rôtir, paneer)

Procédés de transformation

Par analogie, les mêmes procédés de transformation que ceux utilisés pour la fabrication des fromages affinés sont autorisés, s'ils sont applicables.

- Thermisation, pasteurisation du petit-lait ou du lait/de la crème avant la précipitation: une seule fois
- Précipitation acide à chaud
- Filtration sur membrane
- Homogénéisation: jusqu'à 150 bar (l'homogénéisation progressive est autorisée)

2.8.4 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés dans Ingrédients et additifs biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes) Partie III, art. 2.8.5, page 185 ou dans Ingrédients agricoles et additifs non biologiques (max. 5 %) Partie III, art. 2.8.6, page 185 doivent être de qualité Bourgeon.
- L'utilisation de poudre de lait et de poudre de protéine de lait peut être autorisée pour certains produits spécifiques sous réserve que les principes soient respectés.

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

- Farine de graines de caroube [E 410] (seulement pour le fromage fondu)
- Amidon de riz natif: uniquement pour la fabrication des masses de base (fromage frais)
- Amidon de tapioca: uniquement pour la fabrication de masses de base (fromage frais)

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

- Pectine (non amidée) [E 440 (i)]: pour la fabrication des masses de fruits pour le séré sur confiture

2.8.7 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Microorganismes pour les produits fermentés[X] conformément à Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques Partie III, art. 2.4.5, page 181
- Enzymes: présures animales et présures artificielles[X] (obtenue par voie microbiologique, végétale) ainsi que lactase[X] (obtenue par voie microbiologique, exclusivement pour les produits sans lactose)
- Chlorure de calcium [E 509]: adjonction au lait de fromagerie pasteurisé et dans le bain de sel
- Acide lactique [E 270][X] et acide citrique [E 330][X]: uniquement pour la mozzarella et les produits fabriqués à partir de lait et de lactosérum pour la précipitation acide à chaud des protéines (seulement la forme fermentaire pure, déclaration obligatoire)
- Acide lactique [E 270][X] pour la régulation du bain de sel: seulement les formes fermentaires pures
- Cultures de microorganismes[X]: 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)
- CO_2, N_2: seulement pour les emballages sous atmosphère protectrice
- Bois, copeaux et sciure non traités provenant de bois des espèces indigènes: pour les fumaisons
- Poudre de fleur de foin (qualité Bourgeon): pour favoriser la formation des trous

Interdit: colorants pour fromages, ingrédients de synthèse utilisés comme colles ou comme revêtements

2.8.8 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 qui indique le Bourgeon, 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 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.). 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.

2.8.9 Désignation

- Thermisation, pasteurisation du lait: dans la dénomination du produit ou dans la liste des ingrédients
- Lactase: dans la liste des ingrédients
- Maturation sous feuille plastique: il n'est pas autorisé d'indiquer l'appellation pour un fromage affiné sous feuille plastique (seulement le degré de fermeté, p. ex. fromage à pâte mi-dure)

2.8.10 Emballages

- Les prescriptions d'emballage figurent dans Emballages Partie III, chap. 1.9, page 159.
- Les couvercles en aluminium ne sont autorisés que dans certains cas justifiés.
- La vente du fromage à la coupe est souhaitée.

2.9 Produits à base de fromage

Les mêmes exigences que celles énoncées dans les chapitres relatifs aux produits spécifiques s'appliquent par analogie aux fromages utilisés.

2.9.1 Procédés de transformation

- Mélange
- Fondre en utilisant de la chaleur et un procédé d'émulsion
- Pasteurisation, pasteurisation haute, procédé UHT

2.9.2 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.

2.9.3 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés dans Ingrédients et additifs biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes) Partie III, art. 2.9.4, page 186 ou dans Ingrédients agricoles et additifs non biologiques (max. 5 %) Partie III, art. 2.9.5, page 186 doivent être de qualité Bourgeon.
- L'utilisation de poudre de lait, de poudre de protéine de lait et d'amidon peut être autorisée pour certains produits spécifiques sous réserve que les principes soient respectés.

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

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

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

- Aucun

2.9.6 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Acide citrique [E330][X]: seulement la forme fermentaire pure (déclaration obligatoire)
- Citrate de sodium [E 331][X]: seulement la forme fermentaire pure et seulement pour le fromage fondu, les préparations à base de fromage fondu et la fondue toute prête
- Lactase[X]: obtenue par voie microbiologique, exclusivement pour les produits sans lactose

2.9.7 Désignation

- Lactase: dans la liste des ingrédients

2.9.8 Emballages

Les prescriptions d'emballage figurent dans Emballages Partie III, chap. 1.9, page 159.

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

Les mêmes exigences que celles énoncées dans le chapitre spécifique au produit s'appliquent par analogie à la crème utilisée.

2.10.1 Procédés de transformation

- Pasteurisation du lait/de la crème pour le stockage intermédiaire; au maximum une fois en plus du traitement thermique final
- Maturation de la crème avec des cultures de microorganismes
- Maturation physique de la crème (p. ex. maturation froid-chaud-froid)
- Adjonction d'eau (exemptée de la déclaration obligatoire) et de sel (beurre salé)
- Adjonction de concentré d'acides lactiques obtenu par voie microbiologique exclusivement à partir de lait pour la fabrication du beurre, du beurre de cuisine («le beurre») et de beurre de fabrication, 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.
- Fonte pour le beurre déshydraté et le beurre de fabrication
- Déshydratation (centrifugation) et traitement à la vapeur (désodorisation) pour le beurre déshydraté
- Cristallisation fractionnée (fractionnement thermique) pour la fabrication de fractions du beurre.

Interdit: adjonction de distillats aromatiques, conservation du beurre avec des antioxydants

2.10.2 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés dans Ingrédients et additifs biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes) Partie III, art. 2.10.3, page 187 ou dans Ingrédients agricoles et additifs non biologiques (max. 5 %) Partie III, art. 2.10.4, page 187 doivent être de qualité Bourgeon.
- Pour certains produits spécifiques, il est possible d'autoriser, sous réserve du respect des principes, des amidons et des huiles végétales pour des préparations à base de beurre.

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

- Aucun

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

- Aucun

2.10.5 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Cultures de microorganismes[X] cf. Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques Partie III, art. 2.4.5, page 181
- Concentré d'acide lactique[X] obtenu par voie microbiologique
- Lactase[X]: obtenue par voie microbiologique, exclusivement pour les produits sans lactose

2.10.6 Désignation

- Thermisation et pasteurisation de la crème pour la fabrication du beurre, de même qu'un traitement thermique ayant l'effet d'une thermisation (lors de la centrifugation)
- Adjonction de concentré d'acides lactiques
- Lactase: dans la liste des ingrédients
- 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).

2.10.7 Emballages

Les prescriptions d'emballage figurent dans Emballages Partie III, chap. 1.9, page 159.

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

Les mêmes exigences que celles énoncées dans les chapitres relatifs aux produits spécifiques s'appliquent par analogie aux produits laitiers utilisés.

2.11.1 Procédés de transformation

- Centrifugation
- Standardisation du taux de graisse
- Bactofugation/bactofugation double: le bactofugat traité par le procédé UHT peut être réutilisé pour la transformation Bourgeon
- Thermisation: phosphatase positive; au maximum une fois en plus du traitement thermique final
- Pasteurisation/pasteurisation haute: pour le stockage intermédiaire, également max. une fois en plus du traitement thermique final
- Homogénéisation: jusqu'à 200 bar (l'homogénéisation progressive est autorisée)

Interdit: stérilisation

2.11.2 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés dans Ingrédients et additifs biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes) Partie III, art. 2.11.3, page 188 ou dans Ingrédients agricoles et additifs non biologiques (max. 5 %) Partie III, art. 2.11.4, page 189 doivent être de qualité Bourgeon.
- L'utilisation de poudre de lait, de protéine de lait et d'amidon peut être autorisée pour certains produits spécifiques sous réserve que les principes soient respectés.

2.11.3 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
- Amidon de maïs cireux: uniquement pour la fabrication de la masse de base vanille

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

- Pectine (non amidée) [E 440 (i)]

2.11.5 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Agar-agar [E 406]
- Lactase[X]: obtenue par voie microbiologique, exclusivement pour les produits sans lactose

2.11.6 Désignation

- Bactofugation/bactofugation double, thermisation, homogénéisation, pasteurisation du lait: dans la liste des ingrédients
- Homogénéisation, pasteurisation: dans la dénomination du produit
- Lactase: dans la liste des ingrédients

2.11.7 Emballages

Les prescriptions d'emballage figurent dans Emballages Partie III, chap. 1.9, page 159.

2.12 Glaces alimentaires et sorbets

Les mêmes exigences que celles énoncées dans les chapitres relatifs aux produits spécifiques s'appliquent par analogie aux produits laitiers utilisés.

2.12.1 Procédés de transformation

- Centrifugation
- Thermisation: phosphatase positive; au maximum une fois en plus du traitement thermique final
- Pasteurisation/pasteurisation haute: pour le stockage intermédiaire, également max. une fois en plus du traitement thermique final
- Bactofugation/bactofugation double: le bactofugat traité par le procédé UHT peut être réutilisé pour la transformation Bourgeon.
- Standardisation du taux de graisse
- Homogénéisation: jusqu'à 200 bar (l'homogénéisation progressive est autorisée)
- Surgélation

2.12.2 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés dans Ingrédients et additifs biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes) Partie III, art. 2.12.3, page 189 ou dans Ingrédients agricoles et additifs non biologiques (max. 5 %) Partie III, art. 2.12.4, page 189 doivent être de qualité Bourgeon.
- L'utilisation de lait écrémé en poudre, de protéines lactiques, d'amidon et d'inuline peut être autorisée sous réserve pour certains produits spécifiques, en tenant compte des principes.
- L'utilisation de jus concentré au sens d'une redilution n'est pas autorisée.

2.12.3 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]
- Amidon de maïs cireux: uniquement pour la fabrication de la masse de base vanille

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

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

2.12.5 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Lactase[X]: obtenue par voie microbiologique, exclusivement pour les produits sans lactose

2.12.6 Désignation

- Pasteurisation et l'homogénéisation: dans la dénomination du produit ou dans la liste des ingrédients
- Lactase: dans la liste des ingrédients

2.12.7 Emballages

Les prescriptions d'emballage figurent dans Emballages Partie III, chap. 1.9, page 159.

3 Aliments pour enfants enrichis en vitamines et en substances minérales

Les principes et objectifs généraux valables pour la transformation et le commerce (cf. Exigences générales Partie III, chap. 1, page 153) sont aussi valables par analogie pour la fabrication du lait et des produits laitiers.

Ce chapitre concerne uniquement les aliments pour enfants, c'est-à-dire des produits pour nourrissons et enfants jusqu'à 3 ans, pour lesquels une teneur minimale en éléments nutritifs, qui ne peut pas être obtenue par des ingrédients agricoles seulement, est exigée selon l'OBNP. Tous les autres produits pour ce groupe de consommateurs relèvent des chapitres sur les produits spécifiques correspondants. Les produits qui sont uniquement enrichis avec les substances exigées par la loi et qui remplissent entièrement le Cahier des charges de Bio Suisse peuvent être désignés avec le Bourgeon. Il est également possible de déclarer des produits avec le Bourgeon de déclaration dans la liste des ingrédients si les critères suivants sont remplis:

D'autres substances sont utilisées, lesquelles sont autorisées par l'OBNP mais ne sont pas forcément nécessaires pour garantir le profil de valeur nutritive;

Des ingrédients sont utilisés qui existent en principe en qualité Bourgeon mais qui sont utilisés en qualité Bio UE parce que les produits Bourgeon ne remplissent pas toutes les exigences pour ce groupe de produits;

Le produit doit être certifié bio;

L'enrichissement est autorisé uniquement avec les composants qui sont expressément prescrits par l'OBNP et qui ne contiennent pas d'OGM ou n'ont pas été fabriqués à l'aide d'OGM.

3.1 Préparations pour nourrissons et aliments de suite

3.1.1 Procédés de transformation

- Traitement préalable du lait: Standardisation du taux de graisse, pasteurisation, bactofugation
- Homogénéisation
- Pasteurisation
- Procédé UHT
- Stérilisation
- Évaporation
- Séchage par atomisation
- Mélange / post-mélange / redosage

3.1.2 Ingrédients

Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés dans la Ingrédients et additifs biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes) Partie III, art. 3.1.3, page 191 ou la Ingrédients agricoles et additifs non biologiques (max. 5 %) Partie III, art. 3.1.4, page 191 doivent être de qualité Bourgeon. Seule l'utilisation de lait de vache et de lait de chèvre est autorisée.

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

- Poudre de petit-lait, protéines du petit-lait, concentré de protéines du petit-lait – aussi déminéralisé
- Lactose
- Lécithine [E 322]
- Farine de graines de caroube [E 410]

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

- Extraits riches en tocophérol [E 306]

3.1.5 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Vitamines[X]: selon l'OBNP
- L-carnitine, choline, inositol[X]: selon l'OBNP
- Minéraux[X]: selon l'OBNP
- Acide arachidonique[X]: selon l'OBNP
- Acide docosahexénoïque[X]: selon l'OBNP
- Acide citrique [E 330][X]: seulement la forme fermentaire pure
- Acide lactique [E 270][X]: seulement les formes fermentaires pures
- Germes probiotiques[X]
- CO_2, N_2 comme gaz protecteur

3.1.6 Désignation

Pour les produits qui ne peuvent pas être désignés avec le Bourgeon, il est possible de déclarer les ingrédients Bourgeon avec le Bourgeon de déclaration dans la liste des ingrédients.

3.1.7 Emballages

Les prescriptions d'emballage figurent dans Emballages Partie III, chap. 1.9, page 159. Les emballages de feuilles composites contenant de l'aluminium peuvent être utilisés.

3.2 Préparations à base de céréales

Ce groupe de produits comporte, selon l'OBNP, les préparations à base de céréales simples, les préparations à base de céréales à complément protéique, les pâtes, les biscottes et les biscuits.

3.2.1 Procédés de transformation

Les dispositions des chapitres sur les produits spécifiques s'appliquent par analogie pour la confection des préparations à base de céréales.

3.2.2 Ingrédients Bourgeon

Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés dans Ingrédients et additifs biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes) Partie III, art. 3.2.3, page 192 ou dans Ingrédients agricoles et additifs non biologiques (max. 5 %) Partie III, art. 3.2.4, page 192 doivent être de qualité Bourgeon.

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

- Lécithine [E 322]
- Acérola (malpighia) (vitamine C naturelle)
- Extraits de plantes pour l'enrichissement naturel en vitamines si des données scientifiques largement reconnues attestent de leur adéquation pour les besoins alimentaires spécifiques des enfants.

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

- Extraits riches en tocophérol [E 306]

3.2.5 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Vitamines[X]: selon l'OBNP
- Minéraux[X]: selon l'OBNP
- Acide arachidonique[X]: selon l'OBNP
- Acide docosahexénoïque[X]: selon l'OBNP
- Acide citrique [E 330][X]: seulement la forme fermentaire pure
- Acide lactique [E 270][X]: seulement les formes fermentaires pures
- Germes probiotiques[X]
- CO_2, N_2 comme gaz protecteur

3.2.6 Désignation

Pour les produits qui ne peuvent pas être désignés avec le Bourgeon, il est possible de déclarer les ingrédients Bourgeon avec le Bourgeon de déclaration dans la liste des ingrédients.

3.2.7 Emballages

Les prescriptions d'emballage figurent dans Emballages Partie III, chap. 1.9, page 159. Les emballages de feuilles composites contenant de l'aluminium peuvent être utilisés.

4 Viande et produits carnés

Les principes et objectifs généraux valables pour la transformation et le commerce (selon Exigences générales Partie III, chap. 1, page 153) 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.

4.1 Exigences générales

4.1.1 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. La PSA vérifie cela par pointage.

4.1.2 Traçabilité du bétail de boucherie 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 muni d'une vignette d'accompagnement des animaux du producteur. Les vignettes de transport d'animaux sont uniquement mises à la disposition des producteurs Bourgeon reconnus. Les marchands de bétail de boucherie titulaires d'une licence doivent garantir une traçabilité sans faille des animaux Bourgeon. Ces conditions s'appliquent par analogie à la variante électronique du document d'accompagnement pour animaux à onglons. Les dispositions pour le bétail de boucherie du chapitre Achats d'animaux biologiques ne provenant pas de fermes Bio Suisse Partie II, art. 4.4.1, page 105 doivent être respectées.

En cas d'utilisation du document d'accompagnement électronique, le marchand est indiqué comme étant preneur de licence Bio Suisse. Le marchand est identifiable sur le document d'accompagnement électronique.

Ce système de vignettes est un instrument d'assurance-qualité qui sert aussi à 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.
- En transmettant plus loin les vignettes d'accompagnement des animaux avec le «Document d'accompagnement pour animaux à onglons», les producteurs et les marchands garantissent que les exigences de Bio Suisse pour la commercialisation des animaux sont remplies. Le document d'accompagnement ne remplace ni le certificat pour produits biologiques ni la Reconnaissance Bourgeon. Vérifier si ces documents sont présents fait partie des devoirs du marchand.

Les producteurs Bourgeon peuvent commander les vignettes de transport d'animaux spécifiques à l'entreprise auprès de Bio Suisse ou d'une organisation mandatée par Bio Suisse.

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 la taxe et le règlement sur la collecte et l'utilisation de ces fonds affectés sont déterminés par Bio Suisse.

4.1.3 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. La PSA vérifie cela par pointage.

4.1.4 Abattage à façon

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[53] 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.

4.1.5 Contrôle des flux des marchandises

4.1.5.1 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.

4.1.5.2 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.

4.1.6 Séparation

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[54] 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.

4.2 Produits carnés transformés

4.2.1 Procédés de transformation

- Tous les procédés mécaniques habituels de dépeçage et de hachage de la viande
- Salaison
- Cuisson, échaudage
- Séchage
- Fumaison (y compris la fumaison avec du condensat de fumée primaire)
- Pasteurisation
- Stérilisation pour conserves
- Surgélation
- Températures des entrepôts frigorifiques jusqu'à –2 °C (pas plus bas)
- Séparation à basse pression (max. 20 bar): autorisée pour les jeunes coqs et les poules pondeuses

Interdit: procédés à haute pression

4.2.2 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés dans Ingrédients et additifs biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes) Partie III, art. 4.2.3, page 196 et dans Ingrédients agricoles et additifs non biologiques (max. 5 %) Partie III, art. 4.2.4, page 196 doivent être de qualité Bourgeon.
- La maltodextrine et le sucre de raisin (glucose, dextrose) sont autorisés.

[53] L'abattage à façon mandaté par les producteurs est soumis à la directive Transformation en sous-traitance pour les producteurs Partie III, chap. 21.1, page 256.

[54] La transformation en sous-traitance sur mandats de producteurs doit respecter les directives Transformation fermière Partie III, chap. 20, page 254 et Transformation et stockage en sous-traitance Partie III, chap. 21, page 256.

4.2.3 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
- Extrait de levure pour la rubéfaction des produits carnés

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

- Aucun

4.2.5 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Acide lactique [E 270][X]: pour la conservation des boyaux naturels
- Cultures starters[X]: pour la fabrication de saucisses et salaisons
- Citrate de sodium [E 331][X]: seulement la forme fermentaire pure
- Nitrite de sodium [E 250]: non autorisé en combinaison avec le nitrate de potassium (E 252) et utilisé uniquement comme sel pour salaison[55]
- Nitrate de potassium [E 252] (= salpêtre): non autorisé en combinaison avec le nitrite de sodium (E 250) et uniquement pour salaisons et saucisses crues[55]
- Bois, copeaux et sciure non traités provenant de bois des espèces indigènes: pour les fumaisons
- O_2, CO_2, N_2, à pression normale
- Fumée obtenue à partir de condensat de fumée primaire nettoyé

Interdit: phosphates, glucono-delta-lactone, tous les exhausteurs de saveur [E 620-633] ou les protéines végétales hydrolysées, 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)

4.2.6 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».
- Le nitrite obtenu par fermentation de légumes riches en nitrate doit être déclaré de la manière suivante: «Rubéfaction avec du nitrite obtenu par fermentation».
- En cas de vente de viande décongelée, cela doit être déclaré sur le côté de vente actif du produit par l'indication «Décongelée».
- La stérilisation doit être déclarée.
- Les produits à base de viande fabriqués par séparation à basse pression doivent être étiquetés comme suit: «Viande séparée à basse pression».
- Les produits carnés moulés à base de viande hachée, tels que les nuggets, doivent être désignés comme «Produit carné moulé à base de viande hachée» dans leur dénomination.
- Les produits carnés qui ont été traités avec du condensat de fumée doivent porter la mention suivante: «Fumé avec du condensat de fumée»

4.2.7 Emballages

- Les prescriptions d'emballage figurent dans Emballages Partie III, chap. 1.9, page 159.
- Boyaux: Les boyaux naturels et artificiels sont autorisés.

[55] Attention: respecter les valeurs maximales de résidus de l'annexe 3 de l'OBio DEFR.

5 Produits de l'aquaculture

Les principes et objectifs généraux valables pour la transformation et le commerce (cf. Exigences générales Partie III, chap. 1, page 153) sont aussi valables par analogie pour la fabrication des produits de l'aquaculture.

La présente directive régule les produits issus de l'aquaculture. Les produits similaires issus de la pêche sauvage ne relèvent pas du champ d'application de cette directive et de l'Ordonnance sur l'agriculture biologique.

5.1 Produits aquacoles transformés

5.1.1 Procédés de transformation

- Blanchissage
- Toutes les méthodes mécaniques usuelles de nettoyage
- Tous les procédés mécaniques habituels de dépeçage et de hachage
- Glaçage (glaçage sans additifs)
- Arrosage/rinçage (uniquement à l'eau sans additifs)
- Cuisson, cuisson au four, rôtissage, friture
- Séchage
- Fumaison (y compris la fumaison avec du condensat de fumée primaire)
- Pasteurisation
- Stérilisation pour conserves
- Surgélation
- Températures des entrepôts frigorifiques jusqu'à –2 °C (pas plus bas)

Interdit: procédés à basse et haute pression, arrosage/rinçage et glaçage avec des additifs, injections pour l'optimisation du poids

5.1.2 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés dans Ingrédients et additifs biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes) Partie III, art. 5.1.3, page 197 et dans Ingrédients agricoles non biologiques Partie III, art. 5.1.4, page 197 doivent être de qualité Bourgeon.
- La maltodextrine et le sucre de raisin (glucose, dextrose) sont autorisés.

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

- Extrait de romarin [E 392]
- Gélatine (p. ex. pour les terrines)
- Amidon de riz (p. ex. pour les terrines)
- Amidon de maïs cireux et amidons gonflés
- Cognac (pour cocktail de crevettes)

5.1.4 Ingrédients agricoles non biologiques

- Aucun

5.1.5 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Bois, copeaux et sciure non traités provenant de bois des espèces indigènes: pour les fumaisons
- Atmosphère protectrice à O_2, CO_2, N_2
- Fumée obtenue à partir de condensat de fumée primaire nettoyé

Interdit: phosphates, glucono-delta-lactone, exhausteurs de saveur ou protéines végétales hydrolysées, 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)

5.1.6 Désignation

- En cas de vente de produits de l'aquaculture décongelés, cela doit être déclaré sur le côté de vente actif du produit par l'indication «Décongelé».
- La stérilisation doit être déclarée.
- Les produits de l'aquaculture moulés à base de poisson haché, tels que les nuggets, doivent être désignés comme «produit piscicole moulé à base de poisson haché» dans leur dénomination.
- Les produits de l'aquaculture qui ont été traités avec du condensat de fumée primaire doivent porter la mention suivante: «Fumé avec du condensat de fumée».

5.1.7 Emballages

- Les prescriptions d'emballage figurent dans Emballages Partie III, chap. 1.9, page 159.

6 Insectes et produits à base d'insectes

Les principes et objectifs généraux valables pour la transformation et le commerce (Exigences générales Partie III, chap. 1, page 153) sont aussi valables par analogie pour la fabrication d'insectes et de produits à base d'insectes.

6.1 Produits transformés à base d'insectes

6.1.1 Procédés de transformation

- Mouture, broyage
- Mélange
- Chauffage, cuisson
- Séchage
- Pressage
- Cuisson au four, rôtissage, friture, griller, torréfaction
- Pasteurisation
- réfrigérer;
- Surgélation

6.1.2 Ingrédients

Tous les ingrédients agricoles utilisés doivent être de qualité Bourgeon.

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

- Aucun

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

- Aucun

6.1.5 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Eau: eau potable ou eau déminéralisée par des méthodes purement physiques
- O_2, CO_2, N_2 à pression normale

6.1.6 Emballages

Les prescriptions d'emballage figurent dans Emballages Partie III, chap. 1.9, page 159.

6.1.7 Désignation

La pasteurisation doit être déclarée.

7 Fruits, légumes, plantes aromatiques, champignons, graines germées et forçage

Les principes et objectifs généraux valables pour la transformation et le commerce (Exigences générales Partie III, chap. 1, page 153) 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).

7.1 Exigences générales

7.1.1 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, Ils n'ont pas l'obligation de conclure un contrat de licence.

7.1.2 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:

7.1.2.1 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.

7.1.2.2 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.

7.1.2.3 Désignation dans les circuits internes

Chaque unité (paloxe, 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.

7.1.2.4 Chambres froides et entrepôts

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

7.1.2.5 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.

7.1.2.6 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.

7.1.2.7 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 nécessaire 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. 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.

7.1.3 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.

7.1.4 Eau de lavage et eau de traitement des incisions

- Pour éviter les contaminations, l'eau doit être changée avant le lavage des produits Bourgeon.
- L'eau doit être de qualité équivalente à l'eau potable.
- En cas d'utilisation d'eau chlorée, il faut effectuer régulièrement des analyses de résidus pour éviter une trop forte pollution au chlore (selon l'OPBD).
- L'eau peut être enrichie avec du NaCl.
- La désinfection de l'eau peut être effectuée avec de l'ozone (la valeur maximale définie par l'OPBD ne doit pas être dépassée).
- L'adjonction d'acide ascorbique de synthèse à l'eau n'est pas autorisée. À la place, on peut utiliser de l'acide citrique [E 330]^{X}, du jus de citron biologique, du vinaigre biologique ou de l'extrait de romarin biologique [E 392].

7.1.5 Désignation

Étiquettes des caisses et des produits pour les fruits et légumes: cf. Étiquetage des emballages et des produits Partie III, art. 1.10.3.7, page 168 Étiquetage au laser sans liquide de contraste.

7.2 Produits et conserves à base de fruits et de légumes

7.2.1 Procédés de transformation

- Fermentation
- Surgélation
- Pasteurisation
- Stérilisation

- Friture (y.c. friture sous vide)
- Conservation dans l'huile
- Blanchissage
- Épluchage et préparation mécaniques, épluchage à la vapeur
- Concentrer
- Séchage (plantes aromatiques et infusions de plantes aromatiques: cf. Épices Partie III, chap. 10.1, page 218)
- Floconnage
- Torréfaction (p. ex. oignons)
- Fumaison
- Extraction à l'eau, à l'alcool ou au CO_2
- Réhydratation pour fruits moelleux
- Pour le traitement préalable des produits à base de pommes de terre: champs électriques pulsés

Interdit: 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)
Exception: produits moulés à base de pommes de terre tels que gnocchis et croquettes à base de flocons de pommes de terre avec mention sur la face avant.

7.2.2 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés dans Ingrédients et additifs biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes) Partie III, art. 7.2.3, page 202 et dans Ingrédients agricoles et additifs non biologiques (max. 5 %) Partie III, art. 7.2.4, page 202 doivent être de qualité Bourgeon.
- Le concentré de tomate peut être utilisé pour rehausser le goût et la couleur de produits prêts à consommer tels que les raviolis en boîte, les haricots en sauce tomate. Toutefois, pour les produits à base de tomates pures, comme la soupe de tomates, la part de tomates non concentrées, comme les tomates pelées (pelati), doit être au moins deux fois plus importante que le concentré de tomates.

7.2.3 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 lavage et l'eau de traitement des incisions
- 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

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

- Aucun

7.2.5 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Ar, N_2, CO_2, O_2
- Eau: eau potable ou eau déminéralisée par des méthodes purement physiques
- Huiles végétales biologiques: pour éviter la formation de mousse
- Acide lactique [E 270]^{X}: 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]^{X}: seulement la forme fermentaire pure et seulement si l'acidification ne peut pas être obtenue avec du jus de citron ou du concentré de jus de citron
- Carbonate de potassium [E 501]: pour le séchage des raisins
- Cultures acidifiantes^{X}

- Éthylène (pour la maturation finale des bananes)
- Bois, copeaux et sciure non traités provenant de bois des espèces indigènes: pour les fumaisons

Interdit: stabilisateurs, colorants

7.2.6 Désignation

- La pasteurisation et la stérilisation doivent être déclarées.
- Pour les produits entièrement constitués de plantes sauvages, l'indication «de cueillette certifiée dans la nature» doit être ajoutée à la dénomination et, pour les produits mixtes avec une proportion ≥ 10 %, être ajoutée dans la liste des ingrédients ou dans le même champ visuel.

7.2.7 Emballages

Les prescriptions d'emballage figurent dans Emballages Partie III, chap. 1.9, page 159.

7.3 Jus de fruits et de légumes, nectars, sirops

7.3.1 Procédés de transformation

- Pressage mécanique
- Filtration (y. c. ultrafiltration)
- Clarification
- Collage
- Pasteurisation
- Stérilisation
- Centrifugation
- Fermentation
- Épluchage
- Surgélation
- Eau de noix de coco: Procédé UHT
- Jus de fruits et de légumes non traités thermiquement: pasteurisation haute pression

Interdit: 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).

7.3.2 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés dans Ingrédients et additifs biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes) Partie III, art. 7.3.3, page 203 ou dans Ingrédients agricoles et additifs non biologiques (max. 5 %) Partie III, art. 7.3.4, page 203 doivent être de qualité Bourgeon.

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

- Acérola (malpighia) (vitamine C naturelle)

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

- Pectine (non amidée) [E 440 (i)]
- Protéine de pois (si disponible: extraite de matières premières biologiques)

7.3.5 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- N_2, CO_2, O_2
- Eau: eau potable ou eau déminéralisée par des méthodes purement physiques
- Cultures acidifiantes[X]

- Acide lactique [E 270][X]: 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][X], 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 (kieselsol)
- Produits pour le collage et la clarification:
  - Pectinases[X], amylases[X] et hémicellulases[X] obtenues par voie microbiologique
  - Albumine de blanc d'œuf (Suisse: qualité Bourgeon; étranger: qualité bio)
  - Caséine (Suisse: qualité Bourgeon; étranger: qualité bio)
  - Gélatine de qualité biologique

7.3.6 Désignation

- L'adjonction de sucre doit apparaître dans la dénomination du produit («sucré»).
- La pasteurisation, la stérilisation, la surgélation, la pasteurisation haute pression et le procédé UHT doivent être déclarés.
- Pour les produits entièrement constitués de plantes sauvages, l'indication «de cueillette certifiée dans la nature» doit être ajoutée à la dénomination et, pour les produits mixtes avec une proportion ≥ 10 %, être ajoutée dans la liste des ingrédients ou dans le même champ visuel.

7.3.7 Emballages

Les prescriptions d'emballage figurent dans Emballages Partie III, chap. 1.9, page 159.

7.4 Confitures et gelées

7.4.1 Procédés de transformation

- Cuisson
- Mélange

7.4.2 Ingrédients

Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés dans Ingrédients et additifs biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes) Partie III, art. 7.4.3, page 204 ou dans Ingrédients agricoles et additifs non biologiques (max. 5 %) Partie III, art. 7.4.4, page 204 doivent être de qualité Bourgeon.

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

- Acérola (malpighia) (vitamine C naturelle)

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

- Pectine (non amidée) [E 440 (i)]

7.4.5 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- N_2, CO_2, O_2
- Eau: eau potable ou eau déminéralisée par des méthodes purement physiques
- Acide citrique [E 330][X]: seulement la forme fermentaire pure

- Citrate de calcium [E 333][X]
- Agar-agar [E 406]

7.4.6 Emballages

Les prescriptions d'emballage figurent dans Emballages Partie III, chap. 1.9, page 159.

7.4.7 Désignation

Pour les produits entièrement constitués de plantes sauvages, la dénomination spécifique doit être complétée par la mention «de cueillette certifiée dans la nature» et, pour les produits mixtes avec une proportion ≥ 10 %, cette mention doit figurer dans la liste des ingrédients ou dans le même champ visuel.

7.5 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

Les bases de fruits et autres bases qui font référence à un ingrédient spécifique dans la dénomination du produit (p. ex. base de citron, base de vanille) ne peuvent pas contenir exclusivement des extraits d'épices et de plantes (p. ex. huiles essentielles telles que les huiles d'écorces d'agrumes) comme ingrédients nominatifs. Ceux-ci ne peuvent être utilisés qu'en combinaison avec d'autres composants de l'ingrédient nominatif et en tant que support gustatif (p. ex. zestes de citron confits avec huile de zeste de citron ou extrait de vanille avec pâte de graines de vanille). Sont exclus de cette réglementation les ingrédients généralement utilisés sous forme d'extrait, p. ex. le café, les extraits de plantes aromatiques ou de fleurs comme l'extrait de menthe ou de fleur de sureau.

7.5.1 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 qui, selon la liste d'autorisation sur international.bio-suisse.ch, peuvent être importés frais mais pas surgelés d'Europe et/ou de pays méditerranéens ainsi que pour les noix.)

7.5.2 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés dans Ingrédients et additifs biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes) Partie III, art. 7.5.3, page 205 et dans Ingrédients agricoles et additifs non biologiques (max. 5 %) Partie III, art. 7.5.4, page 205 doivent être de qualité Bourgeon.
- L'extrait de café est autorisé pour la base de café et la poudre de cacao pour la base de chocolat.

Interdit: utilisation de pulpes de fruits stérilisées, coloration avec du jus concentré d'un fruit qui ne figure pas dans la dénomination spécifique.

Les concentrés ne sont pas autorisés comme unique source de goût, c'est-à-dire que le jus, la pulpe et/ou les morceaux de coing doivent être majoritairement présents dans une base de coing.

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

- Amandes amères
- Amidon de riz natif
- Amidon de tapioca
- Amidon de maïs cireux: uniquement pour la fabrication de la masse de base vanille

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

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

7.5.5 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Aucun

7.5.6 Emballages

Les prescriptions d'emballage figurent dans Emballages Partie III, chap. 1.9, page 159.

7.6 Champignons comestibles

7.6.1 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 Champignons comestibles Partie II, chap. 3.4, page 91, doivent être respectées.

7.6.2 Procédés de transformation

Les exigences valables pour les fruits et légumes doivent être appliquées par analogie aux graines germées.

7.7 Pousses et forçage

7.7.1 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.

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 Forçage et production de pousses Partie II, chap. 3.5, page 93 et les règlements correspondants.

Il n'est pas possible d'octroyer une licence pour la production de pousses ou pour le forçage à une entreprise agricole non biologique.

7.7.2 Procédés de transformation

Les exigences valables pour les fruits et légumes doivent être appliquées par analogie aux graines germées.

7.7.3 Désignation

Le Bourgeon avec le complément «BIO SUISSE» (cf. Produits Bourgeon à base de matières premières suisses et fabriqués en Suisse Partie III, art. 1.10.2.2, page 161) ne peut être utilisé que si les graines qui ont servi à la production des pousses proviennent de Suisse.

7.8 Plantes aromatiques fraîches

7.8.1 Généralités

La production de plantes aromatiques est réglée dans les Directives spécifiques pour la production végétale Partie II, chap. 3, page 89.

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 dans Épices, condiments, bouillons, soupes et sauces Partie III, chap. 10, page 218.

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

7.9.1 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 CO_2. 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). Pour cette dernière, une demande justifiée est nécessaire. Explication: la dessiccation des concentrés représente une transformation supplémentaire et la fabrication de ces poudres nécessite le plus souvent d'importantes quantités de supports.
- 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 certaines 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.

7.9.2 Procédés de transformation

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

7.9.3 Ingrédients

Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés dans Ingrédients et additifs biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes) Partie III, art. 7.9.4, page 207 et dans Ingrédients agricoles et additifs non biologiques (max. 5 %) Partie III, art. 7.9.5, page 208 doivent être de qualité Bourgeon.

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

- Acérola (malpighia) (vitamine C naturelle)

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

- Aucun

7.9.6 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- N_2, CO_2, O_2
- Eau et CO_2 pour la décaféination
- Eau: eau minérale, eau potable
- Cultures pour boissons fermentées[X]
- Acide lactique [E 270][X]: 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 lactique [E 330][X]: 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 (kieselsol)

7.9.7 Désignation

La pasteurisation et la stérilisation doivent être déclarées.

7.9.8 Emballages

Les prescriptions d'emballage figurent dans Emballages Partie III, chap. 1.9, page 159.

8 Céréales, légumineuses, produits de meunerie, pâtes et produits de boulangerie

Les principes et objectifs généraux valables pour la transformation et le commerce (Exigences générales Partie III, chap. 1, page 153) 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 du produit mentionne un ingrédient spécial (p. ex. lait, pomme de terre) ainsi que les «farces» (liaison pour tartes et quiches, crèmes pâtissières) 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).

Les produits de boulangerie fine dont la dénomination du produit fait référence à un ingrédient spécial (p. ex. citrons, oranges) ne peuvent pas contenir exclusivement des extraits d'épices et de plantes (p. ex. huiles essentielles telles que les huiles d'écorces d'agrumes) comme ingrédients nominatifs. Ceux-ci ne peuvent être utilisés qu'en combinaison avec d'autres composants de l'ingrédient nominatif et en tant que support gustatif (p. ex. zestes de citron confits avec huile d'écorce de citron, jus d'orange avec huile d'écorce d'orange). Sont exclus de cette réglementation les ingrédients généralement utilisés sous forme d'extrait, p. ex. le café, les extraits de plantes aromatiques ou de fleurs comme l'extrait de menthe ou de fleur de sureau.

8.1 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: si le taux d'impuretés constaté (grains, céréales et oléagineux étrangers) dans des grandes cultures dépasse 1 %, 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.

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

8.2.1 Procédés de transformation

- Toutes les méthodes mécaniques usuelles de nettoyage
- Séchage
- Toutes les méthodes mécaniques usuelles de mouture
- Floconnage
- Mélange
- Torréfaction
- Touraillage
- Stérilisation à la vapeur
- Étuvage (riz)

- Soufflage
- Extrusion: max. 120 °C, 20 bar

Si les limites supérieures des paramètres mentionnés ont été dépassés lors de leur fabrication, la proportion de produits semi-finis à base d'extrudats d'amidons et de fibres utilisés ne doit pas dépasser 10 % de poids.

8.2.2 Ingrédients

Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés dans Ingrédients et additifs biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes) Partie III, art. 8.2.3, page 210 ou dans Ingrédients agricoles et additifs non biologiques (max. 5 %) Partie III, art. 8.2.4, page 210 doivent être de qualité Bourgeon.

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

- Acérola (malpighia) (vitamine C naturelle)

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

- Aucun

8.2.5 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Eau: eau potable ou eau déminéralisée par des méthodes purement physiques.
- N_2, CO_2, O_2

8.2.6 Emballages

Les prescriptions d'emballage figurent dans Emballages Partie III, chap. 1.9, page 159.

8.2.7 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).
- Dans le cas du riz traité par étuvage, l'étuvage doit être déclaré sur le côté de vente actif.

8.3 Pâtes, articles de boulangerie, de pâtisserie, de biscuiterie et de biscotterie, y. c. mélanges de farines prêts à l'emploi

8.3.1 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 par la CLTC

8.3.2 Ingrédients

Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés dans Ingrédients et additifs biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes) Partie III, art. 8.3.3, page 211 ou dans Ingrédients agricoles et additifs non biologiques (max. 5 %) Partie III, art. 8.3.4, page 211 doivent être de qualité Bourgeon.

L'éthanol Bourgeon peut être utilisé dans les pâtes destinées à la vente.

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

- Acérola (malpighia) (vitamine C naturelle)
- Amandes amères
- 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 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques Partie III, art. 8.3.5, page 211
- Feuilles azymes
- Spiruline

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

- Aucun

8.3.5 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Eau: eau potable ou eau déminéralisée par des méthodes purement physiques
- Enzymes décomposant les polysaccarides: Amylases[x] et hémicellulases[x]
- Pour réduire la teneur en acrylamide:
  - Enzyme: asparaginase[X] pour les pains d'épices
  - Acide citrique [E 330][X]: seulement la forme fermentaire pure
  - Citrate de calcium [E 333][X]
- Ar, N_2, CO_2, O_2
- Agents antiadhérents biologiques:
  - Huiles et graisses biologiques exclusivement végétales[X]
  - Cire de carnauba biologique
  - Les agents antiadhérents biologiques peuvent contenir les additifs suivants: lécithine biologique [E 322], extraits riches en tocophérol [E 306]
- 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][X]: seulement la forme fermentaire pure
  - Acide (L+)-tartrique [E 334][X]: seulement la forme fermentaire pure ou obtenu du raisin
  - Tartrates de sodium [E 335] et de potassium [E 336][X]
- Hydroxyde de sodium [E 524] (soude caustique): seulement pour le surfaçage des produits au bain de sel.
- Bois non traité, copeaux et sciure de bois de toutes les essences de bois indigènes pour la cuisson au four à bois.

8.3.6 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.
- Le marquage au laser sans produit de contraste est autorisée pour l'étiquetage des pains et des produits de boulangerie.

8.3.7 Emballages

Les prescriptions d'emballage figurent dans Emballages Partie III, chap. 1.9, page 159.

8.4 Pâtes et pâtes farcies

8.4.1 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 par la CLTC

8.4.2 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés dans Ingrédients et additifs biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes) Partie III, art. 8.4.3, page 212 ou dans Ingrédients agricoles et additifs non biologiques (max. 5 %) Partie III, art. 8.4.4, page 212 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.

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

- Acérola (malpighia) (vitamine C naturelle)
- Amidon de riz

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

- Aucun

8.4.5 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Eau: eau potable ou eau déminéralisée par des méthodes purement physiques.

8.4.6 Désignation

La pasteurisation, le blanchiment et le blanchiment à la vapeur de pâtes fraîches doivent être déclarés.

8.4.7 Emballages

Les prescriptions d'emballage figurent dans Emballages Partie III, chap. 1.9, page 159.

8.5 Amidons, gluten, sirops de céréales et sucres d'amidon

8.5.1 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.

8.5.2 Procédés de transformation

- Lavage
- Filtration
- Concentration
- Mouture
- Séchage (séchage au tambour et par pulvérisation)
- Hydrolyse enzymatique
- Décoloration: avec un filtre à charbon actif

8.5.3 Ingrédients

Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés dans Ingrédients et additifs biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes) Partie III, art. 8.5.4, page 213 et dans Ingrédients agricoles et additifs non biologiques (max. 5 %) Partie III, art. 8.5.5, page 213 doivent être de qualité Bourgeon.

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

- Aucun

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

- Aucun

8.5.6 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Eau: eau potable ou eau déminéralisée par des méthodes purement physiques
- Enzymes: Amylases[X], cellulases[X]
- Réglage du pH: acide citrique [E 330][x], 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
  - Bentonite

8.5.7 Emballages

Les prescriptions d'emballage figurent dans Emballages Partie III, chap. 1.9, page 159.

9 Œufs et ovoproduits

Les principes et objectifs généraux valables pour la transformation et le commerce (Exigences générales Partie III, chap. 1, page 153) 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.

9.1 Exigences générales

9.1.1 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 oeufs (Ordonnance sur les oeufs, OO, 916.371) et de l'Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine animale (817.022.108), chapitre «OEufs et ovoproduits».

9.1.2 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.

9.1.3 Désignation et tamponnage des œufs

- Les œufs de consommation qui sont commercialisés aux consommateurs dans les points de vente avec le Bourgeon et 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, vente au détail) 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. Si un marchand sous licence intervient entre le producteur et le vendeur au consommateur (= un tiers), les œufs concernés peuvent également être tamponnés par le marchand sous licence lui-même avec le label Bourgeon, la date de ponte et le numéro de l'exploitation.
- 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.

9.2 Œufs

9.2.1 Procédés de transformation

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

9.2.2 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Encres pour tampons autorisées par l'ODAIOUs

9.2.3 Emballages

- Les prescriptions d'emballage figurent dans Emballages Partie III, chap. 1.9, page 159.
- Les boîtes en carton sont autorisées

Interdit: boîtes en plastique (excepté pour les œufs teints)

9.3 Ovoproduits liquides

9.3.1 Produits autorisés

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

9.3.2 Procédés de transformation

- Cassage et triage
- Mélange
- Homogénéisation
- Pasteurisation
- Surgélation

Interdit: pasteurisation aux micro-ondes

9.3.3 Ingrédients

Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés dans Ingrédients et additifs biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes) Partie III, art. 9.3.4, page 215 ou dans Ingrédients agricoles et additifs non biologiques (max. 5 %) Partie III, art. 9.3.5, page 215 doivent être de qualité Bourgeon.

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

- Aucun

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

- Aucun

9.3.6 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- N_2, CO_2, O_2

Interdit: acide sulfureux, émulsifiants

9.3.7 Désignation

L'homogénéisation doit être déclarée.

9.3.8 Emballages

Les prescriptions d'emballage figurent dans Emballages Partie III, chap. 1.9, page 159.

9.4 Ovoproduits secs

9.4.1 Produits autorisés

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

L'utilisation spécifique du produit n'est possible qu'en tenant compte de l'interdiction de reconstitution.

9.4.2 Procédés de transformation

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

9.4.3 Ingrédients

Tous les ingrédients agricoles utilisés doivent être de qualité Bourgeon.

9.4.4 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

Interdit: antiagglomérants, épaississants

9.4.5 Emballages

Les prescriptions d'emballage figurent dans Emballages Partie III, chap. 1.9, page 159.

9.5 Ovoproduits cuits

9.5.1 Produits autorisés

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

Interdit: œufs en bâton

9.5.2 Procédés de transformation

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

Interdit: cuire plusieurs fois

9.5.3 Ingrédients

Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés dans Ingrédients et additifs biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes) Partie III, art. 9.5.4, page 216 ou dans Ingrédients agricoles et additifs non biologiques (max. 5 %) Partie III, art. 9.5.5, page 216 doivent être de qualité Bourgeon.

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

- Aucun

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

- Aucun

9.5.6 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Eau: eau potable ou eau déminéralisée par des méthodes purement physiques.
- Acide lactique [E 270][X]: 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 naturellement colorants sous forme de liquides, de concentrés ou de poudres, 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 (Carbo medicinalis vegetalis [E 153]): charbon végétal possédant 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]
  - Huiles végétales de qualité biologique
  - Hydroxyde d'ammonium (comme additifs pour les matériaux d'enrobage)
- 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

Interdit: acide benzoïque, acide acétique, colorants synthétiques

9.5.7 Désignation

Dans le cas des œufs cuits et colorés, les colorants et les agents d'enrobage autorisés doivent être déclarés.

9.5.8 Emballages

Les prescriptions d'emballage figurent dans Emballages Partie III, chap. 1.9, page 159.

10 Épices, condiments, bouillons, soupes et sauces

Les principes et objectifs généraux valables pour la transformation et le commerce (Exigences générales Partie III, chap. 1, page 153) 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.

10.1 Épices

10.1.1 Définition

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

10.1.2 Qualité des ingrédients utilisés

Les épices et mélanges d'épices doivent être composés de 100 % de matières premières Bourgeon.

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

10.1.3.1 Procédés de transformation

- Couper
- Séchage
- Mouture
- Mélange
- Granulation
- Extraction à l'eau, à l'alcool ou au CO_2
- 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

Interdit: stérilisation à la vapeur saturée sèche et stérilisation aux UVC des épices destinées à être vendues comme telles dans le commerce de détail.

10.1.3.2 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés dans Ingrédients et additifs biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes) Partie III, art. 10.1.3.3, page 218 ou dans Ingrédients agricoles et additifs non biologiques (max. 5 %) Partie III, art. 10.1.3.4, page 218 doivent être de qualité Bourgeon.

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

- Aucun

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

- Aucun

10.1.3.5 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- N_2, CO_2, O_2
- Carbonate de calcium [E 170], carbonate de magnésium [E 504]: autorisés comme antiagglomérants pour les mélanges d'épices et les extraits d'épices
- Bois, copeaux et sciure non traités provenant de bois des espèces indigènes: pour les fumaisons

10.1.3.6 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 aux UVC doivent être déclarées sur l'étiquette et dans la spécification du produit.
- L'antiagglomérant doit être déclaré.

10.1.3.7 Emballages

Les prescriptions d'emballage figurent dans Emballages Partie III, chap. 1.9, page 159.

10.1.4 Plantes aromatiques séchées, mélanges de plantes aromatiques, thé et maté

10.1.4.1 Procédés de transformation

- Couper
- Fermentation et séchage
- Émincer
- Mouture
- Mélange
- Granulation (au maximum 20 %, plantes pour thés ou tisanes en sachets)
- Stérilisation à la vapeur saturée sèche et désinfection UVC des plantes aromatiques destinées à la transformation ou à la restauration
- Stérilisation à la vapeur saturée sèche du thé rooibos destiné au commerce de détail.

Interdit: stérilisation à la vapeur saturée sèche et stérilisation aux UVC des plantes aromatiques destinées à être vendues comme telles dans le commerce de détail.

10.1.4.2 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés dans Ingrédients et additifs biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes) Partie III, art. 10.1.4.3, page 219 doivent être de qualité Bourgeon.

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

- Aucun

10.1.4.4 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- N_2, CO_2, O_2
- Carbonate de calcium [E 170], carbonate de magnésium [E 504]: autorisés comme antiagglomérants pour les mélanges de plantes aromatiques et les extraits de plantes aromatiques

10.1.4.5 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 aux UVC doivent être déclarées sur l'étiquette et dans la spécification du produit.
- L'antiagglomérant doit être déclaré.

10.1.4.6 Emballages

Les prescriptions d'emballage figurent dans Emballages Partie III, chap. 1.9, page 159.

10.1.5 Sels aux épices et sels aux herbes

10.1.5.1 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

10.1.5.2 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés dans Ingrédients et additifs biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes) Partie III, art. 10.1.5.3, page 220 ou dans Ingrédients agricoles et additifs non biologiques (max. 5 %) Partie III, art. 10.1.5.4, page 220 doivent être de qualité Bourgeon.

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

- Kelp

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

- Aucun

10.1.5.5 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- O_2, CO_2, N_2
- Pour les produits vendus directement aux consommateurs finaux: seuls des sels sans antiagglomérants ou des sels avec les antiagglomérants carbonate de calcium [E 170] ou carbonate de magnésium [E 504] peuvent être utilisés. L'antiagglomérant doit être déclaré.
- Pour les produits qui arrivent sous forme de produits semi-finis dans l'industrie alimentaire ou la restauration: toutes les formes de sel comestible disponibles avec leurs antiagglomérants.
- Carbonate de calcium [E 170], carbonate de magnésium [E 504]: autorisés comme antiagglomérants pour les sels aux herbes et les sels aux épices
- Chlorure de potassium (ingrédient non agricole dans les produits pauvres en sodium)

10.1.5.6 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. 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».

10.1.5.7 Emballages

Les prescriptions d'emballage figurent dans Emballages Partie III, chap. 1.9, page 159.

10.1.6 Préparations à base d'épices et de plantes aromatiques

10.1.6.1 Procédés de transformation

- Mélange
- Couper
- Blanchissage
- Surgélation
- Conservation dans l'huile
- Mélange avec du sel
- Pasteurisation (la double pasteurisation peut être autorisée au cas par cas par la CLTC)
- Extraction/décaféination de thé à l'eau, à l'alcool ou au CO_2

10.1.6.2 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés dans Ingrédients et additifs biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes) Partie III, art. 10.1.6.3, page 221 ou dans Ingrédients agricoles et additifs non biologiques (max. 5 %) Partie III, art. 10.1.6.4, page 221 doivent être de qualité Bourgeon.

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

- Aucun

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

- Aucun

10.1.6.5 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- N_2, CO_2, O_2
- Eau et CO_2 pour la décaféination
- Pour les produits vendus directement aux consommateurs finaux: seuls des sels sans antiagglomérants ou des sels avec les antiagglomérants carbonate de calcium [E 170] ou carbonate de magnésium [E 504] peuvent être utilisés. L'antiagglomérant doit être déclaré.
- Pour les produits qui arrivent sous forme de produits semi-finis dans l'industrie alimentaire ou la restauration: toutes les formes de sel comestible disponibles avec leurs antiagglomérants.
- Carbonate de calcium [E 170], carbonate de magnésium [E 504]: autorisés comme antiagglomérants pour les préparations à base d'herbes et les préparations à base d'épices.

10.1.6.6 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 déclarées s'ils n'ont plus d'efficacité spécifique
- La pasteurisation doit être déclarée.

10.1.6.7 Emballages

- Les prescriptions d'emballage figurent dans Emballages Partie III, chap. 1.9, page 159.
- Exception spécifique pour cette catégorie de produits: les feuilles composites comportant de l'aluminium.

10.2 Moutarde

10.2.1 Procédés de transformation

- Broyage mécanique des graines de moutarde
- Mélange

Interdit: Homogénéisation sous pression

10.2.2 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés dans Ingrédients et additifs biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes) Partie III, art. 10.2.3, page 222 ou dans Ingrédients agricoles et additifs non biologiques (max. 5 %) Partie III, art. 10.2.4, page 222 doivent être de qualité Bourgeon.
- L'utilisation de farines ou d'amidons est interdite.

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

- Aucun

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

- Aucun

10.2.5 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Eau: eau potable ou eau déminéralisée par des méthodes purement physiques

Interdit: arômes, épaississants, exhausteurs de saveur

10.2.6 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).

10.2.7 Emballages

- Les prescriptions d'emballage figurent dans Emballages Partie III, chap. 1.9, page 159.
- Les tubes en aluminium sont autorisés.

10.3 Sauces au soja et condiments liquides

10.3.1 Procédés de transformation

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

Interdit: acidolyse

10.3.2 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés dans Ingrédients et additifs biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes) Partie III, art. 10.3.3, page 223 ou dans Ingrédients agricoles et additifs non biologiques (max. 5 %) Partie III, art. 10.3.4, page 223 doivent être de qualité Bourgeon.
- Il est autorisé d'utiliser de l'autolysat de levure Bourgeon.

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

- Aucun

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

- Aucun

10.3.5 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Eau: eau potable ou eau déminéralisée par des méthodes purement physiques
- Auxiliaires de filtration:
  - Kieselgur
- Microorganismes pour les produits fermentés[X]

Interdit: exhausteurs de saveur

10.3.6 Désignation

La pasteurisation et la stérilisation doivent être déclarées.

10.3.7 Emballages

Les prescriptions d'emballage figurent dans Emballages Partie III, chap. 1.9, page 159.

10.4 Bouillons, soupes et sauces en général

10.4.1 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. Exemple: il est 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.

10.4.2 Bouillons

10.4.2.1 Procédés de transformation

- Mélange
- Cuisson
- Pasteurisation
- Stérilisation
- Séchage
- Concentrer

Interdit: redilution de concentrés et de poudres, exhausteurs de saveur

10.4.2.2 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés dans Ingrédients et additifs biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes) Partie III, art. 10.4.2.3, page 224 ou dans Ingrédients agricoles et additifs non biologiques (max. 5 %) Partie III, art. 10.4.2.4, page 224 doivent être de qualité Bourgeon.
- Autorisée: protéine végétale hydrolysée par voie enzymatique[X]

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

- Aucun

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

- Aucun

10.4.2.5 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Eau: eau potable ou eau déminéralisée par des méthodes purement physiques
- Pour les produits vendus directement aux consommateurs finaux: seuls des sels sans antiagglomérants ou des sels avec les antiagglomérants carbonate de calcium [E 170] ou carbonate de magnésium [E 504] peuvent être utilisés. L'antiagglomérant doit être déclaré.
- Pour les produits qui arrivent sous forme de produits semi-finis dans l'industrie alimentaire ou la restauration: toutes les formes de sel comestible disponibles avec leurs antiagglomérants.

Interdit: exhausteurs de saveur

10.4.2.6 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 déclarées s'ils n'ont plus d'efficacité spécifique
- La protéine végétale hydrolysée par voie enzymatique doit être déclarée.

10.4.2.7 Emballages

Les prescriptions d'emballage figurent dans Emballages Partie III, chap. 1.9, page 159.

10.4.3 Soupes et sauces

10.4.3.1 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.

10.4.3.2 Procédés de transformation

- Mélange
- Cuisson
- Pasteurisation
- Stérilisation
- Séchage
- Concentrer
- Homogénéisation

Interdit: redilution de concentrés et de poudres

10.4.3.3 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés dans Ingrédients et additifs biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes) Partie III, art. 10.4.3.4, page 225 ou dans Ingrédients agricoles et additifs non biologiques (max. 5 %) Partie III, art. 10.4.3.5, page 225 doivent être de qualité Bourgeon.

10.4.3.4 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]

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

- Aucun

10.4.3.6 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- N_2, CO_2, O_2
- Pour les produits vendus directement aux consommateurs finaux sous forme sèche et concentrée: seuls des sels sans antiagglomérants ou des sels avec les antiagglomérants carbonate de calcium [E 170] ou carbonate de magnésium [E 504] peuvent être utilisés. L'antiagglomérant doit être déclaré.
- Pour les produits qui arrivent sous forme de produits semi-finis dans l'industrie alimentaire ou la restauration: toutes les formes de sel comestible disponibles avec leurs antiagglomérants.
- Eau: eau potable ou eau déminéralisée par des méthodes purement physiques

Interdit: carraghénanes [E 407], gomme xanthane [E 415], alginates, amidons modifiés, exhausteurs de saveur

10.4.3.7 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 déclarées s'ils n'ont plus d'efficacité spécifique

10.4.3.8 Emballages

Les prescriptions d'emballage figurent dans Emballages Partie III, chap. 1.9, page 159.

11 Huiles et graisses végétales

Les principes et objectifs généraux valables pour la transformation et le commerce (Exigences générales Partie III, chap. 1, page 153) 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. sauces à salade) sont raffinées avec les procédés de transformation et auxiliaires technologiques autorisés par Bio Suisse et vaporisées une seule fois à la température maximale de 130 °C ou deux fois au maximum à 190 °C pour les graisses tropicales. Les transformations chimiques telles que la transestérification ou l'hydrogénation sont interdites.

11.1 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.

11.1.1 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)
- Torréfaction (la torréfaction 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)

11.1.2 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés dans Ingrédients biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes) Partie III, art. 11.1.3, page 226 doivent être de qualité Bourgeon.

11.1.3 Ingrédients biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes)

- Aucun

11.1.4 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Matériaux filtrants sans amiante
- Auxiliaires de filtration: kieselgur (uniquement pour l'huile d'avocat)

Interdit: acide citrique, charbon actif, hydroxyde de sodium, argile, adsorbants

11.1.5 Emballages

Les prescriptions d'emballage figurent dans Emballages Partie III, chap. 1.9, page 159.

11.2 Huiles et graisses comestibles pour rôtissage, boulangerie et transformation ultérieure

11.2.1 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)
- Stérilisation (seulement les fruits de palmiers à huile, immédiatement après la récolte)
- Vaporisation/désodorisation:
  - Les huiles et graisses destinées à une transformation ultérieure en dessous de 100 °C (p. ex. huiles destinées à la fabrication de margarine alimentaire) 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 deux fois 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 (ODAlOV).
  - 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.

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

11.2.2 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés dans Ingrédients biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes) Partie III, art. 11.2.3, page 227 doivent être de qualité Bourgeon.

11.2.3 Ingrédients biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes)

- Lécithine [E 322], pour la fabrication de graisse/huile pour marinade

11.2.4 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Acide citrique [E 330]^{X}: seulement la forme fermentaire pure; pour le démucilage
- Carbonate de sodium Na_2CO_3 (soude): seulement pour la désacidification (à la place de la désacidification physique), la température ne doit pas dépasser les 190 °C pendant toute la transformation.
- 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
- N_2, CO_2, O_2

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

11.2.5 Emballages

Les prescriptions d'emballage figurent dans Emballages Partie III, chap. 1.9, page 159.

11.3 Margarines

11.3.1 Procédés de transformation

- Émulsion
- Pasteurisation
- Cristallisation

11.3.2 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés dans Ingrédients biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes) Partie III, art. 11.3.3, page 228 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[56]: cf. Procédés de transformation Partie III, art. 11.2.1, page 227.

Interdit: graisses hydrogénées

11.3.3 Ingrédients biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes)

- Lécithine [E 322]

11.3.4 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Eau: eau potable ou eau déminéralisée par des méthodes purement physiques
- Acide citrique [E 330]^{X}: seulement la forme fermentaire pure
- N_2, CO_2, O_2

Interdit: colorants, antioxydants (même naturels), agents de conservation, arômes

11.3.5 Désignation

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

11.3.6 Emballages

Les prescriptions d'emballage figurent dans Emballages Partie III, chap. 1.9, page 159.

11.4 Mayonnaises

11.4.1 Procédés de transformation

- Mélange et émulsion
- Pasteurisation (seulement pour les mayonnaises lights)

Interdit: Homogénéisation sous pression

[56] Margarine de cuisine et de pâtisserie: pas de limitation de la température de désodorisation.

11.4.2 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés dans Ingrédients biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes), au maximum 5 % par rapport aux 100 % d'ingrédients agricoles Partie III, art. 11.4.3, page 229 doivent être de qualité Bourgeon.
- Mayonnaise et mayonnaise allégée: Les huiles végétales peuvent être transformées conformément au Procédés de transformation Partie III, art. 11.2.1, page 227 (Huiles et graisses végétales pour rôtissage, boulangerie et transformation ultérieure à plus de 100 °C).
- Jaune d'œuf modifié par voie enzymatique[X] (seulement pour les mayonnaises lights)
- Amidon et amidon gonflé (seulement pour les mayonnaises lights)

11.4.3 Ingrédients 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)

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

- Aucun

11.4.5 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Eau: eau potable ou eau déminéralisée par des méthodes purement physiques
- N_2, CO_2, O_2

Interdit: épaississants, exhausteurs de saveur

11.4.6 Désignation

La pasteurisation doit être déclarée

11.4.7 Emballages

- Les prescriptions d'emballage figurent dans Emballages Partie III, chap. 1.9, page 159.
- Les tubes en aluminium sont autorisés.

11.5 Sauces de salade

11.5.1 Procédés de transformation

- Mélange et émulsion
- Pasteurisation

Interdit: homogénéisation sous pression

11.5.2 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés dans Ingrédients biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes), au maximum 5 % par rapport aux 100 % d'ingrédients agricoles Partie III, art. 11.5.3, page 230 ou dans Ingrédients agricoles non biologiques (max. 5 %) Partie III, art. 11.5.4, page 230 doivent être de qualité Bourgeon.
- Les huiles et les graisses végétales doivent être fabriquées selon les prescriptions de Bio Suisse (huiles et graisses pour trans formation ultérieure en dessous de 100 °C)

11.5.3 Ingrédients biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes), au maximum 5 % par rapport aux 100 % d'ingrédients agricoles

- Amidon de riz natif
- Amidon de topinambour à l'état natif
- Amidon de tapioca à l'état natif
- Amidon de maïs cireux et amidon de maïs gonflé

11.5.4 Ingrédients agricoles non biologiques (max. 5 %)

- Aucun

11.5.5 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Eau: eau potable ou eau déminéralisée par des méthodes purement physiques
- N_2, CO_2, O_2

11.5.6 Désignation

La pasteurisation doit être déclarée.

11.5.7 Emballages

Les prescriptions d'emballage figurent dans Emballages Partie III, chap. 1.9, page 159.

12 Boissons alcoolisées et vinaigre

12.1 Bière

Les principes et objectifs généraux valables pour la transformation et le commerce (Exigences générales Partie III, chap. 1, page 153) sont aussi valables par analogie pour la fabrication de la bière.

Les bières Bourgeon sont aussi naturelles que possible et sont fabriquées selon des méthodes de brassage traditionnelles. Elles sont en principe fabriquées à partir d'eau, de malt, de houblon et de levure. Pour les bières de spécialité, d'autres ingrédients sont admissibles.

12.1.1 Procédés de transformation

- Préparation de l'eau de brassage: procédé physique pour la déminéralisation et ajout de chaux éteinte/ lait de chaux
- Salle de brassage: concassage, trempage, filtration, cuisson du moût (houblonnage), retrait du dépôt (Whirlpool, centrifugeuse,...)
- Caves de fermentation et de stockage: fermentation ouverte, fermentation sous pression
- Clarification: centrifugeuse, filtration (filtre Kieselguhr, filtre multicouche, filtre à membrane, Crossflow)
- Pasteurisation (pasteurisation HTST)
- Corrections du pH avec des souches naturelles d'acide lactique ou avec du malt acide
- Bières sans alcool: arrêt de fermentation, osmose inverse, distillation sous vide

Interdit: Traitement du houblon et du malt avec du soufre ou du SO_2.

12.1.2 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés dans Ingrédients biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes) Partie III, art. 12.1.3, page 231 ou dans Ingrédients agricoles non biologiques (max. 5 %) Partie III, art. 12.1.4, page 231 doivent être de qualité Bourgeon.
- Malt selon Céréales, légumineuses, produits de meunerie, pâtes et produits de boulangerie Partie III, chap. 8, page 209)
- 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)

12.1.3 Ingrédients biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes)

- Aucun

12.1.4 Ingrédients agricoles non biologiques (max. 5 %)

- Levures de fermentation haute ou basse[X]
- Bactéries lactiques[x]

12.1.5 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Eau: Eau potable ou eau déminéralisée
- 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)
- N_2 (peut être utilisé comme gaz propulseur)
- CO_2
- Eau, éthanol, CO_2: agent d'extraction pour la fabrication de l'extrait de chanvre

Interdit: 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

12.1.6 Désignation

- La pasteurisation (pasteurisation HTST) doit être déclarée.
- La mention suivante doit apparaître dans la dénomination des bières désalcoolisées: «Bière désalcoolisée».

12.1.7 Emballages

Les prescriptions d'emballage figurent dans Emballages Partie III, chap. 1.9, page 159.

12.2 Vins et vins mousseux

Les principes et objectifs généraux valables pour la transformation et le commerce (Exigences générales Partie III, chap. 1, page 153) 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.

12.2.1 Procédés de transformation

- Procédés traditionnels de vinification[57]
- Chauffage de la vendange jusqu'à 65 °C
- Collage
- Clarification
- Filtration (y c. microfiltration, diamètre des pores pas plus petits que: 0,2 micromètre)
- Concentration du moût par évaporation sous vide ou osmose inverse
  (en cas d'utilisation de ce procédé 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).
- Thermorégulation des cuves et de la cave

Interdit: nano- et ultrafiltration

12.2.2 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés dans Ingrédients, additifs et auxiliaires technologiques biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes) Partie III, art. 12.2.3, page 232 ou dans Ingrédients agricoles, additifs et auxiliaires technologiques non biologiques (max. 5 %) Partie III, art. 12.2.4, page 233 doivent être de qualité Bourgeon.
- Moût de raisin concentré, 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 1,5 % en volume (ce qui correspond à 3 kg de saccharose par hl de moût).

Pour les vins mousseux: l'augmentation autorisée est de 1,5 % en volume, y c. la prise de mousse.

12.2.3 Ingrédients, additifs et auxiliaires technologiques biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes)

- Lie de vin comme clarifiant (Suisse: de qualité Bourgeon; étranger: de domaines certifiés selon Bio Suisse)
- Albumine
- Caséine
- Gélatine alimentaire
- Moût de raisin concentré rectifié

[57] La vinification est soumise à un contrôle de cave obligatoire.

12.2.4 Ingrédients agricoles, additifs et auxiliaires technologiques non biologiques (max. 5 %)

- Protéine de pois (si disponible: extraite de matières premières biologiques)
- Protéine de pomme de terre (si disponible: extraite de matières premières biologiques)

12.2.5 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Microorganismes:
  - Levures sélectionnées[X] (provenant de matières premières biologiques si disponibles)
  - Levures désactivées[X] (si disponibles: provenant de matières premières biologiques)
  - Écorce de levure[X] (si disponible: provenant de matières premières biologiques)
  - Autolysat de levure[X] (si disponible: provenant de matières premières biologiques)
  - Cultures bactériennes starters[X] (si disponibles: provenant de matières premières biologiques)
- Additifs et auxiliaires technologiques:
  - Pectinases[X]
  - Charbon actif (seulement pour le moût)
  - Bentonites
  - Chitosan pur tiré d'Aspergillus niger (si disponible: extrait de matières premières biologiques)
  - Phosphate d'ammonium (hydrogénophosphate d'ammonium: dosage max. 0,5 g/l
  - Phosphate d'ammonium ((hydrogénophosphate d'ammonium) pour les vins mousseux, max. 0,3 g/l
  - Carbonate de calcium ($CaCO_3$)
  - Bicarbonate de potassium ($KHCO_3$)
  - Tartrate monopotassique (tartre pur)
  - Acide (L+)-tartrique [E 334]X: seulement la forme fermentaire pure ou obtenu du raisin
  - Dioxyde de silicium sous forme de gel ou de solution colloïdale (kieselsol)
  - Gaz techniques: N_2, CO_2, O_2, Ar (ne peut être utilisé pour le bullage) et SO_X (obtenu par combustion du soufre)
- Agents conservateurs:
  - Métabisulfite de potassium [E 224]
  - Bisulfite de potassium [E228]
  - SO_2 [E 220] pur ou en solution aqueuse, teneur en SO_2 total:

Teneur en sucre résiduel	< 2 g/l	2–5 g/l	> 5 g/l	> 50 g/l (vin doux)
Vin blanc	120 mg/l	120 mg/l	170 mg/l	300 mg/l avec Botrytis 250 mg/l sans Botrytis
Vin rosé	120 mg/l	120 mg/l	170 mg/l	300 mg/l avec Botrytis 250 mg/l sans Botrytis
Vin rouge	100 mg/l	120 mg/l	170 mg/l	300 mg/l avec Botrytis 250 mg/l sans Botrytis

Pour les vins mousseux, l'OBio/le Règ. Bio UE s'applique pour le sulfitage

- Auxiliaires de filtration:
  - Filtres en cellulose, filtres textiles, membranes: exempts d'amiante et de chlore
  - Kieselgur
  - Perlite

12.2.6 Emballages

Les prescriptions d'emballage figurent dans Emballages Partie III, chap. 1.9, page 159.

12.3 Cidres et vins de fruits

Les principes et objectifs généraux valables pour la transformation et le commerce (Exigences générales Partie III, chap. 1, page 153) 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.

12.3.1 Procédés de transformation

- Pressage mécanique
- Clarification
- Collage
- Filtration (y c. microfiltration, diamètre des pores pas plus petits que: 0,2 micromètre)
- Pasteurisation
- Concentration du moût par évaporation sous vide ou osmose inverse (l'ajout de sucre n'est pas autorisé lors de cette méthode de concentration du moût).
- Vins de fruits sans alcool: fermentation arrêtée, osmose inverse, distillation sous vide
- Édulcoration (adjonction de jus de pomme direct au cidre)

Interdit: vinification à partir de moûts concentrés redilués, nano et ultrafiltration

12.3.2 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés dans Ingrédients, additifs et auxiliaires technologiques biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes) Partie III, art. 12.3.3, page 234 ou dans Ingrédients agricoles non biologiques (max. 5 %) Partie III, art. 12.3.4, page 234 doivent être de qualité Bourgeon.
- Pour le vin mousseux (dosage): sucre (Suisse: qualité Bourgeon; étranger: qualité bio)

12.3.3 Ingrédients, additifs et auxiliaires technologiques biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes)

- Caséine
- Albumine
- Gélatine alimentaire

12.3.4 Ingrédients agricoles non biologiques (max. 5 %)

- Protéine de pois (si disponible: extraite de matières premières biologiques)

12.3.5 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Eau: eau potable ou eau déminéralisée par des méthodes purement physiques
- Levures sélectionnées[X]
- Cultures bactériennes starters[X] (si disponibles: provenant de matières premières biologiques)
- Gaz techniques: N_2, CO_2, O_2, 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 (kieselsol)
- Phosphate d'ammonium ((hydrogénophosphate d'ammonium) pour les vins mousseux, max. 0,3 g/l)

- Auxiliaires technologiques:
  - Pectinases[X]
  - Amylases[X]
- Additifs:
  - Métabisulfite de potassium [E 224]
  - SO_2 [E 220] pur ou en solution aqueuse, teneur en SO_2 total:

Vins de fruits sans adjonction de sucre (y. c. cidres de pommes et de poires), ainsi qu'hydromel	50 mg/l
Vin pétillant de pommes et de poires avec adjonction de sucre post-fermentation	100 mg/l

12.3.6 Désignation

- La pasteurisation doit être déclarée.
- L'adjonction de jus de pomme direct au cidre (édulcoration) doit être déclarée.
- La mention suivante doit apparaître dans la dénomination des vins de fruits désalcoolisés: «Vin de fruit désalcoolisé».

12.3.7 Emballages

Les prescriptions d'emballage figurent dans Emballages Partie III, chap. 1.9, page 159.

12.4 Spiritueux et eaux-de-vie

Les principes et objectifs généraux valables pour la transformation et le commerce (Exigences générales Partie III, chap. 1, page 153) 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 en fermant le fermenteur;
- distiller rapidement, conserver la masse fermentée au maximum 2 mois.

12.4.1 Exigences particulières

- 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.

12.4.2 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés doivent être de qualité Bourgeon.

12.4.3 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Eau: eau potable ou eau déminéralisée par des méthodes purement physiques
- Levures sélectionnées[X]
- Acide citrique [E 330][X]: seulement la forme fermentaire pure
- Acide lactique [E 270][x] : seulement la forme fermentaire pure et uniquement en tant qu'additif
- Enzymes[X]

- 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 (kieselsol)

12.5 Vinaigre

Les principes et objectifs généraux valables pour la transformation et le commerce (Exigences générales Partie III, chap. 1, page 153) 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.
Du vinaigre d'alcool Bourgeon peut être produit pour la transformation ultérieure et utilisé dans les produits finaux (p. ex. conserves acides) à hauteur de 10 % au maximum.

Les mélanges de vinaigre de fermentation dont la dénomination du produit fait référence à un ingrédient spécial (p. ex. les oranges) ne peuvent pas contenir exclusivement des extraits d'épices et de plantes (p. ex. huiles essentielles telles que les huiles d'écorces d'agrumes) comme ingrédients nominatifs. Ceux-ci ne peuvent être utilisés qu'en combinaison avec d'autres composants de l'ingrédient nominatif et en tant que support gustatif (p. ex. concentré de jus d'orange avec huile d'écorce d'orange). Sont exclus de cette réglementation les ingrédients généralement utilisés sous forme d'extrait, p. ex. le café, les extraits de plantes aromatiques ou de fleurs comme l'extrait de menthe ou de fleur de sureau.

12.5.1 Procédés de transformation

- Collage
- Clarification
- Filtration
- Pasteurisation
- Mélange (mélange de vinaigre de fermentation)
- Standardisation: la standardisation avec de l'eau n'est pas souhaitée. Si elle est quand même nécessaire, les teneurs minimales légales pour l'acidité totale doivent être respectées

Interdit: fabrication de vinaigre Bourgeon à partir de concentré redilué (transformation inutile). Seul le concentré de jus de pomme peut être utilisé pour la fabrication de vinaigre de cidre (déclaration nécessaire). Sulfitage (un éventuel sulfitage doit être effectué au niveau du vin, conformément à Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques Partie III, art. 12.2.5, page 233)

12.5.2 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés dans Ingrédients, additifs et auxiliaires technologiques biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes) Partie III, art. 12.5.3, page 236 ou dans Ingrédients agricoles non biologiques (max. 5 %) Partie III, art. 12.5.4, page 236 doivent être de qualité Bourgeon.

12.5.3 Ingrédients, additifs et auxiliaires technologiques biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes)

- Caséine
- Gélatine alimentaire

12.5.4 Ingrédients agricoles non biologiques (max. 5 %)

- Protéine de pois (si disponible: extraite de matières premières biologiques)

12.5.5 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Eau: eau potable ou eau déminéralisée par des méthodes purement physiques
- Bactéries acétiques[X]
- Pectinases[X]
- 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 (kieselsol)

12.5.6 Désignation

La pasteurisation doit être déclarée.

La fabrication de vinaigre de cidre à partir de concentré de jus de pomme et d'eau doit être déclarée.

12.5.7 Emballages

Les prescriptions d'emballage figurent dans Emballages Partie III, chap. 1.9, page 159.

13 Produits apicoles

Les principes et objectifs généraux valables pour la transformation et le commerce (Exigences générales Partie III, chap. 1, page 153) sont aussi valables par analogie pour la fabrication des produits apicoles.

Les apiculteurs sans terre concluent un contrat de production Bourgeon avec Bio Suisse (conformément au chapitre Contrat entre les producteurs et Bio Suisse Partie I, chap. 2.2, page 18).

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.

13.1 Généralités

Les directives pour l'apiculture et l'obtention de produits apicoles se trouvent dans Apiculture et produits apicoles Partie II, chap. 5.8, page 147. Les exigences de qualité pour le miel correspondent à une bonne pratique apicole. 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.

13.2 Miel

13.2.1 Procédés de transformation

- Pour l'extracteur, l'acier spécial et l'acier inox sont conseillés.
- Filtration: les tamis doivent avoir des mailles de > 0,2 mm (aussi valable pour les tamis à plusieurs étages)
- Liquéfaction du miel cristallisé:
  - en vue de son conditionnement: cette étape de transformation doit se faire en douceur, c'est-à-dire le moins longtemps possible et à basse température: Procédé Melitherm, bain-marie (40 °C, pendant max. 72 heures) ou local de réchauffement à 48 °C, pendant max. 72 heures.
  - Dans des grands récipients en vue d'une transformation ultérieure (produit semi-fini): fluidification dans un local de réchauffement à 48 °C pendant au max. 120 heures.
- Surgélation pour ralentir la cristallisation: pendant 12 mois au maximum

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

- Teneur en eau du miel: max. 18 %.
- Lors du remplissage, la teneur en HMF selon Winkler ne doit 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 phacélia. 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.
- Teneur en thymol de la cire: max. 5,0 mg/kg

13.2.3 Ingrédients

- Aucun ingrédient autorisé

13.2.4 Désignation

La surgélation du miel doit être déclarée (p. ex. «Surgélation temporaire pour ralentir la cristallisation»)

13.2.5 Emballages

Les prescriptions d'emballage figurent dans Emballages Partie III, chap. 1.9, page 159.

13.3 Miel en rayon

Les prescriptions de la Miel Partie III, chap. 13.2, page 238 sont valables par analogie.

13.4 Propolis

13.4.1 Procédés de transformation

- La propolis ne peut être récoltée qu'avec des outils en plastique pour denrées alimentaires.
- Mélanger avec de l'eau
- Extraction à l'éthanol

13.4.2 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Eau

13.4.3 Désignation

- La teinture de propolis peut être désignée avec le Bourgeon de déclaration dans la liste des ingrédients. Il est interdit de faire un lien entre la qualité Bourgeon et l'efficacité de la teinture.
- La propolis pure peut être désignée avec la Bourgeon.

13.4.4 Emballages

Les prescriptions d'emballage figurent dans Emballages Partie III, chap. 1.9, page 159.

13.5 Pollen

13.5.1 Procédés de transformation

- Tamisage
- Surgélation
- Séchage

13.5.2 Ingrédients

- Aucun ingrédient autorisé

13.5.3 Emballages

Les prescriptions d'emballage figurent dans Emballages Partie III, chap. 1.9, page 159.

14 Levure et produits à base de levure

Les principes et objectifs généraux valables pour la transformation et le commerce (Exigences générales Partie III, chap. 1, page 153) 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.

14.1 Exigences générales

14.1.1 Procédés de transformation

- Fermentation
- Filtration
- Pressage
- Autolyse enzymatique ou physique

14.1.2 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés dans Ingrédients et additifs biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes) Partie III, art. 14.1.3, page 240 ou dans Ingrédients agricoles et additifs non biologiques (max. 5 %) Partie III, art. 14.1.4, page 240 doivent être de qualité Bourgeon.
- L'amidon (auxiliaire de filtration) peut être ajouté.

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

- 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

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

- Aucun

14.1.5 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Eau: eau potable ou eau déminéralisée par des méthodes purement physiques
- Cultures[X]
- Enzymes (pour la désagrégation des sources d'hydrates de carbone et d'azote)[X]
- Huiles végétales biologiques: pour éviter la formation de mousse
- Acide lactique [E 270][X]: seulement les formes fermentaires pures pour la régulation du pH
- Acide citrique [E 330][X]: seulement les formes fermentaires pures pour la régulation du pH
- Carbonate de sodium pour la régulation du pH
- Gaz carbonique, dioxyde de carbone (CO_2), azote N_2, oxygène O_2
- Filtres en cellulose, filtres textiles, membranes ; exempts d'amiante et de chlore

Interdit: vitamines de synthèse et sels inorganiques comme substances de croissance et auxiliaires technologiques.

14.1.6 Emballages

Les prescriptions d'emballage figurent dans Emballages Partie III, chap. 1.9, page 159.

15 Confiserie

15.1 Sucres, produits à base de sucres

Les principes et objectifs généraux valables pour la transformation et le commerce (Exigences générales Partie III, chap. 1, page 153) sont aussi valables par analogie pour la fabrication de sucres et de produits à base de sucres.

On entend par sortes de sucres Bourgeon les produits suivants: Sucre, sucre brut ou sucre inverti à base de betteraves sucrières, de canne à sucre ou de fleurs de coco, fructose, lactose, et en plus sirop d'érable et autres jus concentrés (concentré d'agave). Les produits Bourgeon à base de sucres sont le sucre vanillé, le sucre caramélisé et le sucre gélifiant. En outre, tous les sirops fabriqués à base des sortes de sucres mentionnées sont attribués à ce chapitre.

Pour le sirop d'érable, les exigences de la norme «National standard of Canada: organic production systems» s'appliquent. Cette norme est revue une fois par an par le département Transformation et commerce afin d'y apporter d'éventuelles modifications. Toute modification doit ensuite être approuvée par la CLTC.

Le glucose, les sirops de glucose et autres produits à base de sucres d'amidon comme p. ex. les maltodextrines sont soumis aux directives de Amidons, gluten, sirops de céréales et sucres d'amidon Partie III, chap. 8.5, page 212.

15.1.1 Procédés de transformation

- Lavage
- Sédimentation
- Irrigation
- Toutes les méthodes mécaniques de mouture
- Lixiviation (extraction)
- Chaulage et carbonatation pour la purification du jus dans la production de sucre de canne et de betterave
- Évaporation
- Séchage
- Raffinage
- Cristallisation
- Pressage
- Hydrolyse (enzymatique, acide, thermique)
- Filtration (en cas de filtration sur membrane: microfiltration uniquement)
- Chauffage/caramélisation
- Mélange

Interdit: nanofiltration, ultrafiltration, osmose inverse, électrodialyse

15.1.2 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés dans Ingrédients et additifs biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes) Partie III, art. 15.1.3, page 241 ou dans Ingrédients agricoles non biologiques (max. 5 %) Partie III, art. 15.1.4, page 241 doivent être de qualité Bourgeon.
- La suspension de cristaux pour l'inoculation est composée d'alcool bio et de sucre Bourgeon.

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

- Jus de citron et concentré de jus de citron pour l'hydrolyse du saccharose.

15.1.4 Ingrédients agricoles non biologiques (max. 5 %)

- Pectine (non amidée) [E 440 (i)] pour le sucre gélifiant

15.1.5 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Eau: eau potable ou eau déminéralisée par des méthodes purement physiques
- Acide sulfurique pour la régulation du pH de l'eau lors de l'extraction du sucre
- Hydroxyde de sodium, carbonate de sodium, hydroxyde de calcium (lait de chaux), carbonate de calcium et gypse naturel pour la fabrication du sucre
- Pour la neutralisation: carbonate de sodium pour sirop de sucre inverti, sucre inverti liquide
- Pour ajuster le pH du produit fini: carbonate de sodium [E 500] pour sirop de caramel
- CO_2 (ion carbonate) pour la purification du jus brut de sucre
- Huiles végétales[x] biologiques: pour éviter la formation de mousse
- Acide citrique [E 330][X]: 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
- Citrate de calcium [E 333][X] pour le sucre gélifiant
- Invertase[X]
- Auxiliaires de filtration: Charbon actif (uniquement pour le sucre de fleur de coco, l'inuline et le sirop d'agave)

15.2 Gelées et bonbons gélifiés

Les principes et objectifs généraux valables pour la transformation et le commerce (Exigences générales Partie III, chap. 1, page 153) 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.

15.2.1 Procédés de transformation

- Mélange
- Cuisson
- Arrosage
- Dragéification
- Séchage

15.2.2 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés dans Ingrédients et additifs biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes) Partie III, art. 15.2.3, page 242 ou dans Ingrédients agricoles non biologiques (max. 5 %) Partie III, art. 15.2.4, page 242 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.

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

- Gomme arabique [E 414]
- Gélatine
- Graisses et huiles végétales[X], cire de carnauba [E 903] comme matériau d'enrobage

15.2.4 Ingrédients agricoles non biologiques (max. 5 %)

- Poudre de moulage
- Pectine (non amidée) [E 440 (i)]

15.2.5 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- CO_2
- Eau: eau potable ou eau déminéralisée par des méthodes purement physiques
- Acide citrique [E 330]^{X}: seulement la forme fermentaire pure
- Acide (L+)-tartrique [E 334]^{X}: seulement la forme fermentaire pure ou obtenu du raisin
- Tartrate de sodium [E 335]^{X}: de provenance naturelle
- Tartrate de potassium [E 336]^{X}: de provenance naturelle
- Agar-agar [E 406]
- Agents de démoulage biologiques: graisses et huiles végétales^{X}, cire de carnauba

16 Café, cacao, chocolats et autres produits au cacao

Les principes et objectifs généraux valables pour la transformation et le commerce (Exigences générales Partie III, chap. 1, page 153) sont aussi valables par analogie pour la fabrication du café, du cacao, des chocolats et des autres produits au cacao.

Les produits à base de chocolat fourrés qui font référence à un ingrédient spécial dans la dénomination du produit ne peuvent pas contenir exclusivement des extraits d'épices et de plantes (par exemple des huiles d'écorces d'agrumes) comme ingrédient nominatif. Ceux-ci ne peuvent être utilisés qu'en combinaison avec d'autres composants de l'ingrédient nominatif et en tant que support gustatif (p. ex. zestes de citron confits avec huile de zeste de citron, extrait de vanille avec pâte de graines de vanille). Sont exclus de cette réglementation les ingrédients généralement utilisés sous forme d'extrait, p. ex. le café, les extraits de plantes aromatiques ou de fleurs comme l'extrait de menthe ou de fleur de sureau.

La lécithine n'est pas autorisée pour les produits chocolatés sauf pour les produits semi-finis qui ont technologiquement besoin de lécithine.

16.1 Café

16.1.1 Procédés de transformation

- Préparation des grains de café
- Torréfaction des grains de café
- Mouture
- Extraction
- Décaféination à l'eau ou au CO_2
- Séchage (y c. lyophilisation et séchage par atomisation)
- Instantanéisation

16.1.2 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés doivent être de qualité Bourgeon.

16.1.3 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Eau pour l'extraction et la décaféination
- CO_2, N_2 comme gaz protecteur
- CO_2 pour la décaféination

16.2 Cacao, chocolat et autres produits au cacao

16.2.1 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
- Filtration

16.2.2 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés dans Ingrédients et additifs biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes) Partie III, art. 16.2.3, page 245 doivent être de qualité Bourgeon.

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

- Lécithine [E 322] d'origine naturelle uniquement pour les poudres de chocolat instantanées ou des enrobages particuliers.
- Gomme arabique [E 414] comme matériau d'enrobage pour recouvrir des amandes ou des grains de café avec du chocolat.

16.2.4 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Carbonate de sodium [E 500], carbonates de potassium [E 501]: pour alcaliniser.
- Auxiliaires de filtration:
  - Matériaux filtrants exempts d'amiante et de chlore
  - Kieselgur
  - Perlite

17 Restauration

Les principes et objectifs généraux valables pour la transformation et le commerce (Exigences générales Partie III, chap. 1, page 153) sont aussi valables par analogie pour la restauration.

Bio Suisse soutient l'alimentation hors domicile avec des produits Bourgeon. Ce faisant, elle se concentre sur les produits bruts produits selon le Cahier des charges 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 son modèle de restauration pour faciliter le démarrage.

17.1 Exigences pour toutes les entreprises de restauration participantes

17.1.1 Champ d'application et définition des entreprises

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

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 faire l'objet d'une licence individuelle Bio Suisse et sont régis par le chapitre Partie III, Directives pour la transformation et le commerce.

17.1.2 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 Restauration fermière professionnelle Partie I, art. 3.3.4, page 24.

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.

Ces entreprises de restauration indépendantes doivent conclure un contrat d'utilisation de la marque avec Bio Suisse pour pouvoir utiliser le modèle de restauration.

17.2 Le modèle de restauration Bio Suisse

Le modèle de restauration Bio Suisse comprend les trois niveaux suivants:

Niveau 1	Les produits bio représentent 30 % de la valeur d'achat nette des marchandises[58]. Au moins 20 % de la valeur d'achat nette des marchandises sont achetés en qualité Bourgeon.
Niveau 2	Les produits bio représentent 60 % de la valeur d'achat nette des marchandises. Au moins 40 % de la valeur d'achat nette des marchandises sont achetés en qualité Bourgeon.
Niveau 3	Les produits bio représentent 90 % de la valeur d'achat nette des marchandises. Au moins 60 % de la valeur d'achat nette des marchandises sont achetés en qualité Bourgeon.

17.2.1 Contrat avec Bio Suisse

L'entreprise de restauration a besoin d'un contrat d'utilisation de la marque avec Bio Suisse pour être autorisée à utiliser le Bourgeon dans son entreprise et dans sa communication.

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.

17.2.2 Conclusion du contrat

Pour pouvoir conclure un contrat d'utilisation de la marque avec Bio Suisse, il faut remplir les conditions suivantes:

- l'entreprise de restauration rédige une description de l'entreprise et de ses activités;
- l'entreprise nomme une personne responsable du concept bio;
- La personne responsable suit un programme d'initiation spécifique à Bio Suisse;
- la charte concernant l'alimentation durable est signée;
- un contrat a été signé avec un organisme de contrôle reconnu.

17.2.3 Poursuite du contrat et changement de niveau

Pour que le contrat d'utilisation de la marque soit reconduit, les critères suivants doivent au minimum être remplis:

- une fois le contrat signé, le seuil minimal (selon le modèle) est atteint chaque trimestre;
- Bio Suisse en est informée chaque trimestre;
- la preuve annuelle d'une mesure de formation continue reconnue par Bio Suisse dans l'entreprise a été fournie
- le respect de la charte est confirmé par écrit;
- d'autres points de contrôle sont réglés dans le contrat d'utilisation de la marque;
- si une valeur des marchandises différente, à la hausse ou à la baisse, est atteinte pendant deux trimestres consécutifs, l'entreprise passe au niveau correspondant ou l'utilisation de la marque est suspendue.

17.2.4 Communication et publicité

Le label «Bourgeon pour la restauration» est attribué sur la base du manuel Corporate Design de Bio Suisse, Partie VI, Restauration.

L'attribution du «Bourgeon pour la restauration» pour des boissons et des plats est mentionnée directement sur les menus, dans un encart ou via un support analogique ou numérique correspondant.

[58] La valeur d'achat nette des marchandises (= valeur des marchandises hors TVA) se rapporte aux matières premières utilisées pour la fabrication des plats et aux boissons.
N'en font par exemple pas partie les produits de nettoyage, le matériel de décoration, la vaisselle et objets similaires.

Un utilisateur de la marque dans la restauration est autorisé à utiliser le Bourgeon Restauration pour la communication à l'intérieur et vers l'extérieur de l'entreprise de restauration. La publicité avec le Bourgeon Restauration pour l'ensemble du restaurant est donc autorisée, pour autant qu'elle soit conforme au niveau et au manuel CD de Bio Suisse.

Matières premières d'exploitations Bourgeon de reconversion: l'utilisation de produits de reconversion est autorisée tant que la déclaration relative à la législation sur les denrées alimentaires est respectée.

17.2.5 Contrôle

Les contrôles sont réglés par le chapitre Contrôle des entreprises de restauration Partie I, art. 2.1.4, page 18. Les sanctions sont réglées par le chapitre Infractions et sanctions Partie I, chap. 2.6, page 21.

17.2.6 Charte

La charte fait partie intégrante du contrat d'utilisation de la marque. Ce document définit des principes pour la mise en œuvre du modèle de restauration et règle les points suivants:

- Principes de la durabilité
- Programme d'initiation et de formation continue
- Prévention de la tromperie
- Ingrédients non autorisés
- Les procédés de transformation ne sont pas explicitement réglementés: les méthodes de transformation douces doivent être privilégiées. Pour ce faire, une formation intitulée «Transformation douce» est proposée comme module obligatoire du programme d'initiation.

17.2.7 Redevances

Les redevances[59] pour la restauration et pour la vente de produits Bourgeon en dehors de l'entreprise de restauration figurent dans le «Règlement des droits de redevance de la marque Bio Cuisine» et dans le «Règlement des droits de licence Bourgeon». Cf. Redevances Partie I, chap. 2.4, page 20.

[59] 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.

18 Aliments fourragers

Les principes et objectifs généraux valables pour la transformation et le commerce (cf. Exigences générales Partie III, chap. 1, page 153) 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.

18.1 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. La transformation en sous-traitance Partie III, chap. 21.1, page 256 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 (OSALA, 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.

Tout commerce de fourrages (Bourgeon, Bourgeon Intrants) est soumis à un contrôle et à une certification bio, ainsi qu'à une licence. Seule exception: les sacs entièrement fermés (cousus et collés) et entièrement étiquetés jusqu'à 50 kg.

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.

18.2 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 dans Séparation Partie III, chap. 1.8, page 158 et dans Alimentation animale sans utilisation d'OGM Partie II, art. 4.2.6, page 104.

18.3 Procédés de transformation

Tous les procédés de transformation autorisés en agriculture biologique pour la fabrication des aliments fourragers figurent au chapitre 3 «Procédés autorisés, définitions de l'OLALA, Annexe 1» de la Liste des aliments fourragers coéditée par Bio Suisse et le FiBL. Ce chapitre est valable aussi bien pour les produits biologiques que pour les produits non biologiques.

18.4 Ingrédients et composition des aliments fourragers

18.4.1 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 et le FiBL. Les composants fourragers non biologiques et de qualité bio CH / EU autorisés figurent dans Dispositions pour les ruminants Partie II, art. 4.2.4.1, page 102 et dans Dispositions pour les non-ruminants Partie II, art. 4.2.4.2, page 102

18.4.2 Poudre de lait

La poudre de lait peut être utilisée dans l'affouragement à titre de complément (cf. Alimentation lactée des mammifères Partie II, art. 4.2.2, page 100). 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.

18.4.3 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.

18.4.4 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 minimes des composants sans but alimentaire qui se trouvent dans les prémix et les prémélanges.

18.4.5 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 OBio, Règ. 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.

18.4.6 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.

18.4.7 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 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 et le FiBL.

18.4.8 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 et le FiBL et figurent sous forme de liste exhaustive dans la Liste des intrants du FiBL.

18.4.9 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 25 %.

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 Affouragement Partie II, chap. 4.2, page 98 et Pisciculture Partie II, chap. 5.7, page 142 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 la Pisciculture Partie II, chap. 5.7, page 142 seront comptées avec les ingrédients Bourgeon. Tous les composants végétaux des aliments doivent par contre être de qualité Bourgeon.

18.4.10 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 agricoles non biologiques ne doivent pas représenter plus de 5 % et doivent figurer à l'Annexe 7 Partie A Matières premières d'aliments pour animaux - 2. Autres matières premières d'aliments pour animaux de l'Ordonnance du DEFR sur l'agriculture biologique.

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.
- L'utilisation de gélatine biologique est autorisée.

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.

18.5 Désignation et déclaration

18.5.1 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.

BIO 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 la Désignation Partie III, chap. 1.10, page 160, mais la Liste des ingrédients et des additifs Partie III, art. 1.10.3.2, page 164, la Déclaration de l'origine des matières premières Partie III, art. 1.10.3.4, page 165 et l'Informations sur les procédés de transformation Partie III, art. 1.10.3.5, page 166 (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 Désignation Partie III, chap. 1.10, page 160 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

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)

18.5.2 Aliments pour animaux d'agrément

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

19 Cosmétiques naturels

Les principes et objectifs généraux valables pour la transformation et le commerce (cf. Exigences générales Partie III, chap. 1, page 153) 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 ou bio 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.

19.1 Procédés de transformation

- Procédés physiques
- Pressage mécanique
- Extraction (eau, éthanol bio, CO_2)
- Distillation (eau, éthanol bio)
- Macération (éthanol bio, huile Bourgeon)

19.2 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

19.3 Ingrédients biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes)

- Cire d'abeille (teneur en thymol maximale dans le cire: 5,0 mg/kg)

19.4 Ingrédients agricoles et additifs non biologiques

- Aucun

19.5 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
- CO_2
- Eau: eau potable ou eau déminéralisée par des méthodes purement physiques
- Acide citrique [E 330]^{X}: seulement la forme fermentaire pure
- Acide lactique [E 270]^{X}: seulement la forme fermentaire pure

20 Transformation fermière

Les principes et objectifs généraux valables pour la transformation et le commerce (cf. Exigences générales Partie III, chap. 1, page 153) 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.

Informations complémentaires sur le thème de la vente directe et du commerce dans les entreprises agricoles: cf. Vente directe et commerce dans les entreprises agricoles Partie I, art. 3.3.3, page 23.

20.1 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, voir Transformation en sous-traitance pour les producteurs Partie III, chap. 21.1, page 256

20.1.1 Définition de la transformation fermière

Par transformation fermière, on entend les traitements suivants des produits agricoles:

- toutes les étapes de transformation pour la fabrication et la conservation des denrées alimentaires, telles que la cuisson, la pasteurisation, la filtration, le mélange, etc.
- l'abattage ou la découpe de bêtes
- le conditionnement des fruits et des légumes
- le conditionnement, la mise en bouteille et l'étiquetage

Le présent règlement s'applique aussi bien à la transformation des produits frais qu'à celle des produits déjà transformés.

20.1.2 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.

20.1.3 Exigences pour les recettes et les procédés de fabrication

Les produits Bourgeon doivent respecter toutes les directives du présent Cahier des charges. Lors de la transformation fermière pour la fabrication de produits Bourgeon, il convient de respecter non seulement les exigences générales, mais également les directives spécifiques à chaque produit. Les produits Bourgeon doivent être fabriqués avec des matières premières et des ingrédients Bourgeon.

20.1.4 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. La CLTC peut exiger ces documents. Une liste d'assortiment complète doit toujours être disponible.

Les transformateurs fermiers doivent tenir un journal de transformation où ils consignent au minimum les informations suivantes:

- quantités et qualités (Bourgeon, Demeter, Ordonnance bio, non biologique, etc.) des matières premières utilisées;
- quantités des produits fabriqués;
- les bulletins de livraison ou les factures (pièces comptables) doivent pouvoir être présentés pour chaque achat d'ingrédients pour la transformation. Ces documents doivent mentionner la qualité (Bourgeon, Ordonnance sur l'agriculture biologique, 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.

20.1.5 **Certification**

La certification des produits est effectuée lors de la certification de l'entreprise agricole.

21 Transformation et stockage en sous-traitance

Les principes et objectifs généraux valables pour la transformation et le commerce (cf. Exigences générales Partie III, chap. 1, page 153) sont aussi valables par analogie pour la transformation et le stockage en sous-traitance.

Les denrées alimentaires transformées et/ou stockées en sous-traitance doivent également respecter les exigences de Bio Suisse et sont soumises à l'obligation de contrôle (exception: stockage de produits prêts à la vente, emballés et étiquetés, destinés exclusivement à la Suisse, s'ils ne sont pas retravaillés avant d'être remis aux consommateurs). Les autres exigences et cas spéciaux pour le contrôle et la certification sont spécifiquement régis au niveau producteur ou preneur de licence.

21.1 Transformation en sous-traitance pour les producteurs

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 laquelle ils sont vendus, mais à l'exception des produits fabriqués en sous-traitance exclusivement pour l'autoapprovisionnement. Si des produits Bourgeon transformés sont vendus avec le Bourgeon sous le nom du sous-traitant, ce dernier doit conclure un contrat de licence avec Bio Suisse.

On entend par fabrication en sous-traitance toute transformation selon Définition de la transformation fermière Partie III, art. 20.1.1, page 254 effectuée sur mandat du producteur par des tiers ou des entreprises tierces qui ne sont pas directement employés par l'entreprise agricole (p. ex. boucherie, cidrerie). La marchandise reste en permanence propriété du producteur.

21.1.1 Transformation et stockage en sous-traitance par des entreprises avec contrat de contrôle

Le sous-traitant ou l'entrepositaire 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 et facturées. Lors de son propre contrôle bio, l'agriculteur doit présenter le certificat des produits du sous-traitant et les bulletins de livraison.

21.1.2 Transformation en sous-traitance effectuée par une entreprise de transformation sans propre contrat de contrôle

Cet article 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 vinification, la collecte, le stockage ou la transformation de céréales. Autrement, le sous-traitant doit faire contrôler et certifier les produits conformément à la Transformation et stockage en sous-traitance par des entreprises avec contrat de contrôle Partie III, art. 21.1.1, page 256.

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 le contrat de fabrication en sous-traitance de Bio Suisse. Le producteur, le sous-traitant et le dossier de contrôle de l'organisme de certification 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 dans Exigences pour les recettes et les procédés de fabrication Partie III, art. 20.1.3, page 254 et dans Pièces justificatives exigées pour la transformation fermière des produits bio Partie III, art. 20.1.4, page 254. 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 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. 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.

21.2 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.

21.3 Transformation et stockage en sous-traitance pour les preneurs de licence

La transformation et le stockage en sous-traitance dans le cadre de mandats de preneurs de licence sont toujours soumis à un contrôle et à une certification conformément à l'Ordonnance sur l'agriculture biologique (exception: stockage de produits prêts à la vente, emballés et étiquetés, destinés exclusivement à la Suisse, s'ils ne sont pas retravaillés avant d'être remis aux consommateurs).

La transformation en sous-traitance désigne toute transformation effectuée pour le compte du preneur de licence. Les étapes de transformation ne sont pas effectuées dans l'entreprise du preneur de licence, mais chez le sous-traitant. La marchandise reste en permanence propriété du preneur de licence.

21.3.1 Transformation et stockage en sous-traitance par des entreprises avec contrat de contrôle

Les sous-traitants qui effectuent des transformations et/ou du stockage pour le compte de preneurs de licence doivent être certifiés conformément à l'Ordonnance sur l'agriculture biologique et au Cahier des charges de Bio Suisse relatif à la transformation et au stockage en sous-traitance. Le Cahier des charges de Bio Suisse doit être pleinement observé par les sous-traitants. Les ingrédients peuvent être achetés par le sous-traitant et facturés au preneur de licence. Les livraisons de matières premières par le preneur de licence au sous-traitant (et inversement) doivent être documentées par des bulletins de livraison.

22 Engrais, amendements et substrats avec le Bourgeon Intrants

Les principes et objectifs généraux valables pour la transformation et le commerce (cf. Exigences générales Partie III, chap. 1, page 153) sont aussi valables par analogie pour la fabrication des engrais, amendements et substrats avec le Bourgeon Intrants.

La certification des produits avec Bourgeon Intrants garantit que les recommandations d'utilisation ne conduisent pas à une surfertilisation des sols.

22.1 Champ d'application

Ce règlement s'applique à tous les intrants désignés avec le Bourgeon Intrants. Il s'appuie sur le règlement «Fertilisation» (cf. Fertilisation Partie II, chap. 2.4, page 73). Il faut respecter par analogie les exigences générales selon Exigences générales Partie III, chap. 1, page 153 (Principes Partie III, chap. 1.1, page 154 jusqu'à Désignation Partie III, chap. 1.10, page 160).

22.1.1 Produits qui ne peuvent pas obtenir le Bourgeon Intrants

Les catégories de produits suivantes ne peuvent pas obtenir le Bourgeon Intrants:
- les produits qui 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'ailleurs que d'Europe ou des pays méditerranéens (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.

22.2 Exigences générales pour tous les produits

a) Types de produits

Les engrais, amendements et substrats peuvent obtenir le Bourgeon Intrants. Une distinction Bourgeon Intrants est également possible pour les auxiliaires[X], les produits de biocontrôle microbiens[X] et les substances de base végétales/animales[X].

b) Liste des intrants

Le Bourgeon Intrants ne peut être octroyé sous licence qu'aux produits 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.

c) 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.

d) 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.

e) 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. Pour les substances de base végétales, l'absence de résidus doit être confirmée par des analyses en laboratoire.

f) Production biologique

Les produits d'origine agricole doivent être certifiés selon l'OBio. Exceptions: (1) intrants pour le compostage; (2) sous-produits de la transformation alimentaire. Les engrais de ferme doivent provenir d'exploitations labellisées (y. c. label PI; cf. Fertilisation Partie II, chap. 2.4, page 73).

g) 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. Engrais de ferme Partie II, art. 2.4.3.1, page 76 et Engrais recyclé Partie II, art. 2.4.3.2, page 78).

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.

h) Image du Bourgeon

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.

22.3 Exigences spéciales pour certaines matières premières et catégories de produits

22.3.1 Tourbe

La tourbe est interdite pour tous les types de produits.

22.3.2 Sulfate de potassium et patentkali

Les produits contenant du sulfate de potassium ou du patentkali ne sont autorisés que sous certaines conditions (voir Engrais du commerce Partie II, art. 2.4.3.4, page 80). La part ajoutée dans un produit commercial ne doit pas dépasser 10 %.

22.3.3 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.

22.3.4 Matériaux pour les mulchs

Seules les matières premières renouvelables sont autorisées comme matériaux pour les mulchs.

22.3.5 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.

22.3.6 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.
d) 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.

22.3.7 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).

22.3.8 Engrais de ferme

Les engrais de ferme ne doivent pas provenir d'élevages industriels. Pour les engrais de ferme, les exigences du chapitre Fertilisation Partie II, chap. 2.4, page 73 et de l'Annexe 1 pour la Partie II, art. 2.4.3.1: Labels autorisés pour la reprise d'engrais de ferme d'exploitations non biologiques s'appliquent.

22.4 Exigences pour les différents procédés de fabrication

22.4.1 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).

22.4.2 Milieux nutritifs

Les milieux nutritifs et les procédés de culture des microorganismes sont soumis à autorisation.

22.4.3 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'inspectorat du compostage et certifiées par le canton. Le FiBL peut demander des informations supplémentaires dans le cas d'autres installations.

22.5 Emballage et désignation

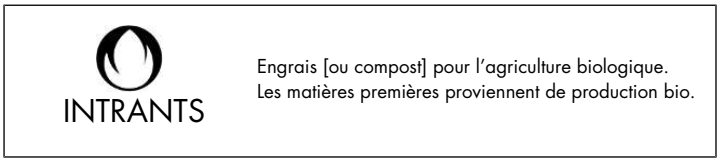
Vu que les matières premières de ces produits ne sont souvent pas biologiques, un encadré d'information comme ceux ci-dessous doit figurer sur l'emballage pour éviter toute tromperie:

Version pour les produits à base de matières premières non biologiques:

INTRANTS

Engrais [ou compost] pour l'agriculture biologique.
Les matières premières ne proviennent pas de production bio.

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»).

23 Compléments alimentaires (monoproduits)

Les principes et objectifs généraux valables pour la transformation et le commerce (cf. Exigences générales Partie III, chap. 1, page 153) sont aussi valables par analogie pour la fabrication de compléments alimentaires.

Ce groupe de produits comporte uniquement des produits fabriqués à base de composants naturels, typiques pour des aliments (d'origine végétale ou animale), qui sont également utilisés comme ingrédients alimentaires et qui sont fabriqués avec des procédés de transformation physiques. Ils peuvent être proposés sous forme dosée en capsules, comprimés, petites bouteilles ou sachets, car cela peut être important pour le bon dosage.

Sans autre indication, le domaine d'utilisation des additifs est conforme à l'Ordonnance bio.

23.1 Compléments alimentaires sous forme de poudre, de granulés ou de liquide

23.1.1 Procédés de transformation

- Toutes les méthodes mécaniques usuelles de mouture
- Extraction (eau, éthanol bio, CO_2)
- Distillation (eau, éthanol bio)
- Concentrer
- Tous les procédés habituels de séchage (p. ex. par atomisation, sur cylindre, en lit fluidisé, sous vide ou par lyophilisation)
- Fermentation
- Pressage à froid
- Pasteurisation
- Stérilisation
- Granulation
- (Micro)-encapsulation

23.1.2 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés dans la Ingrédients et additifs biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes) Partie III, art. 23.1.3, page 262 ou la Ingrédients agricoles et additifs non biologiques (max. 5 %) Partie III, art. 23.1.4, page 262 doivent être de qualité Bourgeon. Des supports peuvent être utilisés pour les monoproduits.

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

- Aucun

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

- Extraits riches en tocophérol [E 306]

23.1.5 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- CO_2, N_2 comme gaz protecteur; CO_2 pour l'extraction
- Carbonate de calcium [E 170], carbonate de magnésium [E 504]: comme antiagglomérants

23.1.6 Emballages

- Les prescriptions d'emballage figurent dans Emballages Partie III, chap. 1.9, page 159. Les emballages de feuilles composites contenant de l'aluminium peuvent être utilisés.

23.2 Compléments alimentaires sous forme de capsules ou de comprimés

Les dispositions des Principes Partie III, chap. 1.1, page 154 s'appliquent par analogie pour la confection des composants valorisants

23.2.1 Procédés de transformation

- Fabrication de capsules
- Fabrication de comprimés
- Coating (enrobage)
- Dragéification

23.2.2 Ingrédients

Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés dans la Ingrédients et additifs biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes) Partie III, art. 23.2.3, page 263 ou la Ingrédients agricoles et additifs non biologiques (max. 5 %) Partie III, art. 23.2.4, page 263 doivent être de qualité Bourgeon.

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

- Lécithine [E 322] comme émulsifiant

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

- Extraits riches en tocophérol [E 306]

23.2.5 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Carbonate de calcium
- Hydroxypropylméthylcellulose, HPM [E 464] comme substance d'encapsulage

23.2.6 Désignation

- La substance utilisée pour la fabrication des capsules et tous les auxiliaires pour la fabrication des comprimés doivent être déclarés.

23.2.7 Emballages

- Les prescriptions d'emballage figurent dans Emballages Partie III, chap. 1.9, page 159.

24 Alternatives végétales aux produits laitiers, aux produits carnés et aux ovoproduits

Les principes et objectifs généraux pour la transformation et le commerce (selon les exigences générales Partie III, chap. 1, page 153) s'appliquent également par analogie à la fabrication d'alternatives végétales aux produits laitiers et carnés.

24.1 Boissons à base de céréales, de légumineuses, de fruits à coque et de graines

24.1.1 Procédés de transformation

- Décortication
- Mouture, concassage
- Mélange
- Cuisson
- Fermentation
- Pressage
- Tamisage, filtration
- Centrifugation
- Émulsion
- Homogénéisation
- Pasteurisation
- Procédé UHT

Interdit: stérilisation

24.1.2 Ingrédients

Tous les ingrédients agricoles utilisés doivent être de qualité Bourgeon.

24.1.3 Ingrédients et additifs agricoles biologiques

- Lécithine biologique pour la boisson aux amandes
- Farine de graines de caroube [E 410]
- Farine de graines de guar [E 412]

24.1.4 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Eau: eau potable ou eau déminéralisée par des méthodes purement physiques
- Microorganismes pour les produits fermentés[X]
- Enzymes: amylases[X]

24.1.5 Désignation

- La pasteurisation, l'homogénéisation et le procédé UHT doivent être déclarés.
- Enzymes: les amylases[X] «ajoutées» doivent être déclarées.
- La mention «fermenté» ne peut être utilisée que si les produits ont subi une fermentation par:
  - des microorganismes vivants ou
  - des enzymes naturellement présentes dans les matières premières.

24.1.6 Emballages

Les prescriptions d'emballage figurent dans Emballages Partie III, chap. 1.9, page 159.

24.2 Alternatives aux produits laitiers fermentés/non fermentés

Les mêmes exigences que pour les produits spécifiques du chapitre Boissons à base de céréales, de légumineuses, de fruits à coque et de graines Partie III, chap. 24.1, page 264 s'appliquent par analogie aux produits à base de substituts du lait.

Les substituts de produits laitiers suivants doivent être fermentés: yogourt, crème acidulée, produits à base de lait acidulé, fromage et séré.

24.2.1 Procédés de transformation

- Surgélation
- Hydrolyse enzymatique
- Filtration
- Homogénéisation (l'homogénéisation progressive est autorisée)
- Pasteurisation: 95 °C maximum (deuxième chauffage/double pasteurisation autorisés)
- Chauffage
- Fermentation avec des cultures de microorganismes

Interdit: traitement thermique après la dernière fermentation

24.2.2 Ingrédients

Tous les ingrédients agricoles qui ne sont pas mentionnés dans la liste des ingrédients et additifs biologiques (Bio CH, Bio UE ou qualités équivalentes) Partie III, art. 24.1.3, page 264 ou dans la liste des ingrédients et additifs agricoles non biologiques (max. 5%) Partie III, art. 24.2.4, page 265 doivent être utilisés en qualité Bourgeon.

Des ingrédients fonctionnels tels que les poudres, les pâtes ou les concentrés de céréales, de pommes de terre, de légumineuses, de fruits à coque et de graines de qualité Bourgeon peuvent être ajoutés.

24.2.3 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]
- Amidon de tapioca
- Amidon de riz
- Amidon de maïs cireux

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

- Pectine (non amidée) [E 440 (i)]

24.2.5 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- CO_2, N_2: seulement pour les emballages sous atmosphère protectrice
- Agar-agar [E 406]
- Nigari comme coagulant
- Acide lactique [E 270]^{X} et acide citrique [E330]^{X}: seulement la forme fermentaire pure (déclaration obligatoire)
- Cultures de microorganismes^{X}
- Eau: eau potable ou eau déminéralisée par des méthodes purement physiques

24.2.6 Désignation

- La pasteurisation, l'homogénéisation et le chauffage UHT du produit final doivent être déclarés.
- Enzymes: les amylases^{X} «ajoutées» doivent être déclarées.
- Fermentation: dans la dénomination du produit

24.2.7 Emballages

Les exigences d'emballage figurent dans Emballage Partie III, chap. 1.9, page 159.

24.3 Tofu, tempeh et autres produits à base de protéines végétales

24.3.1 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)
- Fumaison
- Séchage (y c. lyophilisation)
- Pasteurisation
- réfrigérer;
- Surgélation
- Extrusion max. 140 °C, 35 bar (uniquement pour les substituts de viande)

Interdit: stérilisation

24.3.2 Ingrédients

Tous les ingrédients agricoles utilisés doivent être de qualité Bourgeon.

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

- Farine de graines de caroube [E410] (dans les produits de tofu moulés et congelés)

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

- Aucun

24.3.5 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Eau: eau potable ou eau déminéralisée par des méthodes purement physiques
- Nigari, chlorure de magnésium, chlorure de calcium, sulfate de calcium, vinaigre Bourgeon, jus de citron Bourgeon comme coagulant
- Microorganismes pour les produits fermentés[X]
- Acide lactique [E 270][X]: pour la fabrication de tofu destiné à la transformation sans chauffage supplémentaire
- Bois, copeaux et sciure non traités provenant de bois des espèces indigènes: pour les fumaisons
- N_2, CO_2, O_2

24.3.6 Désignation

- La pasteurisation et l'extrusion doivent être déclarées.
- En cas de vente de tofu, de tempeh et d'autres produits à base de protéines végétales décongelés, cela doit être déclaré par l'indication «décongelé».

24.3.7 Emballages

Les prescriptions d'emballage figurent dans Emballages Partie III, chap. 1.9, page 159.

24.4 Alternative végétale à la mayonnaise

24.4.1 Procédés de transformation

- Mélange
- Émulsion
- Pasteurisation

Interdit: Homogénéisation sous pression

24.4.2 Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés dans Ingrédients biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes), au maximum 5 % par rapport aux 100 % d'ingrédients agricoles Partie III, art. 11.4.3, page 229 doivent être de qualité Bourgeon.
- Mayonnaise (teneur en huile alimentaire d'au moins 70% en masse): Les huiles végétales peuvent être transformées conformément aux Procédés de transformation Partie III, art. 11.2.1, page 227.
- Amidon et amidon gonflé

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

- Amidon de maïs cireux et amidon de maïs cireux gonflé
- Amidon de riz et amidon de riz gonflé
- Extraits de plantes (obtenus à partir de matière première Bourgeon)
- Protéines de tournesol (obtenues à partir de matière première Bourgeon)

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

- Aucun

24.4.5 Ingrédients non agricoles et additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Eau: eau potable ou eau déminéralisée par des méthodes purement physiques
- N_2, CO_2, O_2
- Épaississants:
  - farine de graines de caroube E 410
  - farine de graines de guar E 412

Interdit: exhausteurs de saveur

24.4.6 Désignation

- La pasteurisation doit être déclarée.

24.4.7 Emballages

- Les prescriptions d'emballage figurent dans Emballages Partie III, chap. 1.9, page 159.
- Les tubes en aluminium sont autorisés.

Partie IV: Directive pour la cueillette des plantes sauvages

1 Principes et objectifs

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.

2 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 II et à celles de Contrats et contrôles obligatoires Partie I, chap. 2, page 17.

3 Déclaration

Les produits peuvent être vendus avec le Bourgeon dès que la certification est confirmée. Pour les produits entièrement constitués de plantes sauvages, la dénomination spécifique doit être complétée par la mention «de cueillette certifiée dans la nature» et, pour les produits mixtes avec une proportion ≥ 10 %, cette mention doit figurer dans la liste des ingrédients ou dans le même champ visuel.

4 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. Zone de cueillette Partie IV, chap. 5, page 268), de la cueillette elle-même (cf. La cueillette proprement dite Partie IV, chap. 6, page 269), du stockage et de la transformation (cf. Transformation et stockage Partie IV, chap. 7, page 269) et il faut apporter la preuve de l'innocuité écologique de la cueillette (conservation de la stabilité des biotopes et de la biodiversité, cf. Stabilité des biotopes et biodiversité Partie IV, chap. 8, page 269) et de la validité de la procédure de contrôle (cf. Procédure de contrôle Partie IV, chap. 9, page 270). 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.

5 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;
- sources d'émissions dans la région et ses environs; lesquelles sont disponibles et dans quelle mesure;

- 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.

5.1 Radioactivité

Une analyse du statut de radioactivité doit être présentée pour les produits provenant de régions à risques. Les exigences pour les analyses se trouvent dans le document séparé «Exigences d'analyses pour les produits Bourgeon provenant de zones influencées par des accidents nucléaires».

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 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.

7 Transformation et stockage

Il faut faire une description complète de la transformation et du stockage des plantes sauvages. Il faut respecter les directives de la Partie III et en particulier les exigences pour les produits spécifiques «Fruits, légumes, plantes aromatiques, champignons, graines germées et forçage» qui figurent dans Fruits, légumes, plantes aromatiques, champignons, graines germées et forçage Partie III, chap. 7, page 200.

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.

8 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 au cas par 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.

9 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 dans Contrats et contrôles obligatoires Partie I, chap. 2, page 17

Les documents mentionnés aux points 4 à 7 doivent être annexés au rapport de contrôle.

Les plantes sauvages issues de la cueillette dans la nature certifiée Bio Suisse qui sont commercialisées sont répertoriées dans la liste des produits certifiés Bio Suisse, tant chez la ferme Bourgeon que chez le preneur de licence Bourgeon, en tant que produits issus de la cueillette de plantes sauvages certifiée Bio Suisse. Cette disposition ne concerne pas les plantes sauvages transformées et commercialisées dans la ferme Bourgeon.

Partie V: Directives pour les exploitations à l'étranger et les produits importés

1 Principes et objectifs

La tâche centrale de Bio Suisse en tant que fédération des producteurs Bourgeon suisses est de favoriser les producteurs et les produits Bourgeon suisses. Les importations servent à compléter l'offre suisse. Bio Suisse soutient aussi les conditions durables de production à l'étranger et contribue à la poursuite du développement de l'agriculture biologique dans le monde entier.

Bio Suisse restreint la labellisation Bourgeon des produits étrangers. Les restrictions sont définies de manière détaillée dans le règlement Autorisation des produits d'importation pour la commercialisation Bourgeon Partie V, chap. 2, page 272. Elles se basent sur les principes suivants:

- Les produits suisses ont la priorité.
- On importe en règle générale des matières premières ou des monoproduits. La commercialisation Bourgeon de produits importés entièrement transformés à l'étranger n'est autorisée qu'exceptionnellement.
- Il faut donner la préférence aux importations des pays proches. La provenance et les distances de transport des produits doivent être justifiées.
- La procédure d'autorisation doit tenir compte de manière adéquate des critères de durabilité.
- La qualité des produits et la disponibilité des marchandises sont prises en compte dans l'évaluation.
- La collaboration avec les entreprises BIOSUISSE ORGANIC se fait de manière partenariale.
- La crédibilité et l'image de Bourgeon ne doivent pas être mises à mal.

Les produits importés (produits bruts et transformés) qui sont distingués par le Bourgeon doivent remplir les conditions suivantes:

- La production, la transformation, le stockage et le commerce des produits respectent le Cahier des charges actuel. Les secteurs qui ne sont pas suffisamment réglementés dans les Parties I à IV peuvent être soumis dans la Partie V à des règles supplémentaires qui peuvent être adaptées aux particularités qui prévalent sur place. C'est le principe de l'équivalence qui prévaut.
- Le producteur (cf. Contrôle et certification Partie V, chap. 3.1, page 275) est certifié selon le Cahier des charges de Bio Suisse ou l'organisation d'agriculture biologique (cf. Reconnaissance de fédérations agricoles Partie V, art. 3.1.7, page 277) est directement reconnue par Bio Suisse. Toutes les entreprises de la filière de livraison doivent être certifiées conformes au Cahier des charges de Bio Suisse et les flux des marchandises doivent être prouvés sans lacunes jusqu'au producteur primaire.
- Les importations ne sont faites que par des importateurs bénéficiant d'un contrat de licence ou de production valable avec Bio Suisse (cf. Contrats et contrôles obligatoires Partie I, chap. 2, page 17).
- Les produits arrivent en Suisse par voie terrestre ou maritime (les transports aériens ne sont autorisés que pour des cas exceptionnels bien définis et soumis à autorisation).
- Les dispositions légales et celles de l'Ordonnance fédérale ou d'une Ordonnance équivalente sur l'agriculture biologique sont respectées.

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.

Bio Suisse veut simplifier l'accès au marché aux petits paysans de pays en développement.

Bio Suisse promulgue des dispositions pour la production animale même si les producteurs ne font certifier que des produits végétaux selon le Cahier des charges de Bio Suisse (cf. Production animale Partie V, chap. 4.4, page 300).

2 Autorisation des produits d'importation pour la commercialisation Bourgeon

L'autorisation des produits d'importation pour la commercialisation Bourgeon et les éventuelles restrictions reposent sur les Principes et Objectifs Partie V, chap. 1, page 271. Chaque produit d'importation est examiné sur la base des critères ci-dessous.

Les décisions d'autorisation pour la commercialisation Bourgeon des produits d'importation et de leur origine, y compris les éventuelles restrictions et les délais jusqu'à la prochaine évaluation figurent dans la liste d'autorisation Bourgeon actualisée en permanence sur international.bio-suisse.ch.

La décision d'octroyer l'autorisation Bourgeon repose sur l'évaluation globale de tous les critères mentionnés aux points Priorité à la production et à la transformation suisses Partie V, chap. 2.1, page 272, Priorité à l'Europe/aux pays du bassin méditerranéen Partie V, chap. 2.2, page 273, Crédibilité Partie V, chap. 2.3, page 273.

2.1 Priorité à la production et à la transformation suisses

2.1.1 Priorité à la production suisse

Plus la disponibilité en Suisse est bonne, plus il est probable que Bio Suisse évalue la commercialisation Bourgeon d'un produit d'importation comme critique. Les critères d'évaluation de la disponibilité en Suisse sont les suivants:

- surfaces cultivées et quantités produites actuelles et potentielles en Suisse (en général, variations annuelles et saisonnières, projets pour encourager la production, etc.);
- aptitude à la culture/adéquation avec les conditions locales;
- variétés/qualités cultivées en Suisse.

Pour les produits dont la demande peut être partiellement ou majoritairement satisfaite par la production suisse, les instruments de réduction suivants existent:

- Règles étatiques pour les importations (protection douanière);
- Conventions pour des produits spécifiques entre Bio Suisse / acteurs du marché (priorité/quota, prise en charge assurée des produits suisses, etc.);
- Autorisation exceptionnelle obligatoire pour la commercialisation Bourgeon des produits d'importation.

2.1.2 Priorité à la transformation suisse

La commercialisation Bourgeon de produits d'importation transformés n'est autorisée qu'à titre exceptionnel et doit être justifiée. La transformation/le conditionnement doit de préférence avoir lieu directement dans le pays d'origine ou la région d'origine du ou des ingrédients principaux.

Chaque produit transformé importé fera l'objet d'une vérification dans le cadre de l'examen de la demande de licence de l'importateur suisse. Une autorisation pour réaliser à l'étranger la transformation, et le cas échéant, l'emballage pour le commerce de détail, est possible dans les cas ou sur la base des critères suivants:

a) Il n'existe pas en Suisse la possibilité de fabriquer ou de transformer un produit dans la qualité ou la quantité nécessaire.
b) Pour des raisons de concurrence (prévention des situations de monopole) ou de stratégie d'approvisionnement (sécurité des approvisionnements), il est utile voire nécessaire de faire appel à d'autres producteurs étrangers.
c) Transformation simple de produits bruts dans le pays d'origine pour en conserver la qualité (p. ex. le séchage, la réfrigération, le dénoyautage, le nettoyage, le tri, l'épluchage – à l'exception des céréales –, le pressage ainsi que l'embouteillage et le conditionnement dans de grands conteneurs).
d) Spécialités entièrement produites dans le pays d'origine avec reconnaissance AOP/GUB, ou d'autres appellations d'origine explicites (y compris emballage pour le commerce de détail).
e) Avantages démontrés de la transformation et/ou de l'emballage pour le commerce de détail à l'étranger concernant:
   - la qualité du produit
   - l'écologie et/ou
   - l'utilisation de sous-produits/la réduction du gaspillage alimentaire.

f) Contribution à la création d'une valeur ajoutée régionale dans une région à faible revenu.
g) Fabrication dans un site de production d'un preneur de licence Bourgeon existant dans un pays étranger proche (à une distance maximale de 200 km de la frontière suisse à vol d'oiseau).

2.2 Priorité à l'Europe/aux pays du bassin méditerranéen

Si des produits doivent être importés, la priorité doit être donnée aux produits provenant de pays étrangers voisins et d'Europe/pays du bassin méditerranéen (PBM)[60]. Pour les produits d'importation ne provenant pas d'Europe/PBM, l'origine et la distance de transport doivent être justifiées. L'autorisation de commercialisation Bourgeon est examinée au cas par cas pour les produits qui:

a) ne sont pas disponibles en Europe/PBM ou dont la disponibilité est limitée;
b) apportent une valeur ajoutée en matière de durabilité allant au-delà des exigences du Cahier des charges de Bio Suisse (voir Produits hors d'Europe/PBM Partie V, art. 2.2.3, page 273).

2.2.1 Aliments fourragers d'Europe

Les aliments fourragers Bourgeon doivent en principe provenir d'une production européenne (pays selon la carte ci-dessous). Cette disposition ne concerne pas les sous-produits de l'industrie agroalimentaire suisse issus de matières premières importées de pays non européens, ainsi que les plantes aromatiques, les épices et les composants dans des produits de la Liste des intrants et les prémélanges (voir Aliments fourragers Bourgeon Partie II, art. 4.2.3.1, page 100).

2.2.2 Produits frais d'Europe/PBM

Les produits frais (fruits, légumes, plantes aromatiques et champignons frais) ainsi que les jus de fruits, les pulpes et les produits surgelés qui ne proviennent pas d'Europe/PBM, ne peuvent qu'exceptionnellement être commercialisés comme produits Bourgeon. Font exception les produits qui ne peuvent pas ou pas en quantité ou qualité suffisante être cultivés en Europe/PBM pour des raisons climatiques.

2.2.3 Produits hors d'Europe/PBM

Les produits qui, pour des raisons climatiques, ne peuvent pas être fabriqués en Europe/PMB, ou qui ne peuvent pas être produits en quantité et/ou en qualité suffisante, sont généralement importés sans restriction depuis des pays situés en dehors de l'Europe/PMB et peuvent être commercialisés avec le Bourgeon.

Si un produit est disponible en quantité et/ou en qualité suffisante en Europe/PBM, les valeurs ajoutées en matière de durabilité des entreprises ou projets agricoles dépassant le cadre du Cahier des charges de Bio Suisse peuvent justifier des importations en provenance de pays situés en dehors de l'Europe/PBM.

Valeurs ajoutées reconnues allant au-delà du Cahier des charges de Bio Suisse:
- Origine des petits paysans/groupements de petits paysans (conf. à Groupements de petits paysans Partie V, art. 3.1.1.3, page 275)
- Produits commercialisés selon des normes équitables reconnues
- Contributions exceptionnelles au maintien de la biodiversité, à la production d'énergie durable, aux conditions de travail des employé-e-s, à l'engagement social et à la sécurité alimentaire dans la région, au soutien de minorités, etc.

2.3 Crédibilité

Les produits Bourgeon importés doivent refléter les valeurs de Bio Suisse (conf. au Concept directeur). S'il existe des indices laissant penser que ces valeurs ne sont pas respectées dans le cadre de l'agriculture, de la transformation ou du commerce de produits Bourgeon importés, la commercialisation avec le label Bourgeon peut être restreinte.

Malgré le respect du Cahier des charges de Bio Suisse, la production et le commerce de produits d'importation peuvent avoir des conséquences négatives sur la durabilité et, par conséquent, sur la crédibilité du Bourgeon. Elles seront examinées au cas par cas. Des mesures spécifiques sont définies pour atténuer les aspects critiques.

[60] Définition de l'Europe et des pays du bassin méditerranéen (PBM): cf. carte à la fin du règlement relatif à la Crédibilité Partie V, chap. 2.3, page 273.

Définition de l'Europe:

Ill. 1: Gris foncé = Europe, hachures gris foncé = autres pays du bassin méditerranéen (PBM)

3 Dispositions générales

3.1 Contrôle et certification

3.1.1 Définitions

3.1.1.1 Producteurs individuels

Les producteurs individuels sont des entreprises de production (agriculture, cueillette dans la nature, apiculture et aquaculture) qui sont contrôlées et certifiées individuellement par leur organisme de contrôle.

3.1.1.2 Entreprises agroalimentaires et commerciales

Les entreprises agroalimentaires et commerciales sont des entreprises qui transforment, préparent ou commercialisent des produits achetés ou reçus.

3.1.1.3 Groupements de petits paysans

Les groupements de petits paysans[61] ont des structures communes et régionales (p. ex. conseil, commercialisation) et sont contrôlés et certifiés en tant que groupes d'opérateurs par leur organisme de contrôle conformément au Règlement (UE) relatif à la production biologique (ou équivalent).

Le manuel du système de contrôle interne (SCI) doit reprendre les aspects pertinents du Cahier des charges de Bio Suisse actuel pour les groupements de petits paysans, et les producteurs et contrôleurs internes doivent être formés en conséquence. Le respect de ces aspects pertinents doit être vérifié chaque année lors du contrôle interne et, en cas de manquement, des sanctions proportionnées doivent être prises conformément au catalogue de sanctions du SCI.

Il est possible de ne demander une certification BIOSUISSE ORGANIC que pour une partie des producteurs du groupement (sous-groupe). Tous les producteurs du groupe (sous-groupe) proposés pour la certification selon le Cahier des charges de Bio Suisse doivent respecter intégralement le Cahier des charges de Bio Suisse. L'exploitation agricole doit notamment être entièrement reconvertie. La séparation des marchandises et la traçabilité doivent être assurées pour les produits des producteurs certifiés BIOSUISSE ORGANIC.

Concernant les sous-groupes, au moins 5 % du nombre de producteurs pour lesquels la certification BIOSUISSE ORGANIC est demandée doit faire l'objet d'un contrôle externe. Pour les sous-groupes comptant moins de 200 producteurs, au moins dix doivent faire l'objet d'un contrôle externe. Pour les sous-groupes comptant moins de dix producteurs, tous les producteurs doivent faire l'objet d'un contrôle externe.

Un maximum de sept contrôles externes peuvent être effectués par jour de contrôle. Un nombre plus élevé de contrôles n'est possible que dans des cas exceptionnels, quand par exemple plusieurs petits agriculteurs pratiquant le même système de culture sont voisins.

Les groupements de petits paysans n'ont pas besoin de respecter les exigences concernant la qualité des SPB (voir les Mesures d'encouragement de la biodiversité Partie V, art. 4.2.3.2, page 293).

3.1.1.4 Entreprises de sous-traitance

L'entreprise de sous-traitance[62] (pour la préparation, le stockage et la transformation) est un mandataire de l'entreprise principale (mandant); 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.

3.1.1.5 Travail agricole en sous-traitance

Les activités agricoles ou proches de l'agriculture que l'entreprise effectue pour des tiers en tant qu'entreprise de travaux agricoles.

[61] Les groupements de petits paysans sont assimilables aux groupes d'opérateurs tels que définis dans l'ordonnance sur l'agriculture biologique de l'UE.
[62] Uniquement les secteurs en aval, sans les travaux agricoles en sous-traitance

3.1.1.6 Organisme de contrôle

L'organisme accrédité qui contrôle le respect du Cahier des charges de Bio Suisse dans l'entreprise, en général le même organisme qui contrôle et certifie l'entreprise selon le Règ. Bio UE ou équivalent.

3.1.1.7 Organisme de certification BSO

L'organisme de certification accrédité qui est autorisé par Bio Suisse à vérifier le respect du Cahier des charges de Bio Suisse et à établir le certificat BSO.

Annexe 1 pour la Partie V, art. 3.1.1.7: Organismes de certification BSO

Vous trouverez les annexes jointes au Cahier des charges de Bio Suisse en cliquant sur le lien suivant www.bio-suisse.ch.

3.1.2 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 BSO 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.

3.1.3 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 Règlements pour la transformation et le commerce Partie V, chap. 5, page 303 pour que les entreprises agroalimentaires et commerciales puissent être certifiées.

Pour les demandes en cas de transformation totale ou complexe à l'étranger, il faut prendre contact avec le domaine International de Bio Suisse.

3.1.4 Certification des projets de cueillette de plantes sauvages

Les exigences du chapitre 4 Partie V, chap. 6, page 306 doivent être respectées afin que les plantes sauvages cueillies dans la nature puissent être certifiées selon Bio Suisse.

3.1.5 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 respecter intégralement le Cahier des charges de Bio Suisse.

Conditions à remplir pour demander la certification simplifiée d'un groupement de petits paysans:

- Il s'agit des cultures selon l'Annexe 2 pour la Partie V, art. 3.1.5: Certification simplifiée des groupements de petits paysans Partie V, page 277 pour lesquelles la certification simplifiée peut être obtenue. Il est possible de déposer une demande d'autorisation exceptionnelle auprès de Bio Suisse pour des cultures qui ne figurent pas dans la liste.
- Seules les cultures des petits paysans dont toutes les cultures commerciales sont certifiées bio peuvent obtenir la certification BIOSUISSE ORGANIC. 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 surfaces agricoles utiles du groupe (ou sous-groupe) demandant la certification BIOSUISSE ORGANIC n'incluent aucune surface qui était initialement particulièrement digne de protection (conf. à Définition des surfaces particulièrement dignes de protection (High Conservation Value Areas) Partie V, art. 3.5.1, page 282) et qui a été transformée en surface agricole utile après 2004.

- Si la certification BIOSUISSE ORGANIC n'est demandée que pour une partie des producteurs du groupe (sous-groupe), la séparation des marchandises et la traçabilité doivent être assurées pour les produits du sous-groupe BIOSUISSE ORGANIC par rapport aux autres produits.

Ces exigences doivent être confirmées par les responsables de projet et faire l'objet d'un contrôle aléatoire, mais ne doivent pas être intégrées dans le SCI. Les autres exigences du Cahier des charges de Bio Suisse ne s'appliquent pas aux groupements de petits paysans qui respectent les exigences susmentionnées et demandent une certification simplifiée.

À partir du 1er janvier 2029, les groupements de petits paysans avec certification simplifiée qui utilisent des réserves d'eau fossile non renouvelables (voir définition Interdiction de l'utilisation de ressources en eau fossiles non renouvelables Partie V, art. 3.6.3, page 284) pour irriguer leurs cultures ne seront plus certifiés selon le Cahier des charges de Bio Suisse.

Annexe 2 pour la Partie V, art. 3.1.5: Certification simplifiée des groupements de petits paysans

Vous trouverez les annexes jointes au Cahier des charges de Bio Suisse en cliquant sur le lien suivant www.bio-suisse.ch.

3.1.6 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 du mandant. 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 selon l'OBio-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).

Annexe 3 pour la Partie V, art. 3.1.6: Aperçu de la certification nécessaire en fonction du type d'entreprise

Vous trouverez les annexes jointes au Cahier des charges de Bio Suisse en cliquant sur le lien suivant www.bio-suisse.ch.

3.1.7 Reconnaissance de fédérations agricoles

En plus des exploitations individuelles, Bio Suisse peut aussi reconnaître des produits de certaines fédérations agricoles 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 cet article (Annexe 4 pour la Partie V, art. 3.1.7: Liste des fédérations agricoles directement reconnues par Bio Suisse Partie V, page 278) 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.

Les entrepositaires en sous-traitance reconnus par les fédérations agricoles sont automatiquement reconnus et ne doivent pas être recertifiés selon le Cahier des charges de Bio Suisse.

Annexe 4 pour la Partie V, art. 3.1.7: Liste des fédérations agricoles directement reconnues par Bio Suisse

Vous trouverez les annexes jointes au Cahier des charges de Bio Suisse en cliquant sur le lien suivant www.bio-suisse.ch.

3.2 Présentation commerciale

3.2.1 Déclaration de la conformité au Cahier des charges de Bio Suisse

Base: Utilisation de la marque Bourgeon Partie I, chap. 3, page 22.

3.2.1.1 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 ou les entreprises commerciales sans siège social à l'étranger 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», «Entreprise Bio Suisse», etc. Si l'acheteur suisse d'un produit souhaite que celui-ci soit commercialisé en Suisse dans le même emballage ou la même caisse, le logo Bourgeon peut être apposé sur l'emballage. Cela doit toujours être effectué sur mandat d'un partenaire contractuel de Bio Suisse (producteur Bio Suisse ou preneur de licence 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».

3.2.1.2 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, sur les emballages du commerce de détail et lors d'exportation depuis la Suisse.

3.3 Responsabilité sociale

Base: Exigences sociales Partie I, chap. 4, page 26.

3.3.1 Généralités

Responsabilité sociale dans les entreprises certifiées selon le Cahier des charges de Bio Suisse – Version 01/2024 Bio Suisse La dignité et le bien-être physique, mental et social des employé-e-s sont au centre de nos préoccupations et doivent être protégés.

Les directives se basent sur la Déclaration universelle des droits de l'Homme des Nations unies (ONU) et sur les normes fondamentales du travail de l'Organisation internationale du travail (OIT), une institution spécialisée des Nations unies.

3.3.2 Libre choix du travail

La direction garantit un libre choix du travail pour l'ensemble des employé-e-s. Le travail forcé et toute autre forme de travail non volontaire sont interdits. Les employé-e-s sont libres de quitter le lieu de travail à tout moment et peuvent toujours disposer de leurs documents personnels, de leurs biens et des salaires qui leur sont dus. La direction ne peut en aucun cas les retenir.

3.3.3 Protection des enfants et des jeunes

Il est interdit d'employer des enfants de moins de 15 ans comme main-d'œuvre. Dans les entreprises familiales, les enfants peuvent occasionnellement participer à des activités simples et adaptées à leur âge, à condition qu'elles ne mettent pas en danger leur développement et leur santé physique, psychologique ou mentale, qu'elles soient limitées dans le temps, qu'elles ne soient jamais dangereuses, qu'elles se déroulent sous la surveillance d'adultes et que la scolarisation régulière des enfants concernés soit assurée.

Les jeunes âgés de 15 à 18 ans peuvent être employés comme main-d'œuvre, à condition que le travail ne nuise pas à leur développement et à leur santé physique, psychologique et mentale et que leur scolarisation régulière soit assurée.

3.3.4 Égalité de traitement et égalité des chances

Tous les employé-e-s sont traités équitablement et avec respect. Toute forme de discrimination ou de préférence systématique fondée sur le sexe, l'âge, l'origine ethnique ou sociale, l'appartenance à un État ou à une religion, les opinions politiques, l'orientation sexuelle, les handicaps physiques ou toute autre caractéristique personnelle est interdite, notamment les inégalités de traitement en matière de recrutement, de répartition des tâches, de promotion, de rémunération et de cessation de la relation de travail, ainsi que l'accès aux services de l'entreprise et à la formation continue. Toutes les formes de harcèlement et d'abus sont interdites. La règle de principe «à travail égal, salaire égal» s'applique à toute forme de rémunération. Les mesures disciplinaires sont justes, appropriées, transparentes et respectent les droits de l'homme.

3.3.5 Liberté de rassemblement et de négociation collective

Les employé-e-s sont libres d'exercer leurs droits de travailleurs. Ils ou elles ont le droit de se réunir, de se constituer en syndicat ou sous une autre forme et de mener des négociations collectives. La direction n'a pas le droit de discriminer ou d'intimider le personnel lorsqu'il exerce ces droits. Les représentants des employé-e-s peuvent interagir sans entraves avec les employé-e-s.

3.3.6 Relation de travail réglementée

Tous les membres du personnel fixe et temporaire bénéficient de conditions de travail clairement réglementées et d'un contrat de travail écrit. Les règles respectent ou dépassent les exigences minimales de la législation nationale ou régionale et des conventions collectives en vigueur et contraignantes pour le secteur.

Le contrat de travail régit les points suivants:
- la fonction et la description du travail;
- le salaire, les déductions salariales, la période et le mode de paiement du salaire;
- les horaires de travail, les règles en vigueur en cas d'heures supplémentaires, les jours de repos;
- les prestations sociales en cas de congé, de maladie, d'accident et de maternité;
- la reconnaissance de la liberté de rassemblement et de négociation collective;
- les possibilités de recours contre l'employeur;
- les motifs et délais de licenciement.

Les pratiques en matière de rémunération, de temps de travail, de prestations sociales et de licenciement doivent respecter les exigences minimales légales et, le cas échéant, les exigences minimales négociées par les syndicats.

La direction qui mandate un sous-traitant est tenue de s'assurer que ce dernier garantit et applique également les exigences minimales.

3.3.7 Santé et sécurité

La direction assure des conditions de travail et une infrastructure qui garantissent la santé et la sécurité de tous les employé-e-s. Les employé-e-s sont régulièrement formés sur les questions relatives à la sécurité, des consignes de sécurité claires et applicables sont définies et communiquées et des équipements de protection appropriés sont mis à la disposition de tous.

La direction assure l'accès à l'eau potable, à des installations sanitaires et à des soins médicaux. Les logements mis à disposition des employé-e-s doivent au minimum respecter les exigences régionales usuelles en matière de dimensions, d'infrastructure et d'équipement, d'hygiène, d'accès, de sécurité et de protection de la vie privée, et le loyer doit être raisonnable.

3.3.8 Application

Le respect des prescriptions relatives à la Responsabilité sociale Partie V, chap. 3.3, page 278 (responsabilité sociale) est contrôlé en permanence dans deux systèmes différents. Depuis 2023, des audits sociaux sont progressivement intégrés directement dans le contrôle BSO. Il est prévu d'introduire ces audits sociaux dans le monde entier d'ici 2029.
La liste des pays déjà concernés et la mise en œuvre correspondante sont détaillées sur Nouveau système Partie V, art. 3.3.8.1, page 280. La mise en œuvre actuelle s'applique à tous les pays qui ne sont pas encore concernés par le nouveau système, comme indiqué sur Système actuel Partie V, art. 3.3.8.2, page 280 (Système actuel).

3.3.8.1 Nouveau système

S'applique aux entreprises BSO dans les pays suivants:
- France
- Grèce
- Italie
- Espagne
- Turquie

Les entreprises BSO des pays susmentionnés sont soumises à l'obligation d'audit social Bio Suisse. La réglementation détaillée de la mise en œuvre est disponible dans le Mémo Responsabilité sociale internationale.

Si une entreprise BSO dispose d'un certificat valable d'une norme reconnue par Bio Suisse, aucun audit social de Bio Suisse n'est exigé. Les normes sont régulièrement et systématiquement contrôlées afin de vérifier leur équivalence avec le système d'audit social de Bio Suisse.

Normes reconnues:
- Fair for Life
- Fairtrade - Standard for Hired Labour (d'autres normes Fairtrade ne sont pas reconnues)
- FairWild
- For Life
- Naturland
- SA8000

Pour être reconnu, le certificat correspondant doit être valable au moment du contrôle BSO. Dans le cadre du contrôle BSO, le certificat doit être remis à l'organisme de contrôle sous forme de copie physique ou numérique.

3.3.8.2 Système actuel

Pour les entreprises BSO situées dans des pays non mentionnés sous Nouveau système Partie V, art. 3.3.8.1, page 280, le système actuel s'applique, à savoir soit une obligation d'avoir une certification ou un audit social externe, soit une obligation d'autodéclaration.

Obligation d'avoir une certification ou un audit social externe

Les entreprises BSO comptant au moins cinq employé-e-s qui sont situées dans les pays listés ci-dessous et les produits correspondants sont soumis à l'obligation d'avoir une certification ou un audit social externe. Dans le cadre du contrôle BSO, le certificat ou l'attestation d'audit valide (datant de moins de 18 mois) doit être remis à l'organisme de contrôle sous forme de copie physique ou numérique.

Liste des produits et des pays:

Produits	Pays
Production primaire (y compris l'emballage ou la transformation dans l'entreprise de production qui en fait partie) de: ■ légumes frais (à l'excl. des plants et de la marchandise pour transformation dans le pays d'origine); ■ fruits frais (y c. 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'excl. de la marchandise pour transformation dans le pays d'origine).	Maroc, Pérou, Portugal
Production primaire (y compris l'emballage ou la transformation dans l'entreprise de production qui en fait partie) de: ■ bananes fraîches (à l'excl. de la marchandise pour transformation dans le pays d'origine).	Tous les pays

Liste des certifications et audits sociaux acceptés:
- Amfori BSCI
- Fairtrade
- GlobalG.A.P GRASP
- Naturland
- SA8000
- Sedex SMETA

Attestation par une autodéclaration

Les entreprises BSO qui ne tombent pas sous le coup de l'obligation d'une certification ou d'un audit social et qui emploient plus de 20 employé-e-s sont tenues de remplir et de signer tous les trois ans l' Autodéclaration Exigences sociales et de la remettre à l'organisme de contrôle sous forme de copie physique ou numérique dans le cadre du contrôle BSO.

Les entreprises BSO qui peuvent présenter un certificat ou une attestation d'audit valide (datant de moins de 18 mois) conforme à l'une des normes suivantes ne doivent pas remplir l'autodéclaration de Bio Suisse:
- Amfori BSCI
- Control Union Fair Choice
- Fair for Life
- Fair Trade USA
- Fairtrade
- For Life
- GlobalG.A.P. GRASP
- IBD Fair Trade
- Naturland
- Rainforest Alliance
- Rapunzel Hand in Hand
- RSPO P&C 2018/RSPO ISH 2019 ou norme de remplacement correspondante
- SA8000
- Sedex SMETA
- Soil Association Ethical Trade

3.4 Commerce équitable

Directives pour les relations commerciales équitables et les pratiques commerciales responsables (cf. Relations commerciales équitables et pratiques commerciales responsables Partie I, chap. 5, page 29).

3.5 Défrichage et destruction de forêt et de surfaces particulièrement dignes de protection (High Conservation Value Areas)

Base: cf. Bio Suisse - Concept directeur, page 14.

Bio Suisse interdit le défrichage et la destruction de forêt et de surfaces particulièrement dignes de protection (High Conservation Value Areas) en vue d'une utilisation agricole. Cette catégorie comprend p. ex. les forêts primaires et secondaires, les forêts de mangroves, la lande et les marécages, les steppes, les savanes ou la végétation de haute montagne, ainsi que les lieux de culte de peuples autochtones (selon définition Partie V, art. 3.5.1, page 282). La certification par Bio Suisse de cultures sur des surfaces initialement particulièrement dignes de protection est donc ainsi exclue. Font exception les surfaces défrichées avant 2005.

3.5.1 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);
- les forêts secondaires qui n'ont plus été exploitées pendant 15 ans.

3.6 Exigences pour l'utilisation de l'eau

Base: cf. Bio Suisse - Concept directeur, page 14.

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.

3.6.1 Exigences générales

Toutes les entreprises certifiées selon le Cahier des charges de Bio Suisse sont tenues de respecter les exigences générales, que l'entreprise soit située ou non dans une région à risque hydrique.

- Qualité des eaux souterraines et de surface Partie V, art. 3.6.1.1, page 282
- Irrigation et qualité des produits Partie V, art. 3.6.1.2, page 283
- Irrigation et fertilité du sol Partie V, art. 3.6.1.3, page 283

3.6.1.1 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.

3.6.1.2 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 BSO, il faut fournir des résultats d'analyses de l'eau ou des produits.

3.6.1.3 Irrigation et fertilité du sol

Une bonne fertilité du sol constitue la base d'une gestion durable de l'eau. La quantité et la disponibilité des réserves d'eau dans le sol dépendent fortement de la teneur en matière organique, laquelle permet d'augmenter la capacité de rétention au champ. L'objectif est d'avoir des sols avec une capacité de rétention plus grande afin d'utiliser le moins d'eau d'irrigation possible. L'irrigation ne doit pas mener à une dégradation de la fertilité du sol (p. ex. par salinisation de la couche supérieure du sol ou par érosion). En cas de risque élevé ou d'une consommation d'eau importante, si de l'érosion ou une salinisation de la couche supérieure est constatée, il faut prendre des mesures.

3.6.2 Utilisation de l'eau dans des régions à risque hydrique

Les exploitations situées dans des régions à risque hydrique doivent remplir des exigences supplémentaires. Cela ne s'applique qu'aux exploitations avec un système d'irrigation et ne concerne pas les entreprises agricoles qui pratiquent exclusivement la culture pluviale (sans gestion de l'eau).

3.6.2.1 Définition

Bio Suisse utilise le Water Risk Atlas «Aqueduct» (version 4.0) du World Resources Institute (www.wri.org) comme base pour déterminer si une exploitation se situe dans une région à risque hydrique. Les zones classées comme «medium-high» (25–50 %), «high» (50–75 %) ou «extremely high» (> 75 %) selon l'indicateur «Water Depletion» (résolution: annuelle) ou qui sont situées dans une région désertique selon la «World Map of the Koeppen-Geiger Climate Classification» (Rubel et al. 2017), classe climatique «BWh», sont considérées comme des régions à risque hydrique.

3.6.2.2 Plan de gestion de l'eau

Les entreprises et groupements de petits paysans situés dans des régions à risque hydrique doivent établir un plan de gestion de l'eau (PGE). L'entreprise tient à jour des informations générales concernant l'irrigation, les surfaces irriguées, la consommation d'eau et la provenance de l'eau. Une vue d'ensemble de toutes les parcelles, indiquant si elles sont irriguées ou non, doit être jointe. Il convient de procéder régulièrement à des analyses de l'eau d'irrigation selon les paramètres de la FAO (www.fao.org) ou à des méthodes équivalentes. Les risques liés à l'utilisation de l'eau doivent être analysés et des mesures appropriées doivent être prises pour réduire ou empêcher ces risques. Le PGE doit refléter la situation actuelle de l'entreprise ou du groupement de petits paysans. Bio Suisse met à disposition un modèle pour l'établissement du plan de gestion sur international.bio-suisse.ch. Tous les trois ans, l'organisme de contrôle doit remettre le PGE et toutes ses annexes à l'organisme de certification de Bio Suisse.

Bio Suisse et Naturland utilisent le même plan de gestion de l'eau. Grâce à la coordination des procédures de contrôle et de certification, les exploitations certifiées conformément aux Cahiers des charges des deux associations bénéficient d'une reconnaissance mutuelle de la vérification du PGE. La condition préalable à cette reconnaissance est la signature d'une déclaration de communication des données.

3.6.2.3 Pratiques d'irrigation

Dans les régions à risque hydrique, seuls les systèmes d'irrigation globalement efficients et économes en eau doivent être utilisés. Efficient est à comprendre dans le sens d'une utilisation parcimonieuse de l'eau disponible (p. ex. bassins de rétention de l'eau de pluie) et de l'énergie utilisée à cet effet (p. ex. forages d'eau, usines de dessalement) et la prévention de pertes inutiles (p. ex. en recouvrant les bassins de rétention). Une maintenance régulière est à effectuer. Si des manquements sont constatés dans le cadre du contrôle, des mesures d'amélioration doivent être mises en œuvre.

3.6.2.4 Légalité de tous les prélèvements d'eau

Le prélèvement de l'eau doit être conforme aux lois et prescriptions nationales ou régionales. Une preuve de la légalité de chaque prélèvement d'eau délivrée par les autorités compétentes doit être présentée.

Dans les groupements de petits paysans ayant un système de contrôle interne (selon Groupements de petits paysans Partie V, art. 3.1.1.3, page 275 a), l'exhaustivité de la preuve de la légalité doit être prise en compte dans le manuel interne et vérifiée lors du contrôle interne.

3.6.2.5 Collaboration avec des parties prenantes importantes (Water Stewardship)

En matière de gestion de l'eau, les producteurs BSO 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 de l'eau.

3.6.2.6 Exigences supplémentaires pour l'utilisation de l'eau dans les régions à climat désertique

Dans les régions à climat désertique selon la «World Map of the Koeppen-Geiger Climate Classification» (Rubel et al. 2017), classe climatique «BWh», l'utilisation de l'eau pour l'irrigation n'est autorisée qu'à certaines conditions:

- L'arrosage n'est autorisé qu'entre 6h du soir et 10h du matin
- La production de cultures annuelles n'est autorisée que pendant le semestre d'hiver.

Bio Suisse peut accorder des autorisations exceptionnelles aux entreprises qui produisent dans des régions traditionnellement cultivées.

3.6.3 Interdiction de l'utilisation de ressources en eau fossiles non renouvelables

Les ressources en eau fossiles non renouvelables désignent les nappes phréatiques situées dans des aquifères généralement très profonds, qui ne sont pas ou peu reliés au cycle de l'eau depuis au moins 10'000 ans. Il s'agit de nappes phréatiques épuisables qui sont utilisées dans les régions arides, notamment pour l'irrigation des cultures agricoles. L'utilisation de ressources en eau fossiles non renouvelables pour la production de produits Bourgeon n'est, selon Bio Suisse, pas durable et donc pas compatible avec la crédibilité de la marque «Bourgeon».

Les producteurs individuels et les groupements de petits paysans dont les exploitations se situent dans des régions arides, où l'on peut supposer la présence de ressources en eau à la fois fossiles et non renouvelables, doivent fournir des informations supplémentaires sur leurs sources d'eau. Sur la base de ces informations, l'organisme de certification BSO évalue si l'eau utilisée est admissible pour une certification BSO. Pour cela, le caractère renouvelable d'un aquifère est classé à l'aide de la Whymap Groundwater Resources (Major Groundwater Basins, indicateurs «low» et «very low»). Comme la probabilité de présence d'eau fossile non renouvelable augmente avec la profondeur de l'extraction d'eau, la profondeur du puits est également décisive pour la classification. La classification peut être réévaluée en tenant compte de données scientifiques fondées et spécifiques à l'entreprise.

Les délais transitoires suivants s'appliquent:

- Les producteurs individuels (Producteurs individuels Partie V, art. 3.1.1.1, page 275) bénéficient d'un délai transitoire jusqu'au 31 décembre 2026. Pendant le délai transitoire, les demandes de nouvelles entreprises ne seront plus acceptées.
- Les groupements de petits paysans (Groupements de petits paysans Partie V, art. 3.1.1.3, page 275) bénéficient d'un délai transitoire jusqu'au 31 décembre 2028.

3.7 Land Grabbing

Base: cf. Bio Suisse - Concept directeur Partie , chap. , page 14.

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 of tenure, FAO, à l'adresse www.fao.org).

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.

3.8 Politique au sujet des résidus

Bases:

- Exigences pour l'utilisation de l'eau Partie V, chap. 3.6, page 282
- Contrôle de la dérive des traitements Partie V, art. 4.2.5, page 295
- Exploitation d'anciennes surfaces OGM Partie V, art. 4.2.6, page 295
- Séparation des flux de marchandises et traçabilité des produits certifiés selon le Cahier des charges de Bio Suisse Partie V, chap. 5.1, page 303
- Production végétale Partie II, art. 1.3.4.3, page 50
- Protection contre les contaminations Partie II, chap. 2.5, page 83
- Produits phytosanitaires Partie II, art. 2.6.3, page 84
- Mesures permettant de garantir l'absence d'OGM Partie III, chap. 1.6, page 157
- Séparation Partie III, chap. 1.8, page 158
- Exigences générales Partie III, chap. 8.1, page 209

3.8.1 Empêcher les résidus

Le responsable de l'entreprise est tenu d'éviter toute contamination de ses produits par des polluants, par des intrants interdits, ainsi que par des OGM et par des produits OGM. 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.

Dans les régions où des OGM sont cultivés et où des machines étrangères sont utilisées, il doit être prouvé que la machine a été soigneusement nettoyée avant d'être utilisée pour des cultures bio.

3.8.2 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 1 pour la Partie V, chapitre 3.8: Produits à risque Partie V, page 286.

3.8.3 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'évaluation se base sur la Grille décisionnelle pour l'évaluation des résidus et contaminants dans les produits Bourgeon. L'exploitation respectivement le projet concerné doit soutenir le mieux et le plus vite possible Bio Suisse resp. l'organisme de certification BSO dans l'analyse des causes. Elle doit sur injonction soumettre un plan de mesures destinées à éviter les futures contaminations. Celui-ci doit être approuvé par l'organisme de contrôle. Il faut aussi sur injonction faire parvenir à l'organisme de certification BSO une analyse de risque sur les possibilités d'empêcher les résidus (des modèles sont disponibles auprès de Bio Suisse sur www.bio-suisse.ch). L'annulation définitive de la certification respectivement la nouvelle certification des produits et/ou de l'exploitation ne sera décidée individuellement qu'à la fin de ces recherches par l'organisme de certification BSO et avec l'accord du responsable de l'assurance-qualité de Bio Suisse.

La procédure ci-dessus est valable par analogie pour les cas de résidus d'OGM. Bio Suisse a défini une valeur indicative de 0.1 % de matériel GM (ADN ou protéines). Les résidus plus élevés sont tolérés au max. jusqu'à la limite légale s'il est prouvé que les exigences de Bio Suisse et le devoir de précaution ont été respectés et que les résidus étaient donc techniquement inévitables ou dus au hasard. La limite pour la commercialisation en bio est de 0,9 % pour les OGM autorisés et de 0,5 % pour les OGM tolérés (autorisations selon l'Ordonnance sur les aliments pour animaux, OSALA, RS 916.307 et l'Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées, ODAlGM, RS 817.22.51).

Annexe 1 pour la Partie V, chapitre 3.8: Produits à risque

Vous trouverez les annexes jointes au Cahier des charges de Bio Suisse en cliquant sur le lien suivant www.bio-suisse.ch.

4 Règlements pour la production végétale et animale

4.1 Reconversion à l'agriculture biologique selon le Cahier des charges de Bio Suisse

Base: Reconversion à l'agriculture biologique et principe de la globalité des entreprises agricoles Partie II, chap. 1, page 33

4.1.1 Période de reconversion

4.1.1.1 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 entièrement certifiée selon le Cahier des charges de Bio Suisse dès que l'ensemble de l'exploitation a achevé sa reconversion à la production biologique. La même règle s'applique également si elle n'était auparavant que partiellement reconvertie. Les surfaces qui étaient auparavant cultivées de manière non biologique sont en reconversion pendant 24 mois (réglementation selon Nouvelles parcelles Partie V, art. 4.1.1.2, page 287).

4.1.1.2 Nouvelles parcelles

La période de la reconversion Bio Suisse est écoulée une fois que les terres ont été cultivées bio pendant 24 mois et soumises au processus de contrôle bio 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.

4.1.2 Globalité et définition des exploitations

4.1.2.1 Principe de la globalité de l'exploitation agricole

Toutes les cultures d'une ferme BSO doivent être produites selon le cahier des charges de Bio Suisse et contrôlées en conséquence, indépendamment des intentions de commercialisation pour la culture concernée. Pour la certification Bio Suisse des cultures agricoles, l'élevage de l'entreprise de production doit être conforme au Règ. Bio UE dans l'UE et au minimum au cahier des charges cadre de l'IFOAM dans les autres pays, conformément à Production animale Partie V, chap. 4.4, page 300.

4.1.2.2 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 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 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 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.).

c) 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. Le chef d'exploitation et les personnes ayant une fonction dirigeante (par exemple, le responsable de branches de production) ne doivent pas avoir de fonction dirigeante dans une exploitation agricole non biologique, dans une entreprise de travaux agricoles non biologiques pour tiers ou dans une unité de production agricole non biologique. Par fonction de direction, il faut comprendre les compétences décisionnelles et la responsabilité en matière de gestion agricole de l'exploitation ou d'une partie de celle-ci (p. ex. en tant que chef-fe d'exploitation ou responsable de branches de production).
   – 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).

d) L'exploitation ne doit pas stocker ou transborder des intrants non autorisés en agriculture biologique, que ce soit dans des parties de bâtiments ou sur des surfaces. Des parties de bâtiments d'une exploitation BSO ne peuvent pas être louées à cette fin. En cas de doute, il convient de présenter un contrat de bail réglant clairement cette condition.

e) L'entreprise ne doit pas faire des travaux agricoles pour tiers avec des intrants non autorisés:
   – Des machines qui servent à l'utilisation d'intrants non autorisés ne peuvent pas être stationnées dans l'entreprise bio.

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 cinq ans; sauf dans le cas où l'exploitation non biologique serait reconvertie à l'agriculture biologique selon le présent cahier des charges.

Bio Suisse n'est pas tenue d'accepter une exploitation reconnue comme telle par les autorités.

4.1.3 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 Reprises d'exploitations Partie II, art. 1.2.4, page 37.

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.

4.1.4 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. Définition des produits clairement identifiables Partie V, art. 4.1.4.1, page 289), 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 contrôle (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.

4.1.4.1 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 d'une telle différenciabilité: Graines de tournesol rayées par rapport à des graines totalement 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 la CLI des échantillons des variétés.

4.2 Production végétale

4.2.1 Protection et fertilité du sol

Base: Fertilité du sol Partie II, chap. 2.1, page 53.

4.2.1.1 Rotation des cultures

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 six mois est compté comme 0,5 ha);
- prairie temporaire (artificielle) ou semis de légumineuses (p. ex. mélanges graminées/légumineuses, luzerne).

4.2.1.2 Couverture du sol

Principe: Couverture du sol des terres ouvertes Partie II, art. 2.1.5, page 57, cf. Directives spécifiques pour la production végétale Partie II, chap. 3, page 89

a) Surface de terres ouvertes

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 semi-arides de l'hémisphère nord, la période de végétation pour le blé dur et les légumes est l'hiver).

b) Cultures pérennes

Les surfaces de cultures pérennes doivent être enherbées toute l'année. L'enherbement doit être entretenu de manière à obtenir et à maintenir une flore et une faune diversifiées. En particulier 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.

c) Matériaux de couverture et de paillage

L'utilisation de matériaux de couverture en plastique pour recouvrir le sol et qui ne sont pas enfouis dans le sol après la culture (p. ex. bandes tissées ou film plastique noir) doit être limitée à un minimum. Ils doivent être enlevés des surfaces après la culture, réutilisés ou éliminés. En cas de mise au rebut, leur recyclage doit être privilégié. L'incinération dans les champs est interdite. Les films en PVC ne sont pas autorisés.

Les films de paillage incorporés au sol après la culture doivent être certifiés biodégradables. Les films en polyéthylène (PE) ou en polypropylène (PP), ainsi que les films de paillage oxo-dégradables, ne sont pas biodégradables et entraînent des contaminations par les microplastiques. Les films de paillage non biodégradables doivent être retirés des surfaces et éliminés après la culture.

Les films appropriés qui peuvent être incorporés dans le sol doivent être constitués d'amidon modifié, de PLA ou de PBAT. Les informations relatives aux films de paillage utilisés, sous forme d'étiquettes, de bons de livraison, de fiches techniques ou de mémos, ainsi que les certifications, servent de preuves de la biodégradabilité. En cas de doute ou de preuve insuffisante, les films de paillage doivent être retirés de la surface et éliminés.

4.2.1.3 Intervalles de 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. Sont considérées comme cultures principales les cultures dont le sol est occupé pendant plus de 14 semaines.

4.2.1.4 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 surpâture. 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.

4.2.1.5 Dérogations

a) Dans des cas justifiés, il est possible de déroger aux prescriptions en matière de Rotation des cultures Partie V, art. 4.2.1.1, page 289, Couverture du sol Partie V, art. 4.2.1.2, page 289 et Intervalles de cultures Partie V, art. 4.2.1.3, page 290. Pour cela, une autorisation exceptionnelle doit être demandée à Bio Suisse. La rotation des cultures actuelle est vérifiée 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).

b) Dans les zones climatiques tempérées, le riz peut être cultivé au maximum 3 années sur 5 au même endroit, ce qui signifie que du riz ne peut pas y être cultivé pendant 2 années sur 5. 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.

c) Dans les fermes dont au moins 30 % 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 une 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.

d) Les petites fermes avec une surface de terres ouvertes de moins de 1 ha doivent respecter les principes en matière de rotations des cultures, cf. Fertilité du sol.

e) La culture de la canne à sucre doit remplir les conditions suivantes:
   – La canne à sucre peut rester au maximum 10 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 dans la rotation culturale de la canne à sucre.

f) 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.

Nous entendons par culture horticole de légumes et de plantes aromatiques la culture maraîchère spécialisée en plein champ, où deux à quatre cultures par an sont cultivées successivement sur la même surface.

4.2.2 Matériel reproductif (semences et matériel de multiplication végétative) et plants

Base: Sélection végétale et multiplication Partie II, chap. 2.2, page 57

4.2.2.1 Définition

C'est la terminologie du chapitre Sélection végétale et multiplication Partie II, chap. 2.2, page 57 qui est valable. L'expression «matériel de multiplication» regroupe les semences et le matériel de multiplication végétative. La notion de «matériel reproductif» regroupe les semences, le matériel de multiplication végétative ainsi que les plants.

4.2.2.2 Qualité du matériel reproductif

Le matériel reproductif doit en principe être de provenance biologique.

Les variétés de plantes utilisées pour la fabrication des produits Bourgeon doivent provenir de préférence d'une sélection végétale biologique. S'il n'y a pas de variétés de plantes issues de sélection biologique disponibles en qualité et quantité usuelles dans la branche pour l'utilisation prévue et pour la situation agricole présente, il est permis d'utiliser des variétés issues de sélection non biologique.

Les variétés hybrides sont interdites pour les espèces suivantes:
- Céréales (sauf maïs)
- Colza (sauf colza HOLL (High Oleic Low Linolenic))

Sur présentation d'une preuve de l'indisponibilité de variétés de colza non hybrides (sauf colza HOLL), l'organisme de certification BSO peut octroyer une autorisation exceptionnelle d'utilisation de colza hybride.

L'utilisation de variétés issues de fusion cellulaire est interdite.

Exceptions:
Chou-fleur (y.c. chou romanesco, choux-fleurs de couleurs), brocoli, chou blanc, chou frisé et endive.

Dans le cas des brassicacées (sauf choux-fleurs, chou romanesco, brocoli, chou blanc et chou frisé) et des variétés de chicorées cultivées (sauf l'endive), il faut utiliser des variétés qui figurent dans la liste exhaustive internationale «Variétés exemptes de fusion cellulaire pour la culture maraîchère» (www.fibl.org).

4.2.2.3 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 le Règ. Bio UE ou une ordonnance bio équivalente doit être attestée dans le rapport de contrôle ou sous forme d'un document écrit annexé.

4.2.2.4 Plants et matériel de multiplication végétative

Les plants de légumes et de plantes aromatiques (y c. les oignons à repiquer) doivent provenir de l'agriculture biologique certifiée. Les exigences de Bio Suisse concernant les substrats pour les plants (maximum 60 % 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.

Pour la multiplication végétative des fraises, il faut au moins que la production des plants se fasse en conditions biologiques certifiées. La production de plantons bio peut recourir à des stolons de plantes-mères conventionnelles s'il n'y a pas de stolons disponibles en qualité bio.

En cas de non-disponibilité de matériel de multiplication biologique de fraises, une autorisation exceptionnelle peut être demandée auprès de Bio Suisse.

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.

4.2.2.5 Mesure préventive contre les OGM

Dès l'instant où une culture OGM commerciale est autorisée dans un pays donné, du matériel de multiplication biologique doit être utilisé pour la certification BSO. Bio Suisse tient à jour une liste des cultures à risque dans l'Annexe 1 pour la Partie V, art. 4.2.2.5: Liste des pays et cultures comportant un risque OGM Partie V, page 292.

En cas d'indisponibilité de matériel de multiplication biologique pour les cultures à risque, une attestation d'absence d'OGM doit être fournie par le marchand de semences. L'indisponibilité de matériel de multiplication biologique doit être confirmée par l'organisme de contrôle.

Si du matériel reproductif conventionnel/des semences de base de cultures à risque doivent être utilisés pour la multiplication des semences, ils doivent être testés au moyen d'une analyse PCR sur les OGM. La limite de détection ne doit pas dépasser 0,1 %. En cas de résultat positif, le matériel reproductif/les semences de base ne peut/peuvent pas être utilisé/es.

Annexe 1 pour la Partie V, art. 4.2.2.5: Liste des pays et cultures comportant un risque OGM

Vous trouverez les annexes jointes au Cahier des charges de Bio Suisse en cliquant sur le lien suivant www.bio-suisse.ch.

4.2.3 Encouragement de la biodiversité

Base: Encouragement de la biodiversité Partie II, chap. 2.3, page 71

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 ménageante 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 améliératrices dans la rotation;
   - l'interdiction d'utiliser des produits phytosanitaires chimiques de synthèse (cf. Santé des plantes Partie II, chap. 2.6, page 84);
   - l'interdiction d'utiliser des herbicides, des régulateurs de croissance et des défanants;
   - l'interdiction d'utiliser des engrais chimiques ou de synthèse (cf. Fertilisation Partie II, chap. 2.4, page 73);
   - 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.

4.2.3.1 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 qui ne reçoivent aucun apport engrais extérieurs (sauf les engrais apportés par la pâture des surfaces);
- 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, typiques de la région exploitée (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).

4.2.3.2 Mesures d'encouragement de la biodiversité

Les deux points suivants doivent être remplis par toutes les entreprises BSO:
- 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).
- Au minimum deux des mesures d'encouragement suivantes doivent être remplies:
  - Dans les grandes parcelles (> 50 ha), les SPB sont réparties largement sur la surface du domaine, c'est-à-dire qu'il y a au moins 3 éléments d'au moins 0.1 ha par parcelle;
  - Sur les domaines avec de petites parcelles, les SPB sont réparties largement, c'est-à-dire qu'elles sont présentes sur > 50 % des parcelles du domaine;
  - Les SPB sont placées et mises en réseau par des éléments paysagers (p. ex. haies ou bandes non cultivées) de manière à maintenir des conditions de vie favorables à la propagation des animaux et plantes naturellement présents. Il y a une esquisse des SPB et des éléments paysagers qui les mettent en réseau.
  - Les SPB représentent plus de 20 % de la surface agricole utile;
  - Au minimum 5 des éléments paysagers énumérés dans la Surfaces de promotion de la biodiversité (SPB) Partie V, art. 4.2.3.1, page 293 sont présents sur le domaine;
  - Le domaine héberge au minimum 3 colonies d'abeilles (Apis spp.) pendant toute la période de végétation;
  - Des espèces et des variétés culturales menacées sont cultivées sur > 0,5 ha (p. ex. anciennes variétés de légumes, de fruits et de raisin, variétés locales, variétés sélectionnées et/ou multipliées localement).
  - Le domaine exploite des systèmes diversifiés d'agroforesterie.
  - Le domaine renonce en grande partie au labour pour les grandes cultures (labour au maximum 2 fois dans une rotation de 5 ans).
  - Le domaine renonce en grande partie au travail du sol dans les cultures pérennes (au max. 1 fois par an).

- Au sein de l'exploitation, > 2 nichoirs/possibilités de nidification/abris par ha sont mis à disposition des oiseaux, des chauves-souris, des abeilles sauvages et de la petite faune (bois mort, hôtels à abeilles ou à insectes, tas de branches et de pierres, etc.).
- Du compost est utilisé pour favoriser les organismes du sol.
- Les épiphytes naturellement présents dans les cultures pérennes dans les régions tropicales ou subtropicales sont préservés.
- La surface de promotion de la biodiversité est activement protégée contre les néophytes envahissantes par des mesures d'entretien régulières et bien documentées.
- Le domaine fournit des prestations individuelles en faveur de la biodiversité qui ne sont pas énumérées ci-dessus.

4.2.3.3 Dérogations

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 petits paysans 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.

Les groupements de petits paysans (définition selon l'art. Groupements de petits paysans Partie V, art. 3.1.1.3, page 275) ne sont pas obligés de suivre les exigences de qualité énumérées à l'art. Mesures d'encouragement de la biodiversité Partie V, art. 4.2.3.2, page 293. Ceci est également valable pour les exploitations qui se trouvent dans une région restée à l'état naturel attenante à au moins 30 % de la limite de l'exploitation.

4.2.4 Fertilisation

Base: Fertilisation Partie II, chap. 2.4, page 73

4.2.4.1 Produits et mesures autorisés

Sont autorisés les produits et mesures selon le Règ. Bio 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, engrais azotés facilement solubles issus du stripage de l'ammoniac.
- Les engrais à base d'oligoéléments ne doivent être utilisés qu'en cas de besoin avéré (exceptions: des symptômes visibles de carences ou une preuve du besoin ne sont pas nécessaires pour fertiliser les céleris, les brocolis, les épinards, les choux-fleurs, les betteraves sucrières et les betteraves rouges avec du bore, les pommiers avec du calcium ainsi que pour utiliser du sel d'Epsom dans les endives). Si un engrais contenant plusieurs oligo-éléments est utilisé, le besoin doit être justifié pour chaque élément. Si le cuivre est utilisé comme oligo-élément, il doit être ajouté à la quantité de cuivre selon Produits et mesures Partie V, art. 4.2.7.1, page 296 a).
- Les chélates chimiques de synthèse (EDTA, HEEDTA, DTPA, EDDHA, EDDHMA, EDDCHA, EDDHSA, HBED, IDHA, EDDS) peuvent être utilisés en combinaison avec des oligoéléments pour améliorer l'efficacité.
- 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 (Règ. Bio UE). En cas de doute, l'organisme de certification BSO peut exiger une analyse de l'engrais.

4.2.4.2 Limites de fertilisants

Les limites de fertilisants se réfèrent aux apports maximaux fixés par culture selon la liste ci-dessous. Les surfaces non fertilisables ne sont pas prises en compte. Les surfaces non fertilisables comprennent notamment les SPB (hors pâturages permanents particulièrement riches en espèces et fertilisés par les animaux de pâture) ou les surfaces en dur et les bâtiments.

Apport maximal (par ha par année)	**N_{tot} (kg)**	**P_2O_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[63]	40[63]
Canne à sucre	160	80
Fraises	160	35
Cultures arborescentes et buissonnantes	100	30
sauf:		
Avocat	100	35
Banane	170	50
Thé	150	50
Dattes	160	50
Agrumes	160	30
Palmiers à huile	160	35

4.2.4.3 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.

4.2.4.4 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.

4.2.5 Contrôle de la dérive des traitements

Base: Protection contre les contaminations Partie II, chap. 2.5, page 83.

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.

4.2.6 Exploitation d'anciennes surfaces OGM

Base: Renoncement à l'ingénierie génétique Partie II, art. 2.5.1, page 83

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.

[63] 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 P_2O_5/ha.

Pour certaines cultures, les délais d'attente doivent être respectés conformément au tableau ci-dessous avant la mise en place de cultures biologiques après la même culture génétiquement modifiée.

Culture	Délais d'attente
Maïs	Variable localement, pas nécessaire en Europe centrale et du Nord, sinon 2 ans
Colza	15 ans s'il n'y a pas de lutte ciblée, 2 ans en cas de lutte ciblée contre les repousses
Soja	2 ans
Coton	2 ans
Betteraves sucrières/fourragères	10 ans s'il n'y a pas de lutte ciblée, 1 an en cas de lutte ciblée

Sous réserve des dispositions générales de Bio Suisse relatives à la reconversion.

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.

4.2.7 Protection des plantes

Base: Santé des plantes Partie II, chap. 2.6, page 84.

4.2.7.1 Produits et mesures

Principe: les utilisations sur les céréales, les légumineuses, les oléagineux et les betteraves sucrières doivent être déclarées[64] et être limitées à un minimum.

Sont autorisées les mesures selon le chapitre Santé des plantes Partie II, chap. 2.6, page 84 ainsi que les matières actives de l'Annexe I de Règ. Bio UE 2021/1165. Ne sont toutefois pas autorisés:
- pyréthrinoïdes de synthèse (aussi dans des pièges);
- tout herbicide (y compris l'utilisation de vinaigre, de sel ou d'acides gras pour le désherbage);
- régulateurs de croissance;

Dans certains cas, Bio Suisse peut exiger des analyses ou des indications sur la composition et/ou la qualité des produits phytosanitaires utilisés.

Pour lutter contre la mouche méditerranéenne des fruits et la mouche de l'olive, il est possible de demander à Bio Suisse une autorisation exceptionnelle pour l'utilisation de pyréthroïdes synthétiques dans des pièges.

a) Réglementation pour le cuivre

Les quantités maximales suivantes de cuivre métal (cuivre pur) par hectare de surface traitée et par année doivent être respectées pour les produits cupriques:
- Céréales, légumineuses, oléagineux et betteraves sucrières: aucune utilisation
- Fruits à pépins: 1,5 kg (jusqu'à 4 kg dans le cadre de la stratégie de lutte contre le feu bactérien)
- Petits fruits: 2 kg
- Fruits à noyau (uniquement les espèces Prunus): 3 kg
- Viticulture: moyenne sur l'ensemble de la surface viticole de la ferme: 3 kg. Quantité maximale pour des parcelles individuelles: 4 kg. Ces quantités peuvent faire l'objet d'un bilan sur une période de 5 ans. Les quantités supérieures à 4 kg par hectare et par année doivent obligatoirement être déclarées à l'organisme de certification
- Autres cultures (y.c. tropicales et subtropicales): 4 kg

b) Réglementation pour l'huile de paraffine

Dans la mesure du possible, l'huile de paraffine doit être remplacée par des huiles végétales. L'utilisation d'huile de paraffine est soumise à déclaration[64].

c) Réglementation pour 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'éténhon et de carbure est interdite.

[64] L'obligation de déclaration est remplie si l'organisme de contrôle note l'application phytosanitaire dans le cadre du contrôle annuel dans la liste de contrôle BSO.

d) Réglementation pour les anti-limaces à base de phosphate de fer

Le phosphate de fer peut être utilisé comme suit:
- Céréales, légumineuses et pommes de terre: non autorisé
- Oléagineux: autorisé uniquement pour le colza, la moutarde à usage alimentaire (pas pour les engrais verts/les cultures intercalaires) et le tournesol
- Autres cultures: aucune restriction

e) Réglementation pour le spinosad

Les limitations suivantes s'appliquent en vue de la protection des pollinisateurs: L'utilisation n'est autorisée que le soir en dehors du vol des abeilles ou si la bouillie de pulvérisation n'entre pas en contact avec des plantes en fleurs ou couvertes de miellat ou encore en l'absence de pollinisateurs dans une serre fermée. Son utilisation est soumise à déclaration[64].

Les restrictions supplémentaires suivantes s'appliquent:

- Pas d'utilisation sur les céréales, les légumineuses, les oléagineux et les betteraves sucrières
- Pas d'utilisation dans les cultures spéciales suivantes:
  - Doucette, salades, roquette
  - Toutes les espèces de jeunes pousses

4.2.7.2 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 dérives. Une utilisation ordonnée par l'État dans une culture conduit à l'annulation de la certification de la culture concernée. Si l'utilisation ordonnée par l'État est exécutée par le chef de l'exploitation lui-même, c'est l'exploitation entière qui est exclue.

4.2.7.3 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.

4.2.7.4 Traitement post-récolte des bananes

Tous les produits autorisés par le Règ. Bio UE peuvent être utilisés pour le traitement post-récolte des pédoncules de bananes.

4.2.8 Brûlage

Base: Santé des plantes Partie II, chap. 2.6, page 84.

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.

4.3 Directives spécifiques pour la production végétale

4.3.1 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.

4.3.2 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 sarcleuse.

4.3.3 Cultures pérennes tropicales

Les écosystèmes tropicaux, en particulier les forêts tropicales, revêtent une grande importance pour le climat et la biodiversité. La tendance globale aux monocultures à grande échelle compromet la préservation de ces écosystèmes essentiels. Conformément au Concept directeur, ces écosystèmes doivent rester préservés et produire des cultures bio saines en harmonie avec les cycles naturels.

C'est pourquoi les cultures pérennes tropicales doivent être produites selon des systèmes de culture diversifiés et multifonctionnels qui renforcent la résilience du système de culture et des entreprises.

4.3.3.1 Définitions

Cultures pérennes tropicales
Sont considérées comme telles les cultures pluriannuelles d'arbres et de buissons suivantes:
Agaves, avocats, bananes, noix de cajou, café, cacao, noix de coco, citrons verts, mangues, palmiers à huile et thé. Les autres cultures pérennes tropicales ne sont pas concernées par ces exigences.

Systèmes de culture diversifiés et multifonctionnels
Sont considérées comme telles les cultures mixtes, l'agriculture mixte ou les systèmes agroforestiers. L'intégration ciblée des surfaces de promotion de la biodiversité peut également être considérée comme une diversification.

Diversification agricole
Se caractérise par l'intégration dans une entreprise agricole donnée d'un plus grand nombre d'espèces, de variétés ou de races végétales et/ou animales. Il peut aussi s'agir d'une diversification agricole, c'est-à-dire de l'alternance de différentes cultures et systèmes de culture dans l'espace et le temps[65].

Multifonctionnalité
Caractérise une agriculture qui fournit des denrées alimentaires pour les consommateur-rice-s, des moyens de subsistance et des revenus pour les producteur-rice-s, ainsi qu'une multitude de biens publics et privés pour la population et son environnement, y compris des écosystèmes fonctionnels[66].

Surface de monoculture
Est considérée comme telle une surface supérieure à 10 ha sur laquelle une seule et même culture est cultivée.

4.3.3.2 Diversification des cultures pérennes tropicales

Les entreprises ayant plus de 200 ha de cultures pérennes tropicales doivent diversifier leur entreprise, c'est-à-dire leurs surfaces.

a) Diversification par des mesures sur l'ensemble de l'exploitation agricole:
Chaque exploitation doit appliquer au moins une des mesures suivantes sur l'ensemble de l'exploitation agricole:
- Un corridor à faune continu et non exploité d'au moins 30 m de large à l'intérieur de la surface agricole utile (SAU) relie les surfaces de promotion de la biodiversité environnantes et permet ainsi la migration des animaux sauvages.
- Cultures vivrières ou cultures destinées au marché local sur au moins 5 % de la SAU.
- Exploitation d'au moins une deuxième culture principale sur au moins 20 % de la SAU.
- L'exploitation ou l'entreprise de transformation correspondante achète au moins 20 % de la récolte des cultures pérennes tropicales auprès de groupements de petits paysans locaux. La plantation/l'entreprise de transformation garantit aux petits paysans la possibilité de prendre en charge leurs cultures durant toute l'année et les aide si nécessaire à améliorer la qualité des produits, et elle documente les quantités de marchandises effectivement réceptionnées chaque mois.

[65] Source: Thornton, P. K., & Herrero, M. (2014). Climate change adaptation in mixed crop–livestock systems in developing countries. *Global Food Security*, *3*(2), 99-107.
[66] Source: Armbrecht, I. et al. (2009). Aktuelle Lage, Herausforderungen und Handlungsoptionen. In Albrecht S. & Ashenfelter O. (Hrsg.),*Weltagrarbericht: Synthesebericht*, 47-100.

b) Diversification par des mesures à la surface:
Sur au minimum 50 % des surfaces de monoculture supérieures à 10 ha, l'entreprise doit mettre en œuvre au moins une des mesures à la surface suivantes par surface concernée:
- Réduire ou subdiviser les surfaces de monoculture concernées en surfaces inférieures à dix ha, séparées les unes des autres par une zone tampon d'au moins six mètres de large qui ne contient pas la culture principale.
- Diversification d'au moins 10 % de la surface de monoculture concernée avec d'autres buissons, arbres ou cultures en culture mixte, en agroforesterie ou sous forme d'îlots d'arbres gérés de façon extensive.
- Surfaces de promotion de la biodiversité selon Partie V, art. 4.2.3.1, page 293 sur au moins 3 % de la surface de monoculture concernée.

À long terme, toutes les surfaces de monoculture supérieures à 10 ha doivent être réduites ou diversifiées. La CLI peut délivrer des autorisations exceptionnelles pour des approches de diversification particulières qui ne sont pas listées ci-dessus.

Un délai transitoire jusqu'au 31 décembre 2026 est accordé pour la mise en œuvre.

4.3.3.3 Culture de palmiers à huile (Elaeis guineensis) et transformation primaire des fruits du palmier

Les huileries qui produisent de l'huile de palme et les entreprises agricoles qui les fournissent sont certifiées selon le Cahier des charges de Bio Suisse si les exigences supplémentaires suivantes sont remplies:

a) Il existe actuellement une certification valable selon les normes Standard Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO P&C 2018[67] ou RSPO ISH 2019[68] ou selon une norme de remplacement correspondante)[69]. Bio Suisse peut sur demande vérifier et reconnaître une autre norme externe comme équivalente à la RSPO.

b) Pour favoriser un cycle des éléments nutritifs idéal dans le système de culture et pour réduire le plus possible les émissions de gaz à effet de serre, l'huilerie assure une préparation pauvre en émissions des sous-produits organiques de la production de l'huile brute BSO[70], et elle garantit le retour des matières sur les surfaces de production d'au moins 80 % des entreprises BSO fournisseuses, y compris celles des petits paysans BSO. Les méthodes de préparation et les flux des matières sont documentés.

4.3.4 Agaves

Lors de la récolte des cultures d'agaves, 5 % des plantes d'Agave tequilana et 3 % de toutes les autres espèces d'agaves doivent rester sur place afin de pouvoir développer des inflorescences et des fruits et offrir une source de nourriture aux chauves-souris et aux insectes locaux. Les plantes en fleurs doivent être réparties sur toute la superficie de l'entreprise et laissées en place au moins jusqu'à la pleine maturité des inflorescences.

4.3.5 Production de macroalgues

La certification Bio Suisse des entreprises de production d'algues est possible aux conditions suivantes:
- Il doit exister une certification conforme au Règ. Bio UE.
- La définition des exploitations de Bio Suisse (Définition de l'exploitation Partie V, art. 4.1.2.2, page 287) est respectée.
- Au moins les deux derniers tiers de la phase de croissance dans des eaux naturelles.
- Pas d'espèces d'algues exotiques. Si elles ne présentent pas de risque, une autorisation exceptionnelle peut être demandée à Bio Suisse pour les espèces exotiques.

[67] Roundtable on Sustainable Palm Oil Principles & Criteria 2018 www.rspo.org
[68] Roundtable on Sustainable Palm Oil Independent Smallholder Standard 2019 www.rspo.org
[69] Documents à fournir: Rapport d'audit actuel, attestation de certification actuelle et contrat de licence actuel
[70] Sous-produits organiques: Régimes de fruits du palmier vides, tourteaux de fruits du palmier, fibres et POME

a) En complément de la production dans les eaux naturelles

Matériel de multiplication:
- Semences (matériel parental) provenant de populations sauvages régulièrement renouvelées (exclusivement souche locale (aucune introduction de génétique étrangère))
- Tous les producteurs non biologiques de semences/jeunes algues doivent fournir une attestation certifiant que leur production est conforme aux exigences bio.
  Caractéristiques, traitements et engrais interdits:
  - Matériel de multiplication issu de souches cultivées
  - Matériel de multiplication issu de la collecte sauvage dans des régions exotiques
  - Matériel de multiplication issu de la polyploïdisation, de l'irradiation, de la gynogénèse ou de l'hybridation
  - Traitement avec des agents chimiothérapeutiques
  - Traitement des cordes/câbles et autres équipements/infrastructures avec des agents antisalissures toxiques
  - Utilisation d'engrais conventionnels de synthèse
  - Utilisation de CO_2 provenant de la combustion fossile ou d'une autre production non circulaire

Mise en culture des semences / jeunes algues:
- Site
  - Qualité de l'eau A & B (selon l'OBio UE)
  - Distance suffisante par rapport aux pisciculturesconventionnelles et autres sources d'émissions potentielles (eaux usées industrielles, port, etc.).
    Justificatif: joindre une carte indiquant les sources d'émissions.
- Le traitement des câbles et autres équipements/infrastructures avec des agents antisalissures toxiques n'est pas autorisé.

L'élimination des infrastructures et d'autres équipements nécessaires à la culture, tels que des câbles ou des pinces à plantules, qui sont installés dans les eaux naturelles, est interdite. Ils doivent être consignés dans un inventaire et leur réutilisation ou leur élimination doit être documentée.

b) En complément de la production dans les installations intérieures
- Toute fumure doit être faite exclusivement avec des engrais organiques provenant de l'agriculture biologique.
- Seul le CO_2 issu de filières de production circulaires peut être utilisé, comme les sous-produits de processus industriels ou biologiques existants (par exemple fermentation, bioéthanol, traitement du biogaz).

4.4 Production animale

4.4.1 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 au Règ. Bio 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.

Exceptions: Il n'y a pas d'exigences minimales pour les élevages d'agrément et pour la production animale d'autoapprovisionnement (il y a autoapprovisionnement si plus de 50 % des produits animaux sont utilisés pour ses propres besoins.

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 moules Partie V, art. 4.4.2, page 301 et l'apiculture Partie V, art. 4.4.3, page 302). Le contrôle doit être effectué par un organisme de contrôle désigné par la CLI. Il s'agit en règle générale d'un organisme agréé en Suisse pour le contrôle Bio Suisse.

Les exploitations qui sont certifiées seulement pour les produits animaux doivent respecter, en plus des directives de Bio Suisse pour la production animale Partie II, chap. 4, page 97 et les Directives spécifiques pour la production animale Partie II, chap. 5, page 119, les directives suivantes pour la production végétale:

- La certification selon l'OBio EU (ou équivalent)
- La reconversion de toute l'exploitation Partie V, art. 4.1.2, page 287
- Les directives pour les rotations des cultures Partie V, art. 4.2.1.1, page 289
- Les exigences quantitatives et qualitatives pour l'encouragement de la biodiversité (cf. Encouragement de la biodiversité Partie V, art. 4.2.3, page 292
- La limitation des apports d'engrais Partie V, art. 4.2.4.2, page 294

L'affouragement avec les aliments fourragers de qualité Bio-UE provenant de l'exploitation ou de l'extérieur est autorisé.

4.4.2 Aquaculture

Bases: cf. Pisciculture Partie II, chap. 5.7, page 142 et Reconversion à l'agriculture biologique et principe de la globalité des entreprises agricoles Partie II, chap. 1, page 33

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'antioxydants de synthèse (p. ex. éthoxyquine, BHA, BHT, etc.) 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 du Règ. Bio UE doivent être respectées, p. ex. saumon en cage flottante en mer 10 kg/m^3, dorade/loup de mer 15 kg/m^3, pangasius 10 kg/m^3.
- Tous les produits de nettoyage et de désinfection autorisés par le Règ. Bio UE.
- L'étourdissement doit se faire par électrocution (si possible dans de l'eau) ou par assommage. L'étourdissement à l'aide de préparations naturelles à base de plantes comme l'huile de girofle est aussi autorisé. Dans certains cas, des adaptations architecturales sont encore nécessaires, un plan de reconversion réaliste sur deux ans expliquant comment introduire une méthode d'étourdissement conforme en l'espace de deux ans doit être présenté. Pendant ce délai de reconversion, les poissons peuvent être commercialisés avec la mention «en reconversion».
- L'étourdissement doit être maintenu jusqu'à la mise à mort par incision des branchies et saignée, et pour le bar et la dorade la mise à mort peut aussi se faire sur de la glace ou de la glace en écailles (pas dans de l'eau glacée).
- Un protocole prédéfini de mise à mort doit être fourni à l'organisme de certification BSO et doit comporter les points suivants:
  - Le protocole de mise à mort définit les responsabilités et son application est contrôlée par un personnel spécifiquement formé.
  - Le protocole de mise à mort décrit l'ensemble du processus, depuis la préparation, la mise en cage, le crowding, le pompage, le transport, l'étourdissement, jusqu'à la mise à mort.
  - Afin de garantir un stress minimal et un étourdissement efficace, des points de contrôle critiques, des valeurs maximales et des mesures correctives correspondantes sont définis pour chaque étape, et leur enregistrement est réglementé.

- Reproduction et sélection: cf. Multiplication et sélection Partie II, art. 5.7.1, page 142. Divergence: les alevins et œufs achetés doivent provenir d'entreprises bio et la durée du transport des alevins ne doit pas dépasser 10 heures, densité lors du transport Partie II, art. 5.7.6, page 144. 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, tant que l'indisponibilité est confirmée par l'organisme de contrôle. Dans ce cas, une attestation du fournisseur stipulant qu'ils remplissent les exigences bio doit être disponible, et les poissons doivent avoir passé au moins les deux derniers tiers de leur vie dans une ferme bio.
- La durée de la reconversion doit respecter le Règ. Bio UE sur l'aquaculture (généralement 3, 6, 12 ou 24 mois, selon le système de production).

La certification des crevettes (shrimps) et des coquillages est possible aux conditions suivantes:
- une certification selon les directives de Naturland e.V., de DE-Gräfelfing[71], est nécessaire;
- la définition des exploitations de Bio Suisse est respectée;
- les groupes de producteurs doivent respecter les exigences de Bio Suisse en matière de contrôles qui sont mentionnées dans les présents règlements.

4.4.3 Apiculture

Bases: Apiculture et produits apicoles Partie II, chap. 5.8, page 147 et Produits apicoles Partie III, chap. 13, page 238

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).
- Confirmation qu'aucune surface digne de protection n'est défrichée conformément à la directive Défrichage et destruction de forêt et de surfaces particulièrement dignes de protection (High Conservation Value Areas) Partie V, chap. 3.5, page 282, si l'apiculteur gère une entreprise agricole.
- Aucune surface OGM ne se trouve dans un rayon de dix kilomètres.
- Si un apiculteur est en même temps chef d'exploitation d'une entreprise agricole, cette exploitation doit être intégralement certifiée selon l'ordonnance sur l'agriculture biologique de l'UE ou équivalente. Les cultures vivrières telles que définies dans Certification simplifiée des groupements de petits paysans Partie V, art. 3.1.5, page 276 en sont exclues. Si ce n'est pas le cas, il ne peut pas obtenir la certification selon Bio Suisse comme producteur de miel (également pas en tant que membre d'un groupement de producteurs).

Pour les procédés de transformation, les exigences de qualité et les prescriptions de désignation, cf. chapitre Miel Partie III, chap. 13.2, page 238.

[71] www.naturland.de

5 Règlements pour la transformation et le commerce

5.1 Séparation des flux de marchandises et traçabilité des produits certifiés selon le Cahier des charges de Bio Suisse

Bases:

- Pièces justificatives et comptabilité obligatoires Partie I, art. 2.1.3.1, page 18
- Acquisition des matières premières et contrôle des flux des marchandises Partie III, chap. 1.4, page 155
- Réception des marchandises et contrôle des flux des marchandises. Partie III, chap. 1.5, page 157

5.1.1 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.

5.1.2 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.

5.1.3 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.

5.1.4 Exportation/Importation en Suisse

Une Attestation de Traçabilité électronique dans le SCM (Supply Chain Monitor)[72] est nécessaire pour chaque livraison de marchandise certifiée selon le Cahier des charges de Bio Suisse qui est importée en Suisse. L'ensemble des flux des marchandises en remontant jusqu'au producteur de la matière première doit être déclaré. Les transactions d'importation doivent être saisies dans le SCM par l'exportateur au plus tard six semaines après la date de livraison en Suisse et l'Attestation Bourgeon doit avoir été demandée à Bio Suisse par l'importateur.

5.2 Lutte contre les parasites pendant le stockage et la transformation

Base: Lutte contre les parasites Partie III, chap. 1.12, page 173

5.2.1 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).

5.2.2 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:

a) l'entreprise est certifiée BRC ou IFS ou
b) un concept intégré de lutte contre les parasites est mis en place dans l'entreprise par une entreprise professionnelle ou
c) 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.

5.2.3 Lutte contre les parasites en cas d'infestation aiguë

Tous les produits et mesures autorisés sont listés à l'Annexe 1 pour la Partie V, chapitre 5.2: Produits et mesures autorisés pour la lutte contre les parasites pendant le stockage et la transformation Partie V, page 305[73]. La CLI adopte la liste des mesures et des matières actives autorisées.

[72] international.bio-suisse.ch
[73] Pour les entreprises agricoles, seuls les procédés suivants sont autorisés: Procédés thermiques et mécaniques, kieselgur, gazages avec des gaz inertes.

5.2.3.1 Traitement sur le produit

Les produits et mesures autorisés sont listés dans l'Annexe 1 pour la Partie V, chapitre 5.2: Produits et mesures autorisés pour la lutte contre les parasites pendant le stockage et la transformation Partie V, page 305.

5.2.3.2 Traitement local dans des locaux et des installations

Les produits et mesures autorisés sont listés dans l'Annexe 1 pour la Partie V, chapitre 5.2: Produits et mesures autorisés pour la lutte contre les parasites pendant le stockage et la transformation Partie V, page 305.

Les produits certifiés selon Bio Suisse, les matériaux d'emballage et tous les autres matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires 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.

5.2.3.3 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 dans l'Annexe 1 pour la Partie V, chapitre 5.2: Produits et mesures autorisés pour la lutte contre les parasites pendant le stockage et la transformation Partie V, page 305.
- 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). Délais 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):
  - nettoyage suffisant des locaux et des installations;
  - 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).

Annexe 1 pour la Partie V, chapitre 5.2: Produits et mesures autorisés pour la lutte contre les parasites pendant le stockage et la transformation

Vous trouverez les annexes jointes au Cahier des charges de Bio Suisse en cliquant sur le lien suivant www.bio-suisse.ch.

6 Cueillette de plantes sauvages

Base: Principes et objectifs Partie IV, chap. 1, page 268.

6.1 Définitions

On entend ci-après par «plantes sauvages», des plantes, des algues et des champignons comestibles ainsi que leurs organes qui ont poussé librement et naturellement soit dans la nature, à ciel ouvert, dans les forêts, ou dans l'eau, 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.

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.

6.2 Période de reconversion

La cueillette des plantes sauvages n'est pas soumise à une période de reconversion.

6.3 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»).

6.4 Contrôle

Il faut présenter lors du contrôle une description complète de la région de cueillette (Zone de cueillette Partie V, chap. 6.5, page 306) et de la cueillette elle-même (La cueillette proprement dite Partie V, chap. 6.6, page 307), mais aussi apporter la preuve de l'innocuité écologique de la cueillette (Stabilité des biotopes et biodiversité Partie V, chap. 6.7, page 307) ainsi que celle du stockage et de la transformation (Transformation et stockage Partie V, chap. 6.8, page 307). Les pièces et documents mentionnés au chapitre Zone de cueillette Partie V, chap. 6.5, page 306 et aux chapitres suivants doivent être joints au rapport de contrôle.

6.5 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;
- sources d'émissions dans la région et ses environs; lesquelles sont disponibles et dans quelle mesure;
- 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.

6.6 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 distribution en passant par la récolte, le stockage et la transformation;
- rapport de cueillette (cueilleur, quantité, date);
- qualification et formation des cueilleurs;
- 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);
- 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.

6.7 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.

6.7.1 Agaves

Lors de la récolte des agaves, 5 % des plantes d'Agave tequilana et 3 % de toutes les autres espèces d'agaves doivent rester sur place afin de pouvoir développer des inflorescences et des fruits et offrir une source de nourriture aux chauves-souris et aux insectes locaux. Les plantes en fleurs doivent être réparties sur toute la superficie de la région de cueillette et laissées en place au moins jusqu'à la pleine maturité des inflorescences.

6.8 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'agricultura biologica

Bio Suisse
Peter Merian-Strasse 34 · CH-4052 Basel
Tel. 061 204 66 66
www.bio-suisse.ch · bio@bio-suisse.ch