

Agriculture biologique: Les nouvelles règles pour 2024

Vue d'ensemble des principaux changements
dans les ordonnances bio et pour les labels bio



Ordonnances bio, OPD

Dispositions générales

Rapport annuel des organismes de certification sur les contrôles	<p>Séparation du tableau initial en deux : un tableau pour les annonces de contrôles agricoles et un tableau pour les annonces de contrôle des entreprises actives dans les domaines de la transformation, de l'importation et de l'exportation (OBio DEFR, annexe 12).</p> <p>À des fins de simplification et d'harmonisation, le modèle de rapport annuel des organismes de certification sur les contrôles dans le secteur de la production biologique a été complété et adapté. Deux tableaux existent désormais pour l'enregistrement du nombre d'irrégularités et d'infractions constatées: les irrégularités et les infractions des exploitations agricoles sont inscrites dans un tableau et celles des entreprises actives dans les domaines de la transformation, de l'importation, de l'exportation ainsi que d'autres entreprises figurent dans un autre tableau.</p>
--	---

Agriculture

Engrais autorisés, préparations et substrats	<p>Nouvelle inscription pour la struvite récupérée (phosphate d'ammonium et de magnésium) et les sels de phosphate précipités, ainsi que le chlorure de potassium d'origine naturelle (OBio DEFR, annexe 2).</p> <p>L'utilisation de ces substances est autorisée. L'autorisation est basée sur les recommandations du groupe d'expertes et d'experts chargé de fournir des conseils techniques sur la production biologique (EGTOP), consulté par les institutions européennes dans le domaine des engrais, des amendements et des fertilisants.</p>
Aliments pour animaux	<p>Seuls les principes relatifs à l'utilisation des matières premières d'aliments pour animaux et des additifs pour l'alimentation animale sont encore définis (OBio DEFR, art. 4d, al. 1). Les règles concernant les différents aliments et substances sont systématiquement énumérées à l'annexe 7 (OBio DEFR, annexe 7).</p> <p>Cette réorganisation ne crée pas de nouvelles exigences concernant l'utilisation des matières premières d'aliments pour animaux et des additifs pour l'alimentation animale. La structure de la liste a été alignée sur l'ordonnance sur le Livre des aliments pour animaux et sur les dispositions de l'UE.</p>

Transformation

Auxiliaires de fabrication	<p>Adaptation des entrées relatives aux auxiliaires de fabrication «acide acétique», «extrait de houblon» et «extrait de résine du pin» (OBio DEFR, annexe 3, partie B, ch. 1).</p> <p>L'auxiliaire de fabrication «acide acétique», déjà inscrit, est désormais aussi autorisé pour l'utilisation dans les produits végétaux. Pour les aliments biologiques d'origine animale, l'acide acétique ne peut être utilisé que pour le poisson. Pour les deux usages, l'acide acétique doit être issu de la production biologique et être produit par fermentation naturelle. Les substances «extrait de houblon» et «extrait de résine du pin», déjà inscrites, sont désormais autorisées pour le traitement antimicrobien de tous les produits végétaux.</p>
Ingrédients agricoles non issus de l'agriculture biologique	<p>L'autorisation de certaines algues pour la production de denrées alimentaires transformées biologiques en Suisse a été prolongée (OBio DEFR, annexe 3, partie C).</p> <p>Les algues n'entrent pas dans le champ d'application de l'OBio: elles ne peuvent être certifiées biologiques que selon des directives de droit privé. Selon les dispositions actuelles, seules les deux algues Aramen et Hijiki auraient été autorisées en Suisse dès 2024 pour la production de denrées alimentaires transformées biologiques. L'ordonnance a été modifiée de manière à ce que les algues issues de l'aquaculture biologique conformément aux normes internationales reconnues puissent continuer à être utilisées.</p>
Substances autorisées	<p>Extrait de levure ou autolysat de levure Le délai transitoire concernant l'utilisation d'extrait de levure ou d'autolysat de levure non biologique pour la production de levures biologiques a été prolongé d'un an, jusqu'à fin 2024 (OBio DEFR, dispositions transitoires).</p> <p>Actuellement, il n'est possible, ni en Suisse ni dans l'UE, de produire de la levure avec un extrait de levure biologique. L'addition d'extrait ou d'autolysat de levure non biologique, à concurrence de 5 %, pour la production de levures biologiques, est autorisée jusqu'à fin 2024. Le délai transitoire a été aligné sur celui de l'UE.</p> <p>Gomme gellane L'utilisation de l'additif « gomme gellane » issue de la production non biologique est autorisée pour la fabrication de denrées alimentaires biologiques jusqu'à fin 2025 (OBio DEFR, dispositions transitoires).</p> <p>L'additif gomme gellane (E 418) ne peut actuellement pas être produit en qualité biologique.</p>

OBio DEFR: Ordonnance du DEFR (Département fédéral de l'économie, de la formation et de la recherche) sur l'agriculture biologique

OBio OFAG: Ordonnance de l'OFAG (Office fédéral de l'agriculture) sur l'agriculture biologique

OBio: Ordonnance sur l'agriculture biologique du Conseil fédéral

OPD: Ordonnance sur les paiements directs

Impressum

Éditeurs

Bio Suisse, 4052 Bâle, et FiBL, 5070 Frick

Rédaction: Ania Biasio, FiBL

Traduction: Mélanie Beuret-Badel

Mise en page: Simone Bissig, FiBL

Téléchargement gratuit depuis: reglementationbio.bioactualites.ch

Collaboration

OFAG Priska Dittrich / Bio Suisse:

Désirée Isele, Beatrice Scheurer / Demeter:

Pascale Buser, Marco Staub, Verena Wahl /

Natura-Beef-Bio: Esther Manser-Ammann /


Bœuf de pâturage Bio: Bernhard Kammer,

Dennis Pisoni / Migros Bio: Janina Storzjohann /

KAGfreiland: Chiara Augsburgers

Réglementation bio 2024

«La réglementation bio 2024» est disponible dès le mois de février 2024. Elle peut être consultée en ligne ou téléchargée gratuitement. La réglementation bio existe en trois langues (DE, FR, IT).

 www.bioactualites.ch

→ FiBL, Tél. 062 865 72 72

info.suisse@fibl.org

Cahier des charges de Bio Suisse pour l'agriculture

Dispositions générales

Principe de la globalité	<p>Unités de production d'exploitations OBio Il est explicitement mentionné dans le Cahier des charges que les unités de production des exploitations OBio ne peuvent pas être reconnues comme des exploitations Bourgeon à part entière (Partie II, art. 1.2.1.3).</p> <p>La formulation renforce le principe que les fermes Bourgeon doivent être exploitées dans leur globalité selon le Cahier des charges de Bio Suisse pour la production, la transformation et le commerce des produits Bourgeon.</p>
	<p>Surfaces d'exploitations OBio La durée de la reconversion pour les surfaces d'exploitations OBio s'élève à une année, comme pour la reconversion d'une exploitation (Partie II, art. 1.2.7.1).</p> <p>La pratique déjà en vigueur a été intégrée dans le Cahier des charges de Bio Suisse.</p>
	<p>Communautés partielles d'exploitations (CPE) Une CPE ne peut être créée qu'entre deux exploitations Bourgeon, comme une communauté d'exploitation. Il n'est pas possible de créer une CPE entre une exploitation Bourgeon et une exploitation OBio (Partie II, art. 1.2.10.3).</p> <p>Il s'agit d'une précision qui renforce le principe de la globalité et ainsi la crédibilité et la contrôlabilité.</p>
	<p>Communautés PER Des communautés PER dans lesquelles l'exploitation Bourgeon déclare les surfaces de promotion de la biodiversité pour une exploitation non Bourgeon en plus de ses propres surfaces de biodiversité exigées sont possibles. Des communautés PER entre exploitations Bourgeon et exploitations OBio qui remplissent leur bilan de fumure équilibré au niveau interentreprises sont aussi autorisées. Toutes les autres communautés PER avec des exploitations non Bourgeon sont interdites (Partie II, art. 1.2.10.4).</p> <p>Jusqu'à présent, les exploitations OBio n'étaient pas explicitement mentionnées parmi les communautés PER, ce qui induisait un certain flou dans l'application. Cette adaptation du Cahier des charges comble désormais cette lacune.</p>
Reconversion à l'agriculture biologique	<p>Offres de cours de la vulgarisation bio tessinoise Ceux-ci doivent uniquement contenir des éléments spécifiques à l'agriculture biologique et pas une liste exhaustive de contenus spécifiques à l'agriculture biologique (Partie II, art. 1.3.3.2).</p> <p>Cette réglementation tient compte du fait que l'offre de cours est moins importante au Tessin.</p>
	<p>Imputation et dispenses de cours Les cours suivis jusqu'à cinq ans avant le début de la reconversion peuvent être pris en compte; la fréquentation d'une classe bio séparée en troisième année d'apprentissage (domaine spécialisé en agriculture biologique durant une année scolaire entière dans une classe bio séparée) requiert encore le suivi de trois jours de cours de formation continue; la preuve de cinq ans de travail avec des responsabilités sur une exploitation Bourgeon dispense du suivi des cours (Partie II, art. 1.3.3.3).</p> <p>La réglementation a été précisée.</p>

Production végétale

Protection des plantes	<p>Pour les fruits à noyau, la quantité maximale de cuivre pouvant être appliquée par hectare passe de quatre à seulement trois kilos par an (Partie II, art. 2.6.3.2).</p> <p>Dans le cadre de l'initiative parlementaire «Réduire le risque de l'utilisation de pesticides», les contributions à l'efficacité des ressources (CER) pour la réduction des produits phytosanitaires en arboriculture et en viticulture ont été révisées et étendues à d'autres cultures pérennes. Des contributions sont notamment versées pour la réduction de l'utilisation du cuivre dans les cultures de fruits à noyau, avec une quantité maximale de cuivre de trois kilos par hectare et par an. Une enquête a montré que cette quantité peut être respectée par les productrices et producteurs de fruits à noyau Bourgeon.</p>
------------------------	---

Production animale

Porcs d'alpage	<p>Les porcs d'alpage non biologiques qui sont estivés sur un alpage non biologique ne doivent pas être détenus sur une exploitation Bourgeon, ni avant ni après l'estivage (Partie II, art. 4.4.5.2).</p> <p>Le règlement a dû être adapté car il n'était pas conforme à l'OBio. Jusqu'à présent, il autorisait le retour, dans l'exploitation principale, de porcs d'alpage détenus sur une exploitation d'estivage non Bourgeon.</p>
Cailles	<p>Les cailles doivent désormais être élevées dans une volière à plusieurs zones climatiques, composée d'un poulailler et d'un espace extérieur. Un délai transitoire jusqu'à fin 2024 est accordé aux poulaillers existants. Une partie de l'espace extérieur doit disposer d'une toiture étanche et le sol doit être recouvert de litière. La surface de l'autre partie (parcours) doit couvrir au moins la moitié de l'espace extérieur et être recouverte d'un grillage à mailles serrées. Le parcours peut être recouvert d'une végétation naturelle ou de litière et doit présenter des lieux de cachette. Le pâturage n'est plus exigé. La surface au sol de la volière à plusieurs zones climatiques doit être d'au moins 2,5 m². La densité d'occupation s'élève au maximum à 3,3 kg/m² dans le poulailler à partir de 16 heures et pendant la phase non éclairée, et à 2,2 kg/m² sur l'ensemble de la surface de la volière à plusieurs zones climatiques. Une unité de volière peut comporter au maximum 150 cailles. L'accès à l'espace extérieur peut être fermé à partir de 16 heures (Partie II, art. 5.5.5).</p> <p>Les cailles vivent naturellement de manière plutôt retirée et ont toujours besoin de possibilités de se cacher dans leur environnement pour satisfaire leur besoin de sécurité. Un pâturage sous la forme d'un parcours enherbé n'est donc pas nécessaire pour qu'elles puissent exprimer leur comportement naturel. Il est plus important que les cailles disposent de suffisamment d'espace et d'éléments structurels.</p> <p>Si elles sont effrayées, les cailles s'envolent. Une couverture de l'espace extérieur permet d'éviter qu'elles ne s'échappent. Parmi leurs caractéristiques naturelles, il faut être attentif au fait que les cailles pondent toujours leurs œufs en fin d'après-midi et pas le matin, comme les poules. Pour pouvoir ramasser les œufs proprement, il peut être avantageux que les animaux se trouvent dans le poulailler à partir de 16 heures. C'est pourquoi la densité d'occupation a été définie d'une part dans le poulailler et d'autre part dans la volière à plusieurs zones climatiques.</p>

Cahier des charges de Bio Suisse pour l'agriculture (suite)

Volailles d'engraissement	<p>Aire à climat extérieur (ACE) 80 % de la surface requise de l'ACE doit être accessible sous forme de surface d'un seul tenant sur un côté du poulailler. Cette réglementation s'applique aux nouveaux poulaillers à partir de début 2025 et aux poulaillers existants à partir de début 2028. L'espace libre au-dessus de la tête dans l'ACE doit toujours être d'au moins 50 centimètres (Partie II, art. 5.5.6.8).</p> <p>Si la grippe aviaire devait réapparaître ces prochaines années, il est possible de mettre facilement un jardin d'hiver à disposition des animaux et de le séparer du pâturage. De plus, l'accès à l'ACE peut être limité en cas de températures négatives et/ou de vent fort.</p> <hr/> <p>Accès au pâturage L'accès au pâturage peut être limité dans les conditions suivantes: entre l'âge de 22 et 28 jours si la température extérieure est inférieure à 10 °C et / ou si le vent est fort; dès l'âge de 29 jours seulement si la température extérieure est inférieure à 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 (Partie II, art. 5.5.6.9).</p> <p>L'accès au pâturage pour les volailles d'engraissement a été réglementé plus précisément, le «très mauvais temps» a été défini concrètement.</p> <hr/> <p>Pigeons d'engraissement Les pigeons d'engraissement doivent avoir la possibilité de se baigner dans de l'eau fraîche au moins deux fois par semaine. La litière peut se composer de sable. Les litières d'origine agricole doivent être de qualité bio (Partie II, art. 5.5.7).</p> <p>Les possibilités de bain à proposer aux pigeons ont été précisées, car cela est important pour leur comportement naturel.</p>
Pisciculture	<p>Installations en circuit fermé partiel Celles-ci peuvent réutiliser au maximum 90 % de l'eau de sortie par jour après un nettoyage entre les lots (Partie II, art. 5.7.3).</p> <p>Il s'agit uniquement d'une adaptation rédactionnelle, le contenu n'a pas changé.</p> <hr/> <p>Salmonidés: utilisation d'oxygène liquide 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 (Partie II, art. 5.7.4.3).</p> <p>La crise climatique pose des défis toujours plus importants aux piscicultrices et aux pisciculteurs en Suisse. Un des problèmes est notamment la teneur en oxygène trop faible dans les eaux plus chaudes. L'utilisation d'oxygène liquide permet de mieux réagir aux fluctuations et de garantir une teneur en oxygène optimale et constante. Une teneur en oxygène accrue assure un meilleur bien-être aux poissons, une meilleure utilisation de la nourriture et une pollution moindre de l'eau.</p> <hr/> <p>Salmonidés: durée minimale d'élevage La durée minimale d'élevage des salmonidés ne s'élève plus à 18 mois; elle est fonction du poids d'abattage des poissons. Elle se mesure en degrés-jours ou en mois. La première durée atteinte s'applique (Partie II, art. 5.7.11.2).</p> <p>Cette solution flexible répond aux attentes des piscicultrices et des pisciculteurs, dépendants de l'eau et de la hausse des températures, qui rencontrent des difficultés avec les 18 mois, car les poissons grandissent plus rapidement.</p>

Cahier des charges de Bio Suisse pour la transformation et le commerce

Dispositions générales

Liste des ingrédients et des additifs	<p>L'obligation de déclarer l'eau est supprimée si cette dernière représente moins de 5 % du poids d'un produit après le processus de séchage ou de cuisson (Partie III, art. 1.10.3.2).</p> <p>Comme l'eau 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 dans la liste des ingrédients sur l'étiquette.</p>
Extraits d'arômes Bourgeon	<p>Si des extraits d'arômes Bourgeon sont un composant de l'ingrédient nominatif du produit fini, ce dernier doit contenir, dès début 2025, d'autres composants de cet ingrédient (Partie III, art. 2, art. 6.5, art. 7, art. 11.5, art. 15).</p> <p>Avec chaque extrait d'arôme, un composant frais doit aussi toujours être utilisé, par exemple de l'huile d'écorce de citron ou du jus de citron, car cela correspond aux attentes des consommatrices et des consommateurs. Ce durcissement des directives doit être mis en œuvre d'ici fin 2024.</p>

Spécificités liées aux produits

Lait et produits laitiers	<p>Yogourt et autres sortes de lait fermenté, comme le lait acidulé ou le kéfir Dans le yogourt, la pasteurisation du mélange (lait et autres ingrédients) est désormais autorisée en plus de celle du lait cru (Partie III, art. 2.4.1). L'autorisation exceptionnelle pour la multiplication de cultures d'exploitation avec du lait écrémé UHT non biologique est permanente (Partie III, art. 2.4.5).</p> <p>Dans la transformation industrielle, le lait cru est parfois pasteurisé de façon standard à l'arrivée de la marchandise, conformément aux prescriptions relatives à la gestion de la qualité. Lors de la fabrication de yogourts, une deuxième pasteurisation du mélange est nécessaire afin de garantir une acidification régulière et fiable.</p> <p>La multiplication dans le lait écrémé UHT non biologique en briques de boissons assure une acidification fiable. Dans un souci de proportionnalité, compte tenu des quantités relativement faibles et de l'utilisation autorisée de démarreurs directs conventionnels, on évite d'utiliser le lait écrémé UHT Bourgeon. Une fiche technique informera de la situation et des résultats des études menées.</p> <hr/> <p>Babeurre, petit-lait (et lactosérum), boissons à base de lait et préparations à base de boissons à base de lait Exécution de la décision de l'assemblée des délégués de Bio Suisse du printemps 2002: la procédure pour le procédé UHT n'avait pas été lancé jusqu'ici parce qu'il n'existait pas de produits correspondants (Partie III, art. 2.6.1). La farine de graines de guar (E 412) est autorisée pour les boissons lactées et les préparations à base de boissons lactées (Partie III, art. 2.6.3). Le réglage du pH du petit-lait avant la concentration est autorisé (Partie III, art. 2.6.5).</p> <p>La farine de graines de guar est autorisée dans des conditions analogues aux entremets et desserts. Concernant le réglage du pH du petit-lait: le petit-lait est un ingrédient fonctionnel qui entre dans la composition de produits Bourgeon tels que les produits carnés. C'est pourquoi une certaine standardisation est autorisée. Le réglage du pH est technologiquement nécessaire et judicieux avant la filtration sur membrane.</p>
---------------------------	---

Cahier des charges de Bio Suisse pour la transformation et le commerce (suite)

Crème et produits à base de crème	La bactofugation/bactofugation double est autorisée en tant que procédé de transformation pour la crème et les produits à base de crème (Partie III, art. 2.7.1). Les entreprises de transformation du lait disposent souvent d'une centrale de réception du lait dans laquelle ce dernier est traité après réception puis utilisé pour divers produits. Une interdiction de la bactofugation n'a donc aucun sens pour la crème.
Fromage de petit-lait, mascarpone, fromage à griller et à rôtir, paneer	Élargissement de la réglementation pour le fromage de petit-lait et le mascarpone à tous les produits qui peuvent être fabriqués à partir de lait ou de petit-lait par précipitation acide à chaud (Partie III, art. 2.8.3). Le chapitre 9 relatif au fromage de petit-lait et au mascarpone a été, d'une part, étendu au fromage à griller et à rôtir, ainsi qu'au paneer et, d'autre part, intégré à l'art. 2.8 relatif au fromage (Partie III, art. 2.8 et art. 2.9).
Fromages frais et séché	Procédés de transformation Augmentation de la pression d'homogénéisation à 120 bar (Partie III, art. 2.8.2). Intégration de l'article 2.9.5 (Partie III, art. 2.8.7). L'augmentation de la pression d'homogénéisation maximale autorisée est nécessaire d'un point de vue technologique. Emballages La pasteurisation du lait doit être déclarée dans la dénomination du produit ou dans la liste des ingrédients (Partie III, art. 2.8.9). La prescription relative à l'étiquetage concerne le lait transformé et non le produit fini.
Produits à base de fromage	Seuls le lait et les produits laitiers peuvent être utilisés comme milieu nutritif pour la fabrication du beurre, du beurre de cuisine et du beurre pour l'industrie (Partie III, art. 2.10.1). Il s'agit d'une précision des dispositions actuelles. L'utilisation de substances de croissance, de minéraux ou d'autres substances visant à accélérer la croissance ou à favoriser la formation d'un arôme particulier n'est pas autorisée.
Beurre, produits à base de beurre et fractions de la matière grasse du lait	Il est précisé quand les procédés de transformation doivent être déclarés pour l'ingrédient lait et quand ils doivent l'être pour l'ensemble du produit (Partie III, art. 2.11.6).
Entremets et desserts	La redilution de jus concentré n'est pas autorisée (Partie III, art. 2.12.2).
Produits carnés transformés	L'extrait de levure est autorisé pour la rubéfaction de produits carnés (Partie III, art. 4.2.3). L'extrait de levure sert de milieu nutritif pour les cultures starters qui participent à la rubéfaction de la viande. Cela permet de renoncer au nitrite de sodium (E 250) et au nitrate de potassium (E 252).
Produits et conserves à base de fruits et de légumes	Procédés de transformation La réhydratation est autorisée pour les pruneaux. Il a été précisé que les produits moulés à base de pomme de terre, comme les gnocchis ou les croquettes à base de flocons de pomme de terre, sont autorisés à condition qu'une mention (produits reconstitués autorisés) figure sur l'avant de l'emballage (Partie III, Art. 6.2.1). Ingrédients Le concentré de tomate est autorisé dans les produits prêts à consommer, tels que les raviolis en boîte, pour rehausser le goût et la couleur. Pour les produits à base de tomates pures, comme la sauce tomate, la proportion de tomate doit être deux fois plus élevée en cas d'utilisation de concentré de tomate (Partie III, art. 6.2.2). Un délai transitoire est accordé aux produits à base de tomates pures jusqu'à fin 2024.
Masses de base pour les yogourts, produits laitiers, glaces et sorbets	L'extrait de café est désormais autorisé pour la base de café et la poudre de cacao pour la base de chocolat (Partie III, art. 6.5.2). Les amandes amères sont désormais autorisées en qualité bio (Partie III, art. 6.5.3 et art. 7.3.3). Les amandes amères ont été autorisées en qualité bio car la disponibilité en qualité Bourgeon n'est pas assurée. De nombreuses cultures anciennes et sauvages d'amandes amères sont remplacées par des variétés d'amandes douces.
Céréales, légumineuses, protéines végétales et produits dérivés	Les farces, comme les liaisons pour tartes et les crèmes pâtisseries, qui mentionnent un ingrédient particulier doivent être fabriquées avec le produit frais correspondant (Partie III, chap. 7).
Amidons, gluten, sirops de céréales et sucres d'amidon	La bentonite est autorisée en tant que nouvel auxiliaire de filtration (Partie III, art. 7.5.6). La bentonite est autorisée en tant qu'auxiliaire de filtration, par exemple pour la production de sirop de glucose. Le procédé d'échange d'ions ne sera plus autorisé pour le sirop de glucose dès début 2025 selon l'OBio DEFR.
Ovoproduits secs	L'utilisation d'œufs en poudre est possible en tenant compte de l'interdiction de reconstitution (Partie III, art. 8.4.1).
Moutarde, mayonnaise	L'homogénéisation sous pression est interdite (Partie III, art. 9.2.1 et art. 10.4.1). S'il y en a plus de 70 %, l'huile alimentaire peut être vaporisée à plus de 130 °C pour obtenir une mayonnaise de haute qualité sensorielle (Partie III, art. 10.2.1 et art. 10.4.2).
Bière	Les concentrés de jus de fruits sont autorisés dans les boissons à base de bière (Partie III, art. 11.1.2).
Vins et vins mousseux, cidres et vins de fruits, vinaigre	Les protéines d'œufs de poule et le lait écrémé, deux intrants biologiques, ne sont pas autorisés selon l'OBio et ont été supprimés du Cahier des charges (Partie III, art. 11.2.3, art. 11.3.3, art. 11.5.3). Pour les vins et vins mousseux, le dosage maximal de 0,5 g/l de phosphate d'ammonium a été réintroduit après avoir été supprimé par erreur en 2022 (Partie III, art. 11.2.5). Le concentré de jus de pomme peut être utilisé pour la fabrication de vinaigre de cidre (Partie III, art. 11.5.1). La fabrication de vinaigre de cidre à partir de concentré de jus de pomme et d'eau doit être déclarée (Partie III, art. 11.5.6).
Spiritueux et eaux-de-vie	L'acide citrique (E 330) est désormais autorisé, l'acide lactique seulement en tant qu'additif (Partie III, art. 11.4.3). Le moût pour les spiritueux et eaux-de-vie Bourgeon doit rester microbiologiquement stable durant plusieurs semaines (pH inférieur à 4.5). Dans le Cahier des charges de Bio Suisse, l'acide lactique est mentionné comme intrant mais il n'est pas autorisé en tant qu'auxiliaire technologique selon l'OBio DEFR (seulement en tant qu'additif). Il ne peut donc pas être utilisé pour stabiliser le moût. C'est pourquoi Bio Suisse ajoute l'acide citrique comme auxiliaire technologique autorisé.

Cahier des charges de Bio Suisse pour la transformation et le commerce (suite)

Miel	Les conditions pour la liquéfaction «en douceur» du miel ont été redéfinies (Partie III, art. 12.2.1). La durée de la liquéfaction du miel en vue d'une transformation ultérieure a été augmentée à 120 heures. Cela est particulièrement nécessaire lors de la liquéfaction dans des fûts plus grands (grands récipients). Les analyses correspondantes du miel ne montrent pas d'importantes pertes de qualité pour des paramètres spécifiques (activité diastasique et teneur en HMF).
Levure et produits à base de levure	L'utilisation d'extrait ou d'autolysat de levure conventionnel n'est plus autorisée (Partie III, art. 13.1.4).
Sucres et produits à base de sucres	Le chaulage et la carbonatation sont autorisés pour le sucre de canne; ils avaient été supprimés par erreur du Cahier des charges de Bio Suisse en 2022 (Partie III, art. 14.1.1).
Aliments fourragers	Farines animales L'utilisation d'aliments fourragers contenant des farines animales est autorisée (Partie III, art. 17.4.1). Au niveau de la loi suisse, les protéines animales pour l'alimentation des non-ruminants sont à nouveau autorisées dès début 2024. Seules des farines animales provenant de déchets d'abattage de volailles peuvent être utilisées dans les aliments pour porcs et seules des farines animales provenant de déchets d'abattage de porcs peuvent être utilisées dans les aliments pour volailles. Aliments pour les poissons La teneur en matière grasse des aliments pour poissons d'eau douce est augmentée à 25 % (Partie III, art. 17.4.9). Jusqu'à présent, la teneur en matière grasse des aliments pour poissons d'eau douce ne pouvait pas dépasser 20 %. L'augmentation de la teneur en matière grasse et la diminution correspondante de la teneur en protéines améliorent la valorisation de l'aliment, ce qui permet de réduire la consommation d'aliments. De plus, la pollution de l'eau diminue car la modification de la composition des aliments fait diminuer les rejets de nitrates (N) et de phosphates (P).
Alternatives végétales aux produits laitiers et carnés	Le Cahier des charges de Bio Suisse a été complété par un nouveau chapitre sur les alternatives végétales aux produits laitiers et carnés, les anciens articles 6.10, 7.6 et 7.7 y ont été intégrés (Partie III, art. 22).



Directives Demeter pour l'agriculture

Production végétale

Engrais de ferme	Les engrais de ferme de l'extérieur (importés) doivent recevoir les préparations biodynamiques au moins six semaines avant l'épandage (Chapitre 4, annexe 3). Les engrais de ferme achetés doivent avoir reçu les préparations biodynamiques afin de garantir leurs effets.
Installations de biogaz	Toute matière première qu'une exploitation Demeter voue à la biométhanisation dans des installations de biogaz doit provenir de production biodynamique ou certifiée biologique et ne doit pas entrer en concurrence avec la nourriture destinée aux humains et aux animaux. Une exploitation ne doit pas affecter plus de la moitié de ses propres engrais de ferme à l'alimentation d'une installation de biogaz. (4.7.4.4). Suite à la levée du moratoire, un chapitre spécifique a été créé pour les installations de biogaz.
Irrigation	L'irrigation doit préserver les ressources et être adaptée au contexte local. Elle doit être planifiée et réalisée de manière à ce que la quantité d'eau, la technique d'irrigation et/ou la fréquence d'irrigation ne conduisent pas à une dégradation du sol, sous forme par exemple de salinisation ou d'érosion (4.7.9.1). Cette modification des directives est une adaptation aux normes internationales.
Préparations biodynamiques	Un dispositif pour le brassage des préparations qui fonctionne doit être disponible sur l'exploitation et contrôlé dans le cadre de l'inspection annuelle (4.8.2). L'exploitation doit disposer d'une installation pour le brassage des préparations, ce dernier pouvant aussi être partagé avec d'autres exploitations.

Production animale

Nécessité d'avoir du bétail	Jusqu'à une certaine taille de l'exploitation, il n'est pas obligatoire d'élever ses propres animaux de rente, mais c'est souhaitable. L'utilisation du fumier, du compost et des engrais verts ainsi que des préparations biodynamiques doivent être particulièrement intensives. La taille des exploitations et la charge minimale en bétail sont régies sous 4.9.2. Les critères qui doivent être remplis pour qu'une exploitation puisse être considérée comme ferme avec cultures pérennes sont les suivants: les cultures pérennes représentent plus de 50 % de la surface agricole utile (SAU) ou au moins 70 % du rendement brut provient de cultures pérennes. En cas de doute, la Commission pour les directives Demeter peut décider s'il s'agit d'une ferme avec cultures pérennes (4.9.1). Il s'agit d'une précision de la définition déterminant à partir de quand une exploitation est considérée comme une ferme avec cultures pérennes (voir aussi le point 4.9.2 concernant la charge en bétail en fonction de la taille de la ferme).
Stabulation entravée	L'OBio n'autorise pas la stabulation entravée. Les animaux peuvent cependant être détenus à l'attache dans les cas suivants: pour les petites exploitations, dont la taille est déterminée par l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG); pour les bovins, pour autant que les dispositions sur les sorties régulières en plein air d'animaux de rente (SRPA) soient respectées. Il n'est cependant plus autorisé de construire de nouvelles étables à stabulation entravée (nouvelles constructions) pour les animaux de l'espèce bovine. On entend par nouvelle construction également la transformation de l'étable actuelle, pour autant que l'on soit tenu de déposer un permis de construire. En sont exceptées les exploitations d'alpage (mayens) et d'estivage ainsi que les exploitations qui attachent les animaux uniquement pendant les heures d'alimentation ou de traite (4.9.4). La stabulation libre doit à l'avenir remplacer la stabulation entravée car elle correspond mieux au comportement naturel des animaux. C'est pourquoi de nouvelles stabulations entravées ne doivent plus être construites.



Directives Demeter pour l'agriculture (suite)

Volaille	<p>Les détentrices et détenteurs de poules pondeuses sont tenus de fournir la preuve qu'ils élèvent des frères coqs. La traçabilité dans la base de données avicole ou un enregistrement équivalent sert de preuve. Les animaux doivent être annoncés dans la base de données à chaque entrée et sortie dans chaque exploitation, dans un délai de sept jours, depuis leur éclosion jusqu'à leur abattage. Dès que le sexe est reconnaissable, les animaux doivent être enregistrés dans la catégorie correspondante (frère coq ou poulette / poule) lors de leur départ de l'exploitation (4.9.4.4).</p> <p>Les déplacements d'animaux doivent être saisis plus précisément afin de pouvoir mieux garantir la traçabilité et le respect des directives.</p>
Produits apicoles: reconversion	<p>Le chapitre sur la reconversion a été complètement revu pour l'apiculture. Les principales modifications figurent ci-après (4.9.8.13):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pour pouvoir attribuer le statut de certification «Miel issu de la reconversion à l'apiculture Demeter» à des produits apicoles, les exigences de cette directive doivent être respectées pendant au moins douze mois. - Lors d'une reconversion de l'apiculture conventionnelle à Demeter, la cire doit faire, au cours de la première année de reconversion, l'objet d'analyses portant sur la présence de résidus indésirables issus du mode d'exploitation précédent. - Chaque exploitation doit passer par une reconversion, même si l'apiculture ne commence qu'au début de la reconversion. - La période de reconversion réglementaire pour obtenir le statut de certification «Miel issu de l'apiculture Demeter» est de trois ans (deuxième et troisième année «Miel issu de la reconversion à l'apiculture Demeter»). - Si une exploitation est reconnue comme exploitation Bourgeon pendant au moins trois ans avant la reconversion, conformément au Cahier des charges de Bio Suisse, une reconnaissance Demeter peut être prononcée la deuxième année. - Une reconversion par étapes de l'élevage apicole ayant plus d'un emplacement est possible si le plan de reconversion contient des prescriptions efficaces pour la séparation des marchandises. La documentation de la séparation des marchandises doit alors comprendre tous les emplacements avec les protocoles de déplacement des ruches, ainsi que la transformation et le stockage. Les rayons doivent être exempts de résidus au plus tard dans les trois ans. <p>Les modifications sont une adaptation aux normes internationales du BFDI (Biodynamic Federation Demeter International). Les changements de directives pour ce chapitre sont résumés ici, de plus amples informations figurent dans les directives.</p>

Cahier des charges de Demeter pour la transformation et le commerce

Dispositions générales

Élimination des déchets	<p>Un chapitre sur la gestion des déchets a été introduit (3.4.1).</p> <p>Une gestion des déchets est exigée de chaque exploitation, un modèle est disponible sur le site de Demeter (www.demeter.ch).</p>
Procédés interdits	<p>L'utilisation de condensats de fumée primaires, indépendamment de l'application, est interdite (6.2.2).</p> <p>Il faut continuer à utiliser des procédés de fumage traditionnels.</p>
Lutte contre les nuisibles	<p>Les appâts toxiques, y compris les pièges contenant des anticoagulants, restent autorisés (6.6.3).</p> <p>Cela correspond à une approche adaptée à la pratique pour une bonne sécurité des denrées alimentaires.</p>
Produits de nettoyage	<p>Le délai a été prolongé. Le chlore actif et l'eau électrolytique peuvent encore être utilisés jusqu'à fin 2025 (6.6.2.4).</p> <p>Cela correspond à une harmonisation avec les délais à l'échelon de l'UE, afin de simplifier la mise en œuvre pour les exploitations Demeter.</p>
Étiquetage	<p>Indication de la provenance suisse Pour les produits mono-ingrédient avec un pourcentage de provenance suisse de 100 % et pour les produits composés avec un pourcentage de provenance suisse d'au moins 90 %, ainsi qu'une transformation en Suisse, un logo Demeter supplémentaire avec une croix suisse peut être utilisé (8.4.1).</p> <p>Demeter est un label international. L'indication de la provenance suisse doit désormais être possible avec un logo supplémentaire officiel. Le logo peut être obtenu à l'adresse e-mail suivante: verarbeitung@demeter.ch.</p> <p>Étiquettes Un nouveau sous-chapitre a été élaboré pour le marquage des caisses pour produits alimentaires en vrac et les étiquettes B2B (8.4.10).</p> <p>Cette réglementation correspond à un résumé des prescriptions communes et à un ancrage dans les directives.</p> <p>Produits de laiterie La déclaration du premier échelon de transformation et du preneur de licence est aussi obligatoire pour les produits de laiterie (8.3.1.6).</p> <p>Jusqu'ici, cela n'était le cas que pour le fromage.</p>

Spécificités liées aux produits

Produits céréaliers	<p>La lécithine pour les flakes de céréales doit être au moins de qualité biologique (7.3.4).</p> <p>Les flakes sont définis comme un mélange de céréales, de sucre et de sel.</p>
Produits de charcuterie	<p>Les poudres et jus de légumes riches en nitrate ne sont pas autorisés (7.6.3). Une période transitoire pour les recettes existantes est prévue jusqu'à fin 2025.</p> <p>Aucun ingrédient ou additif produisant un effet de salage par le nitrate ne doit être autorisé.</p>
Fromage	<p>Acide lactique Seule la forme fermentaire pure de l'acide lactique (E 270) peut être utilisée pour le caillage du lait et pour la régulation du bain de saumure (7.7.4 et 7.7.5).</p> <p>L'acide de fromagerie n'est plus une formulation actuelle, c'est pourquoi cette partie a été complétée par l'acide lactique, équivalent.</p> <p>Amidon L'amidon de pommes de terre ou de maïs est autorisé pour les mélanges de fromages pour fondue (7.7.4).</p> <p>Jusqu'à présent, l'amidon n'était autorisé que pour le cottage cheese dans le domaine du lait.</p> <p>Fleurs de foin en poudre Cet auxiliaire technologique est autorisé en qualité Bourgeon pour le fromage (7.7.4).</p> <p>Les fleurs de foin en poudre sont un auxiliaire technologique d'origine naturelle dont la déclaration n'est pas obligatoire et qui est ajouté à très faibles doses au lait avant de le transformer en fromage, pour favoriser la formation des trous.</p>



Cahier des charges de Demeter pour la transformation et le commerce

Vin	<p>Agents de collage L'albumine de qualité biologique est autorisée en tant qu'agent de collage, l'œuf et le lait écrémé ont été supprimés (7.13.4). Selon l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV), le lait écrémé et la protéine fraîche ne sont pas autorisés dans la vinification. L'albumine et la caséine font office de substitut.</p> <p>Cuves en métal Les cuves déjà existantes en métal avec époxy et fibre de verre doivent être remplacées d'ici fin 2040 (7.13.4). Il s'agit d'un scénario d'abandon des tanks présentant un potentiel élevé de migration du matériau.</p>
Vinaigre	La pasteurisation du vinaigre en tant que produit semi-fini pour les préparations de vinaigre et l'acéto balsamique (vinaigre balsamique) est autorisée (7.14.6).
Chocolat, cacao et confiserie	<p>Regroupement et spécification De nouvelles directives ont été formulées dans un chapitre spécifique (7.19). Il s'agit d'un regroupement et d'une spécification des prescriptions déjà existantes pour le chocolat et le cacao, ainsi que d'une réorganisation des contenus traitant des confiseries.</p> <p>Lécithine Cet émulsifiant est autorisé pour les produits semi-finis sans dérogation (7.19). Jusqu'à présent, une dérogation était nécessaire pour les produits semi-finis. La lécithine reste interdite pour le chocolat.</p>
Café	Un nouveau chapitre concernant le café a été introduit (7.20). Les prescriptions actuelles ont été regroupées et spécifiées expressément pour le café.



Directives KAGfreiland

Porcs	Les délais transitoires échus concernant certaines dimensions dans les porcheries ont été supprimés (7.2). Le délai transitoire a expiré fin 2020, seules les nouvelles normes sont valables depuis trois ans.
Poules pondeuses	Les délais transitoires échus concernant les structures naturelles sur le pâturage ont été supprimés (8.2.5). Le délai transitoire a expiré fin 2019, seules les nouvelles normes sont donc valables.
Poulets à l'engrais, jeunes coqs, dindes	Les délais transitoires échus concernant les structures naturelles sur le pâturage ont été supprimés (9.2.3). Le délai transitoire a expiré fin 2019, seules les nouvelles normes sont donc valables.
Caprins	Quelques dimensions ainsi que les intitulés ont été adaptés suite à des modifications dans le Cahier des charges de Bio Suisse (12.2.1).



Natura-Beef-Bio

Du côté de Vache mère Suisse, aucune exigence n'est modifiée dans le règlement de production au 1.1.2024.



Directives Bœuf de Pâturage Bio (BPB)

Les directives du Bœuf de Pâturage Bio restent inchangées pour 2024.



Directives Bio Migros, transformation et commerce

Les Directives Bio Migros pour la transformation et le commerce sont désormais regroupées dans un document principal.
Les directives restent identiques au niveau de leur contenu et sont seulement présentées de manière plus claire.