Production, Transformation et étiquetage

Cahier des charges international pour la certification des marques déposées Demeter, Biodynamic® ainsi que les marques associées (version de septembre 2023)

La version officielle originale de de la Biodynamic Federation Demeter International (BFDI) est présentée en anglais et constitue donc la norme valable en cas de doute ou de différence d'interprétation de cette version anglaise.

Fédération Biodynamique - Demeter-International e.V. | Brandschneise 1 | 64295 Darmstadt

1 Table des matières

Production, Transformation et étiquetage 1

1 Introduction 10

2 Principes de base 11

2.1 Principes de production 11

2.2 Principes de transformation 13

2.3 Principe de responsabilité écologique 14

2.3.1 Gestion des déchets 15

2.4 Principe de responsabilité sociale 15

2.5 Cahier des charges – généralités 15

2.5.1 Champ d'application 15

2.5.2 Commission cahiers des charges 17

2.5.3 Structure et Système 17

2.6 Certification 17

2.6.1 Généralités 17

2.6.2 Comité d'Accréditation 18

2.6.3 Garantie de la qualité 18

2.6.4 Documentation, séparation, stockage et flux des produits 18

2.6.5 Dérogations 18

2.7 Résidus 19

2.7.1 Contamination lors de pulvérisation 20

3 Exigences fondamentales 22

3.1 Composition et qualité des produits Demeter 22

3.1.1 Qualité de la matière première – définition générale 22

3.1.2 Origine de la matière première 22

3.1.3 Disponibilité de la matière première Demeter 23

3.1.4 Inclusion de produits biologiques partiellement transformés 23

3.1.5 Calcul du pourcentage d'ingrédients dans les produits Demeter 23

3.2 Procédés de transformation 24

3.2.1 Procédés autorisés ou autorisés avec restrictions 24

3.2.2 Procédés interdits 26

3.3 Auxiliaires et additifs 27

3.4 Eau de traitement 32

3.4.1 Définition de l'eau de traitement 32

3.4.2 Mesures permises pour le traitement des eaux 33

3.4.3 Transport 33

4 Cahier des charges. Etiquetage 35

4.1 Introduction 35

4.2 Autres structures légales d'identification 35

4.3 Utilisation de la marque 36

4.4 Les marques Demeter et Biodynamique 37

4.4.1 Le logo de la marque Demeter 37

4.4.2 La "Fleur" Demeter 37

4.4.3 La marque de certification Biodynamique ® 38

4.4.4 Le sigle 38

4.5 Étiquetage des produits en fonction du pourcentage d'ingrédients Demeter 38

4.6 Emplacement normal sur les produits – logo de la marque 41

4.6.1 Charte visuelle et graphique et choix des couleurs 41

4.7 Textes apposés au logo de la marque 43
4.8 Étiquetage de groupes de produits spécifiques 43
4.8.1 Etiquetage de spiritueux 43
4.8.2 Etiquetage des vins Demeter 43
4.8.3 Etiquetage d'autres produits contenant de l'alcool 44
4.8.4 Etiquetage de cosmétiques Demeter 44
4.8.5 Etiquetage des textiles issus de laine ou de fibres Demeter 44
4.8.6 Identification des produits issus de la sélection variétale en biodynamie 45
4.8.7 Etiquetage des produits issus de l'élevage de poules pondeuses 46
4.8.8 Etiquetage des produits issus de l'apiculture 46
4.8.9 Etiquetage des produits issus du cannabis 47
5 Lutte contre les nuisibles et le nettoyage d'entrepôts et d'installations de production 48
5.1 Introduction 48
5.2 Champ d'application 48
5.3 Mesures de prévention 48
5.4 Lutte contre les nuisibles 49
5.4.1 Suivi des traitements 49
5.4.2 Mesures autorisées – locaux de stockage 49
5.4.3 Mesures approuvées – matières premières 49
5.4.4 Mesures complémentaires 50
5.5 Produits de nettoyage 50
5.5.1 Produits de nettoyage – règles de base 50
5.5.2 Produits de nettoyage recommandés 50
5.5.3 Produits de nettoyage autorisés 51
5.5.4 Produits de nettoyage non autorisés 51
6 Production 52
6.1 Productions végétales 52
6.1.1 Champ d'application 52
6.1.2 Semences et plants 52
6.1.2.1 Principes de base – semences et plants 52
6.1.2.2 Semences et plants de pomme de terre 53
6.1.2.3 Plants pour les cultures pérennes et les arbres 53
6.1.3 Fertilisation - Généralités 53
6.1.3.1 Fertilisation – Quantités, types de domaine et origines 54
6.1.4 Soin et protection des végétaux 57
6.1.5 Rotation de culture 57
6.1.6 Maraîchage et légumes de plein champ 57
6.1.6.1 Fumiers, terreaux et mélanges de rempotage 57
6.1.6.2 Techniques de production 58
6.1.6.3 Soin et protection des plantes en maraichage 58
6.1.6.4 Contrôle des adventices 58
6.1.6.5 Production sous verre et sous tunnel plastique 59
6.1.6.6 Germes et pousses 63
6.1.7 Cultures pérennes (vergers et vignes) 63
6.1.7.1 Piquets de soutien 63
6.1.8 Champignons 63
6.1.8.1 Origine des spores 63
6.1.8.2 Origine du substrat de culture 63
6.1.8.3 Pratiques biodynamiques 63
6.1.8.4 Eclairage 64
6.1.8.5 Santé des cultures 64

6.1.8.6 Nettoyage et désinfection des abris et substrats de culture 64
6.1.8.7 Recyclage des supports de culture 64
6.1.9 Biodiversité et environnement 65
6.1.9.1 Déforestation et destruction de forêts et zones à haute valeur de conservation 65
6.1.9.2 Eau d'irrigation 65
6.1.9.2.1. Eau d'irrigation – Cas général 65
6.1.9.2.2 Eau d'irrigation – qualité et traitement 65
6.1.9.2.3 Eau d'irrigation – gestion de l'eau 66
6.1.9.3 Biodiversité 66
6.1.10 Sélection végétale biodynamique 67
6.1.10.1 Champ d'application et principes fondamentaux 67
6.1.10.2 Exigences générales pour la sélection de nouvelles variétés 67
6.1.10.3 Exigences pour la conservation des sélections 68
6.1.10.4 Exigences spéciales en matière de traçabilité 68
6.1.10.5 Principes de transparence pour la sélection végétale 69
6.2 Préparations biodynamiques 69
6.3 Elevage 70
6.3.1 Champ d'application 70
6.3.2 Nécessité d'avoir du bétail 71
6.3.3 Taux de chargement 71
6.3.4 Coopération entre domaines 72
6.3.5 Conduite de l'élevage 73
6.3.5.1 Elevage des bovins 74
6.3.5.2 Elevage des ovins, caprins et équidés 75
6.3.5.3 Elevage des porcins 75
6.3.5.4 Elevage de volailles – règles de base 76
6.3.5.5 Elevage de volailles – règles spécifiques 77
6.3.6 Alimentation 78
6.3.6.1 Production sur la ferme et pourcentage d'alimentation Demeter 78
6.3.6.2 Aliments en conversion 79
6.3.6.3 Alimentation des vaches laitières, des ovins, des caprins et des équidés 79
6.3.6.4 Alimentation des bovins viande 80
6.3.6.5 Alimentation des veaux de renouvellement, des veaux à l'engraissement, des poulains, des agneaux et les chevreaux 80
6.3.6.6 Troupeaux nomades et estivage sur zones non cultivées 81
6.3.6.7 Animaux en pension 81
6.3.6.8 Pâtures communautaires 82
6.3.6.9 Alimentation des porcins 82
6.3.6.10 Alimentation des volailles 82
6.3.7 Reproduction et Identification 83
6.3.7.1 Reproduction 83
6.3.7.2 Identification et traçabilité des animaux 83
6.3.8 Origine des animaux, animaux importés et commercialisation 83
6.3.8.1 Animaux achetés pour la reproduction ou pour l'accroissement du troupeau 83
6.3.8.2 Animaux achetés pour l'engraissement 83
6.3.8.3 Lait, vaches laitières et veaux, bovins viande pour l'engraissement 84
6.3.8.4 Ovins et caprins 84
6.3.8.5 Porcins 85
6.3.8.6 Volailles 86

6.3.9 Utilisation des remèdes vétérinaires chez les animaux 87
6.3.9.1 Exigences générales pour tous les animaux 87
6.3.9.2 Utilisation de remèdes pour petits et grands bovidés, camélidés, équidés, cervidés et truies 87
6.3.9.3 Exigences supplémentaires pour les volailles, les porcs à l'engraissement, les lapins et autres petits animaux 88
6.3.10 Transport et abattage des animaux 88
6.4 Conversion d'une ferme à l'agriculture biodynamique 89
6.4.1 Plan de conversion 89
6.4.2 Conversion intégrale du domaine 89
6.4.3 Conversion des nouvelles surfaces agricoles 90
6.4.4 Certification en période de conversion 91
6.4.4.1 Conversion normale 91
6.4.4.2 Conversion accélérée 92
6.4.4.3 Conversion des plantes pérennes tropicales et subtropicales 93
6.5 Apiculture et produits de la ruche 94
6.5.1. Principes de l'apiculture biodynamique 94
6.5.2. Gestion de l'élevage apicole 95
6.5.2.1. Emplacement des ruchers 95
6.5.2.2. Ruches et cadres – mesures autorisées et non autorisées 95
6.5.2.3. Reproduction – mesures autorisées et non autorisées 96
6.5.2.4. Nourrissement 97
6.5.3. Transformation et conditionnement 97
6.5.3.1. Principes de traitement 97
6.5.3.2. Transformation – mesures autorisées et non autorisées 98
6.5.3.3. Emballage 98
6.5.4. Conversion 98
6.5.5. Certification, résidus et flux de marchandises 99
Annexe 1 : Calcul du taux de chargement 100
Annexe 2 : Aliments introduits autorisés 102
Annexe 3 : Transformation des aliments pour animaux - compléments et additifs alimentaires 104
Annexe 4 : Fertilisants et amendements du sol autorisés ou à usage restreint 106
Annexe 5 : Substances et méthodes autorisées pour les soins et la protection des végétaux 113
Annexe 7 : Accords de dérogation 116
Annexe 8 : Âge minimal d'abattage pour la volaille 120
Annexe 10 : Préparations biodynamiques 121
7 Cahiers des charges pour les différentes catégories de produits Demeter 124
7.1 Emballage 124
7.1.1 Champ d'application 124
7.1.2 Principes de base 124
7.1.3 Matériaux d'emballage expressément interdits 124
7.1.4 Matériaux d'emballage approuvés ou à usage restreint 125
7.2 Fruits et légumes 128
7.2.1 Champ d'application 128
7.2.2 Auxiliaires, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation 128
7.2.3 Fruits 128
7.2.4 Légumes (y compris pommes de terre et champignons) 129

7.2.5 Emballage – fruits et légumes 130
7.3 Pains, pâtisseries et viennoiseries 131
7.3.1 Champ d'application 131
7.3.2 Auxiliaires, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation 131
7.3.3 Principes de base – pains, pâtisseries et viennoiseries 131
7.3.4 Ingrédients, auxiliaires et additifs – pains, pâtisseries et viennoiseries 132
7.3.5 Méthodes de transformation spécifiques aux produits – pains, pâtisseries et viennoiseries 132
7.4 Céréales, produits céréaliers et pâtes 133
7.4.1 Champ d'application 133
7.4.2 Auxiliaires, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation 133
7.4.3 Principes de base – céréales, produits céréaliers et pâtes 133
7.4.4 Ingrédients, auxiliaires et additifs – céréales, produits céréaliers et pâtes 133
7.4.5 Méthodes de transformation spécifiques aux produits – céréales, produits céréaliers et pâtes 134
7.5 Plantes aromatiques et épices 135
7.5.1 Auxiliaires de production, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation 135
7.5.2 Principes de base – plantes aromatiques et épices 135
7.5.3 Ingrédients, auxiliaires de transformation et additifs – plantes aromatiques et épices 135
7.5.4 Méthodes de transformation spécifiques aux produits – plantes aromatiques et épices 136
7.6 Viandes et produits carnés 137
7.6.1 Auxiliaires de production, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation 137
7.6.2 Principes de base – viandes et produits carnés 137
7.6.3 Ingrédients, auxiliaires de transformation et additifs – viandes et produits carnés 137
7.6.4 Méthodes de transformation spécifiques aux produits – viandes et produits carnés 138
7.7 Lait et produits laitiers 139
7.7.1 Champ d'application 139
7.7.2 Auxiliaires de production, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation 139
7.7.3 Principes de base – lait et produits laitiers 139
7.7.4 Ingrédients, auxiliaires de transformation et additifs – lait et produits laitiers 139
7.7.5 Méthodes de transformation spécifiques aux produits – lait et produits laitiers 140
7.8 Lait infantile 142
7.8.1 Champ d'application 142
7.8.2 Auxiliaires de production, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation 142
7.8.3 Principes de base – Lait infantile 142
7.8.4 Ingrédients, auxiliaires de transformation et additifs – Lait infantile 142
7.8.5 Méthodes de transformation spécifiques aux produits – Lait infantile 143
7.9 Huiles de cuisson et matières grasses 144
7.9.1 Champ d'application 144
7.9.2 Auxiliaires de production, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation 144
7.9.3 Principes de base – huiles et matières grasses 144
7.9.4 Ingrédients, auxiliaires de transformation et additifs – huiles de cuisson et matières grasses 144
7.9.5 Ingrédients, auxiliaires de transformation et additifs – l'huile exclusivement aux fins de transformation 145
7.9.6 Méthodes de transformation spécifiques aux produits – huiles de cuisson et matières grasses 145
7.10 Sucre, agents sucrantset crème glacée glace 146
7.10.1 Champ d'application 146
7.10.2 Auxiliaires de production, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation 146
Ingrédients, auxiliaires de transformation et additifs – sucre, agents sucrants et crème glacée 146
7.10.3 Sucre et agents sucrants 146
7.10.4 Méthodes de transformation spécifiques aux produits – sucre, agents sucrants et crème glacée 147
7.11 Bière 148
7.11.1 Auxiliaires de production, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation 148

7.11.2 Principes de base - bière 148
7.11.3 Ingrédients, auxiliaires de transformation et additifs - bière 148
7.11.4 Méthodes de transformation spécifiques aux produits – bière 149
7.12 Vins et vins effervescents 151
7.12.1 Champ d'application 151
7.12.2 Auxiliaires de production, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation 151
7.12.3 Principes de base – vin 151
7.12.4 Ingrédients, auxiliaires de transformation et additifs – vin 153
7.12.5 Méthodes de transformation spécifiques aux produits – vin 155
7.12.6 Emballage et nettoyage – vin 155
7.13 Cidre, vins de fruits et vinaigres 156
7.13.1 Champ d'application 156
7.13.2 Auxiliaires de transformation, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation 156
7.13.3 Ingrédients, auxiliaires de transformation et additifs – cidre et vins de fruits 156
7.13.4 Ingrédients, auxiliaires de transformation et additifs –vinaigre 157
7.13.5 Méthodes de transformation spécifiques aux produits – cidre et vins de fruits 157
7.13.6 Méthodes de transformation spécifiques aux vinaigres 157
7.13.7 Emballage-Vinaigre et Vin de Fruits 157
7.14 Spiritueux et alcool pour transformation ultérieure 159
7.14.1 Champ d'application 159
7.14.2 Auxiliaires, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation 159
7.14.3 Principes de base – spiritueux et alcool pour transformation ultérieure 159
7.14.4 Ingrédients, auxiliaires de transformation et additifs – Spiritueux et alcool pour transformation ultérieure 160
7.14.5 Méthodes de transformation spécifiques aux produits – Spiritueux et alcool pour transformation ultérieure 160
7.14.6 Maturation et conditionnement – Spiritueux et alcools pour transformations ultérieures 161
7.15 Cosmétiques et produits de soin 162
7.15.1 Champ d'application 162
7.15.2 Auxiliaires de transformation, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation 162
7.15.3 Principes de base – cosmétiques et produits de soin 162
7.15.4 Classification des cosmétiques 163
7.15.5 Qualité et calcul des ingrédients cosmétiques 164
7.15.6 Méthodes de transformation spécifiques – cosmétique 165
7.15.7 Ingrédients – Origine non agricole 166
7.16 Textiles 170
7.16.1 Auxiliaires de transformation, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation 170
7.16.2 Principes de base - textiles 170
7.16.3 Matières premières, auxiliaires de transformation et additifs – textiles 171
7.16.4 Méthodes de transformation spécifiques aux produits – textiles 171
7.17 Compléments alimentaires, de santé et pharmaceutiques 172
7.17.1 Champs d'application 172
7.17.2 Auxiliaires de transformation, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation 172
7.17.3 Ingrédients, auxiliaires de transformation et additifs – compléments alimentaires, de santé et pharmaceutiques 173
7.17.4 Méthodes de transformation spécifiques aux produits – compléments alimentaires, de santé et pharmaceutiques 173
7.17.5 Capsules et enrobages – compléments alimentaires, de santé et pharmaceutiques 173
7.18 . Produits à base de soja, boissons à base de céréales et de fruits à coques 174
7.18.1 Champs d'application 174
7.18.2 Auxiliaires de transformation, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation 174
7.18.3 Principes généraux – produits à base de soja et boissons à base de céréales 174
7.18.4 Ingrédients, auxiliaires de transformation et additifs – produits à base de soja et boissons à base de céréales 174
7.18.5 Méthodes de transformation spécifiques aux produits – produits à base de soja et boissons à base de céréales 175
7.19 Chocolat, cacao et confiserie 176

7.19.1 Champ d'application ... 176
7.19.2 Auxiliaires de production, additifs, matériaux de filtration et méthodes de transformation .. 176
7.19.3 Principes de base- Chocolat, cacao et confiserie ... 176
7.19.4 Traitement post-récolte- Fèves de cacao ... 176
7.19.5 Ingrédients, auxiliaires de transformation et additifs – Chocolat, cacao et confiserie ... 176
7.19.6 Méthodes de transformation spécifiques aux produits - Chocolat, cacao et confiserie ... 177
7.19.7 Emballage – Chocolat, cacao et confiserie ... 177
7.20 Café ... 178
7.20.1 Champ d'application ... 178
7.20.2 Auxiliaires de production, additifs, matériaux de filtration et méthodes de transformation .. 178
7.20.3 Principes de base- Café ... 178
7.20.4 Traitement post-récolte- Grains de café ... 178
7.20.5 Méthodes de transformation spécifiques au produit-Café ... 178
7.20.6 Emballage - Café ... 178
7.21 Approbation de dérogations – transformation ... 180

Liste des Tableaux

Tableau 1: Tableau des additifs et auxiliaires de transformation approuvés ou à usage restreint pour les produits Demeter ... 27
Tableau 2: Logo de la marque Demeter ... 37
Tableau 3: Versions du logo "fleur" ... 37
Tableau 4: Exemples de sigles ... 38
Tableau 5: Aperçu en pourcentage des ingrédients Demeter ... 40
Tableau 6: Indication de couleurs pour l'utilisation courante du logo Demeter ... 42
Tableau 7: Exemples de textes apposés au logo de la marque ... 43
Tableau 8: Exemples du logo « Bioverita » en combinaison avec un texte ... 46
Tableau 9: Quantité maximale de fumure et fertilisants dans les différents types de domaines ... 56
Tableau 10: Exigences de production sous serre ou tunnel plastique ... 59
Tableau 11: Taux de chargement et types de fermes ... 71
Tableau 12: Production sur le domaine et la ration annuelle moyenne en matière sèche pour tous les animaux ... 79
Tableau 13: Certification des produits animaux d'origine biologique et conventionnelle - Bovins ... 84
Tableau 14: Attribution d'une marque aux produits issus d'animaux importés d'origine biologique ou conventionnelle – ovins et caprins ... 84
Tableau 15: Attribution d'une marque aux produits issus d'animaux importés d'origine biologique ou conventionnelle – porcins ... 85
Tableau 16: Attribution d'une marque aux produits issus d'animaux importés d'origine biologique ou conventionnelle – volailles ... 86
Tableau 17: Conversion normale, à la suite de la pratique d'une agriculture conventionnelle ... 91
Tableau 18: Conversion semi-rapide, à la suite de la pratique d'une agriculture biologique pendant au moins un an ... 93
Tableau 19: Conversion rapide, suite à la pratique d'une agriculture biologique pendant au moins 3 ans ... 93
Tableau 20: Conditions spéciales pour les cultures pérennes dans les zones au climat aride ou semi-aride ... 94
Tableau 21: Calcul du taux de chargement ... 100
Tableau 22: Aperçu des accords de dérogation ... 116
Tableau 23: Age minimal d'abattage pour la volaille ... 120
Tableau 24: Substances pour la production des préparations biodynamiques ... 122
Tableau 25: Groupes de produits avec leurs abréviations ... 125
Tableau 26: Aperçu des matériels d'emballage par catégories de produits ... 125
Tableau 27: Dose maximale de SO_2 au moment de la mise en bouteille du vin ... 154

Tableau 28: Aperçu des dérogations - Transformation 180

1 Introduction

Cahier des charges international pour l'usage et la certification des marques déposées Demeter, biodynamique® ainsi que les marques associées – Partie générale

Les cahiers des charges pour la certification des marques déposées Demeter®, biodynamic® ainsi que des marques associées décrivent les critères et les règles minimales auxquelles les produits doivent se conformer pour pouvoir utiliser ces marques. Chaque fois que le terme, la forme stylisée du terme, le logo ou la marque « Demeter » figurent dans ce document, « biodynamic® » est implicite. Ces cahiers des charges fournissent une base légale qui engage toutes les parties contractantes de la même façon, et ceci afin d'assurer la qualité et l'intégrité des produits Demeter et biodynamics®.

Ce document présente les sources d'inspirations pour la pratique de la production et de la transformation biodynamiques, ainsi que les principes qui guident ce cahier des charges et son contenu plus technique. De même, il décrit la façon dont la Fédération Biodynamique Demeter International développe et met en œuvre ces cahiers des charges.

Chaque produit commercialisé sous la marque Demeter ou biodynamic® a été produit et transformé selon les règles définies dans le présent cahier des charges et a été contrôlé et certifié par l'organisme de certification compétent dans le pays concerné.

Reconnaître qu'en tant qu'êtres humains, nous dépendons de la générosité du monde naturel et de la collaboration entre ce dernier et l'activité humaine pour nous nourrir, nous soigner et nous habiller, constitue la base de toutes les activités et de tous les produits Demeter. Le présent cahier des charges décrit la façon d'atteindre cet objectif de manière à soutenir et à travailler en étroite collaboration avec le monde naturel et les êtres humains.

Ce document est nommé « Cahier des Charges International pour l'usage et la certification des marques déposées Demeter, Biodynamic® et ses marques associées » ou « Cahier des Charges Biodynamique Demeter International » ou, dans sa forme abrégée « Cahier des Charges BFDI ».

2 Principes de base

Cahier des charges international pour la certification des marques déposées Demeter, biodynamic® ainsi que les marques associées – Partie générale

Version juin 2018 Date de révision sept. 2023

2.1 Principes de production

Dans les processus de vie, de nombreuses forces, variées, qui ne proviennent pas uniquement d'interactions matérielles, qui travaillent ensemble. Toutes les mesures agricoles se basent sur l'activation des processus qui accroissent et stimulent ces liens naturels.

L'agriculture biodynamique est en grande partie concernée par la formation d'interactions vivantes et ne peut pas être définie de la même manière que les méthodes de production d'objets inanimés. Le travail fourni par l'homme pour prendre soin de la fertilité du sol, des plantes, des semences, des animaux et de tout ce qui sert à leur reproduction, en harmonie avec les conditions locales, peut développer le domaine agricole ou le jardin et en faire un organisme vivant. L'immense diversité du monde naturel signifie que des méthodes agricoles qui conviennent à un endroit peuvent être complètement inappropriées à un autre. Il faut aussi prendre en compte la sensibilité et les capacités de l'agriculteur pour choisir entre les différentes possibilités d'organisation de son domaine conformes aux présents cahiers des charges. La mise en œuvre, au bon moment, des mesures qui touchent aux processus vivants joue un rôle important. L'utilisation consciencieuse et régulière des préparations biodynamiques en fait partie, ainsi que la prise en compte des rythmes cosmiques dans la production de plantes et pour l'élevage.

Le travail en biodynamie exige que l'on se sente fortement relié à l'essence de la méthode biodynamique, à ses principes et à ses buts. A cet effet, il est nécessaire de pénétrer les processus naturels, en utilisant l'observation, le processus de pensée et la perception. Une connaissance toujours plus approfondie des liens dans la nature, peut être acquise par des efforts continus. Le travail en commun dans les différentes associations, les manifestations publiques, les revues et les livres sont des sources importantes d'aide et de soutien.

L'ensemble des connaissances spécifiques qui constitue le socle de l'agriculture biodynamique, dans la mesure où ces connaissances vont au-delà de l'expérience pratique et scientifique, provient du « Cours aux Agriculteurs » de Rudolf Steiner qui date de 1924, et du contexte spirituel de l'anthroposophie dans lequel s'est inscrite cette conférence.

L'objectif principal est de pratiquer une agriculture de façon à structurer la ferme en organisme agricole, qui génère des résultats positifs en termes de productivité et de santé, et produit sur place les intrants nécessaires aux processus de production. Cependant, si on voulait simplement utiliser ce cahier des charges comme on se réfère à un texte de loi ou pour rechercher d'éventuelles failles permettant d'en tirer un avantage économique, il serait alors préférable de s'orienter vers la pratique d'un autre type d'agriculture. Il appartient donc aux organisations respectives, à travers leurs représentants et les services de conseil et de formation, d'empêcher une telle évolution en rupture avec nos principes.

En fin de compte, il est important que chaque producteur, s'inspirant de ses propres connaissances, soit de plus en plus capable d'agir de manière responsable à l'égard du présent cahier des charges. Chaque individu peut remercier l'activité biodynamique dans son ensemble, pour son existence et sa réussite. Chaque action au niveau local, même si elle ne bénéficie d'aucun témoignage particulier, profite à une communauté plus large. Par conséquent, tous les protagonistes devraient, en toute circonstance, se comporter de façon à confirmer et justifier la confiance des consommateurs à l'égard de la méthode biodynamique et des produits Demeter.

L'agriculture est l'expression d'une rencontre active et formatrice entre l'être humain et le monde naturel. La forme du paysage est déterminée par les besoins des personnes vivant ensemble au sein d'une culture spécifique. Les produits issus de cette agriculture doivent être adaptés à la nature de l'homme afin qu'ils remplissent leur rôle en tant qu'aliment dans le sens le plus vrai du terme. L'élevage d'animaux, et la production de fumier qui en découle, a toujours été et est encore aujourd'hui la base de la production végétale. L'élevage nécessite la production d'aliments, le bétail en particulier ayant besoin de fourrage, et il s'agit là de l'un des facteurs importants dont il faut tenir compte au moment de prévoir la rotation des cultures. La production végétale est déterminée par les besoins des hommes et des animaux et requiert une gestion consciencieuse de l'occupation du sol. Une gestion adaptée du terroir permet une reconnaissance des besoins des plantes et du sol, des animaux et des hommes.

Toutes les mesures utilisées sur un domaine, selon la méthode biodynamique, doivent être évaluées selon les principes holistiques. Dans un ensemble vivant, ce n'est pas seulement l'équilibre de la matière qui est d'une importance prédominante, mais aussi (Rudolf Steiner y fait expressément mention dans le Cours aux agriculteurs) le fait de compenser les « abus d'exploitation des forces ». L'attention particulière portée aux détails de la production, du stockage et de l'usage des préparations biodynamique est d'une importance majeure.

Les connaissances de la science spirituelle indiquent que les composants d'origine minérale, végétale et animale peuvent être métamorphosés sous les effets d'influences cosmiques/terrestres durant le cours de l'année et se transformer en préparations biodynamique dotées de forces. Quand elles sont utilisées dans le sol, sur les plantes et dans le fumier, ces préparations contribuent à vivifier la terre, à stimuler le rendement et la qualité des plantes, et à accroître la santé, la vitalité et la production des animaux du domaine biodynamique.

Les préparations biodynamiques devraient si possible être élaborées sur le domaine ou éventuellement en collaboration entre différents domaines. Les plantes et les enveloppes animales qui entrent dans leur composition devraient provenir du domaine ou, autant que possible, d'une autre ferme gérée également selon la méthode biodynamique. L'expérience et les connaissances acquises à ce jour, issues de l'observation et de l'expérimentation, doivent servir à leur élaboration et leur usage.

Les préparations biodynamiques (pour le compost ou à pulvériser) ne produiront pleinement leurs effets que si elles sont utilisées, tout au long de l'année, dans le fumier ou pour le soin des végétaux, selon des méthodes adéquates et en respectant les rythmes (comme le fait de les dynamiser pendant une heure).

Le présent cahier des charges indique des intentions pour l'élevage en présentant essentiellement les exigences minimales.

Quand l'animal, en tant qu'être doué d'âme, est domestiqué, il devient particulièrement dépendant de notre protection. La gestion quotidienne devrait être de lui prodiguer les soins nécessaires et de lui offrir, en même temps, la possibilité de se développer conformément à son espèce. Des déséquilibres au niveau de son physique ou de son âme doivent être identifiés à

temps et soigneusement traités. Il est primordial d'apporter une attention particulière et permanente à chaque animal.

L'élevage des animaux, avec la production de fourrage qui l'accompagne, est un élément important du domaine agricole. En ce qui concerne le développement du domaine, l'organisme agricole ne peut se passer de bétail. Cela est particulièrement vrai pour les ruminants. De par leur rôle dans la vitalité et la dynamisation du sol, les plantes fourragères et les fumiers bien équilibrés qui découlent de l'élevage du bétail contribuent considérablement à la prospérité à long terme d'une ferme. Par l'action conjointe et harmonieuse des règnes de la nature et de l'homme, un organisme agricole vivant et animé peut se développer.

« Vous devez savoir, par exemple, que les influences cosmiques qui s'expriment dans la plante viennent de l'intérieur de la terre et sont conduites vers le haut. Donc, si une plante particulièrement porteuse de ces influences cosmiques est mangée par un animal, le fumier que produit le système digestif de l'animal en conséquence de l'ingestion d'un tel fourrage, sera juste la fumure appropriée qu'il faudra pour le sol où cette plante pousse ».

Rudolf Steiner

Il est d'expérience qu'une bonne santé et un bon taux de fertilité pendant toute leur vie sont le propre d'animaux nés et élevés dans un domaine dans lequel les conditions d'élevage et d'alimentation, conformes aux besoins de l'espèce, sont satisfaites par les soins attentionnés de l'homme.

C'est pourquoi tous les efforts doivent être apportés afin d'établir, selon les circonstances données, des conditions de vie optimales pour les animaux, et parallèlement de n'importer dans le domaine que des animaux ayant connus des conditions similaires.

Les cornes des ruminants ont leur importance dans le développement des forces vitales. Elles apportent une force utile permettant de contrebalancer les processus intensifs de digestion et d'absorption. Elles font partie intégrante de la vache. En comparaison avec d'autres espèces animales, le fumier de bovins à un effet particulièrement stimulant pour la fertilité des sols. Les cornes jouent également un rôle très important en tant qu'enveloppe utilisée dans la production des préparations biodynamiques.

2.2 Principes de transformation

Les produits Demeter sont cultivés selon le cahier des charges production et transformation pour l'utilisation des marques déposées Demeter, biodynamic® ainsi que les marques associées, et sont contrôlés et certifiés par l'autorité compétente du pays concerné.

But

Les produits Demeter contribuent à l'alimentation, aux soins et à l'habillement des hommes. C'est pourquoi l'homme se trouve au centre de toute action et en fournit la mesure.

Le but de la transformation des produits Demeter est le maintien de la qualité initiale des matières premières et en outre, si possible, le renforcement des qualités intrinsèques générées par l'agriculture biodynamique.

L'alimentation Demeter fournit non seulement les bases alimentaires nécessaires pour le corps, mais aussi pour la vie de l'âme et de l'esprit. Cette vision élargie de la nourriture signifie que les besoins de l'homme devraient être également pris en compte, de façon élargie, à ce niveau.

Base

La qualité des produits Demeter a pour base la science spirituelle de Rudolf Steiner (1861-1925). Les idées et les méthodes de l'agriculture biodynamique sont issues de cette science, tout comme les principes de la nutrition inspirés par l'anthroposophie. Au-delà des considérations quantitatives habituelles, la dimension qualitative de la vie, de l'âme et de l'esprit est également prise en compte.

Transformation

Lors de la transformation, la qualité des produits Demeter devrait être conservée et renforcée. La transformation a pour but d'affiner la qualité biodynamique des matières brutes.

Les méthodes de transformation influencent la qualité du produit. Le but est donc de sélectionner des méthodes appropriées au produit et plus généralement aux besoins de l'être humain.

Ainsi, on devrait se passer le plus possible d'additifs et d'auxiliaires. Certains de ces produits ne sont plus nécessaires notamment lorsqu'on utilise des matières premières de haute qualité issues de l'agriculture biodynamique. D'autres peuvent être remplacés par le recours à des techniques appropriées ou par un savoir-faire professionnel.

Appréciation des aliments DEMETER

La qualité des aliments est influencée à la fois par les ingrédients utilisés et par la méthode de transformation.

Pour cette raison, les aliments Demeter sont évalués par des tests analytiques, microbiologiques et sensoriels, ainsi que par des méthodes permettant la mise en évidence des forces de vie (par exemple, la méthode des cristallisations sensibles).

Description du produit

Un produit authentique est un produit dont la composition et la traçabilité sont transparentes tant pour les distributeurs que pour les consommateurs. Une déclaration complète des ingrédients et de l'origine en est la première condition.

Considérations écologiques

La production et la transformation de produits Demeter, ainsi que leur commercialisation, devraient être réalisées dans le plus grand respect de l'environnement. La responsabilité envers l'humanité et l'environnement devrait, à chaque étape du processus, être placée au premier plan.

2.3 Principe de responsabilité écologique

- La production, la transformation et la commercialisation de produits Demeter doivent être mis en œuvre de manière à reconnaître que nous sommes à la fois responsables et dépendants d'écosystèmes sains qui constituent la base de toute vie sur terre.
- L'agriculture et la transformation biodynamiques ont le potentiel de contribuer à la résolution des multiples graves crises telles que le changement climatique, la dégradation des sols, la pollution de l'environnement et la perte de biodiversité, qui impactent aujourd'hui négativement le monde vivant. Pour ce faire, les titulaires de la marque Demeter devraient, lorsqu'ils considèrent le développement de leur entreprise ou prennent une décision relative à leurs activités, tenir compte de leur impact et leur responsabilité envers les systèmes écologiques locaux et globaux et le bien-être des générations futures.

- Sur le plan pratique, cela exige qu'une évaluation de l'utilisation des ressources soit effectuée à chaque étape de la chaîne d'approvisionnement Demeter, en portant une attention particulière à l'utilisation de combustibles fossiles et des autres ressources non renouvelables.

2.3.1 Gestion des déchets

Dans le but de protéger l'environnement et d'éviter tout gaspillage des ressources, tous les adhérents Demeter doivent avoir un système de gestion des déchets. Ce système doit être basé en priorité sur les éléments suivants :

a) Minimiser les déchets en réduisant les emballages, en utilisant des matériaux et des équipements durables, en réparant les appareils plutôt qu'en en achetant de nouveaux, etc.
b) Recycler les déchets inévitables, dès que cela est possible. Cela exige une séparation claire des différents types de déchets (organiques, papiers, plastiques, métaux, verres, etc.). Dès qu'il est possible de choisir entre des matériaux faciles ou difficiles à recycler, ceux étant facilement recyclables doivent être privilégiés – même si leur coût est supérieur.
c) Déposer les déchets qui ne peuvent être ni évités, ni recyclés, de façon qu'aucun risque ne soit porté aux eaux de surface et souterraines, aux sols, aux animaux ou aux êtres humains.

Les employés doivent être formés adéquatement pour comprendre et mettre en œuvre le système de gestion des déchets choisi. Bien qu'un plan de gestion écrit soit utile pour de plus amples et complexes opérations, une mise en œuvre effective est plus importante qu'un document écrit.

2.4 Principe de responsabilité sociale

La responsabilité sociale, qui comprend le respect des droits de l'homme, est l'un des principes fondamental des cahiers des charges BFDI. Afin de souligner l'importance de la responsabilité sociale, les exigences minimales sont listées dans un cahier des charges séparé.

Pour les questions sur le sociale ou le commerce équitable, merci de se référer au cahier des charges sur la responsabilité sociale pour la certification Demeter, biodynamic® et marques associées.

Les adhérents de la fédération (certifiés par l'office de certification international)

La mise en application du cahier des charges sur la responsabilité sociale et sociétale sera effective à partir du 1er janvier 2024.

2.5 Cahier des charges – généralités

2.5.1 Champ d'application

Les cahiers des charges Demeter International s'appliquent à la production et à la transformation de chaque produit d'origine végétale ou animale distribué et commercialisé sous les marques Demeter, biodynamic® et les marques associées, ou qui fait référence aux méthodes biodynamiques. Ils sont approuvés par les délégués de l'Assemblée des Membres de la Fédération Biodynamique Demeter International et ratifiés par l'International Biodynamic

Association (IBDA), propriétaire des droits de la marque Demeter. Les cahiers des charges entrent en vigueur dès leur publication par la Fédération Biodynamique Demeter International et constituent la base légale pour la certification Demeter et biodynamic® au niveau international.

La première version de ce cahier des charges a été ratifiée par l'Assemblée des Membres de Demeter International du 25 juin 1999 à Sabaudia en Italie.

Les cahiers des charges de BFDI fournissent un cadre minimum de règles pour tous les cahiers des charges nationaux pour chaque organisme de certification respectif et sont donc obligatoires pour tous les adhérents des pays membres, dans leur version actualisée. Les cahiers des charges nationaux peuvent être plus contraignants sur certains points et dans certains détails ou peuvent être formulés de façon plus étendue ; en revanche, les règlements ne peuvent pas être moins restrictifs que ceux définis dans le cahier des charges au niveau international.

Les présents cahiers des charges font partie intégrante d'autres documents :

- Les statuts internationaux de Fédération Biodynamique Demeter International
- Les statuts internationaux de la marque collective Demeter
- Les contrats de licence et de certification individuels conclus avec les organismes de certification respectifs
- Les arrangements financiers entre Fédération Biodynamique Demeter International et les organismes de certification respectifs

Ils sont complétés par « les directives pour la mise en œuvre d'un programme de certification au sein des organisations de Demeter International », ainsi que par le Règlement de la Commission cahiers des charges et le Règlement du Comité d'Accréditation.

Ce cahier des charges se concentre sur les aspects de production et transformation biodynamique. Il ne peut pas et n'a pas vocation à remplacer la certification biologique.

Une certification biologique est recommandée pour une reconnaissance de ce cahier des charges. Comme les exigences de la certification biologique sont différentes entre les pays, ce cahier des charges ne spécifie pas le type de certification biologique. Les organismes de certification nationaux sont autorisés à certifier tout type d'adhérent sans certification biologique comme prérequis, si la situation légale l'autorise. Si un organisme procède de cette manière, il faut s'assurer que :

- Tous les aspects de la certification biologique qui ne sont pas couverts par ce cahier des charges, sont intégrés dans l'audit et la certification Demeter.
- Les produits ne sont pas exportés vers des pays ou la certification biologique est considérée comme obligatoire.

Les exigences légales minimales pour ces cahiers des charges sont les suivantes :

- Toute réglementation nationale et internationale en matière de production, transformation, étiquetage basé sur les procédés, matières premières agricoles, protection des végétaux, élevage, activité commerciale et de fourrage.
- En particulier, toute réglementation relative à l'agriculture biologique et à ses procédés de transformation.

En cas de contradiction entre les règles inscrites dans le présent cahier des charges en matière de transformation, production, distribution, stockage ou étiquetage, vis-à-vis des lois ou de la réglementation nationale ou internationale, ce sont ces dernières qui prévalent.

Les adhérents de la fédération (certifiés par l'office de certification international):

Un certificat bio valide est nécessaire pour être certifié selon le cahier des charges Demeter. Si cela met un licencié ou un licencié potentiel dans une position très difficile, il doit contacter certification@demeter.net.

2.5.2 Commission cahiers des charges

La Commission cahier des charges de Fédération Biodynamique Demeter International est chargée de l'interprétation et du développement des présents cahiers des charges ; elle est élue tous les trois ans par l'Assemblée Générale des Membres.

Dans le Manuel de Management de la Qualité de BFDI figurent de plus amples enseignements.

2.5.3 Structure et Système

Les cahiers des charges BFDI sont constitué d'une section générale qui s'applique aux producteurs, transformateurs et distributeurs certifiés, aux organisations membres et aux organismes de certification ; de sections spécialisées pour des types d'entreprises ou de domaines spécifiques (production et transformation) ; et de cahiers des charges plus précis encore qui s'appliquent à des catégories de produits particuliers.

Ce cahier des charges définit une liste des méthodes, auxiliaires et additifs autorisés : tous les éléments n'apparaissant pas dans cette liste sont interdits sans l'autorisation écrite de l'organisme de certification national ou de Fédération Biodynamique Demeter International

2.6 Certification

2.6.1 Généralités

Selon les statuts de la Fédération Biodynamique Demeter International, chaque pays ou organisation, pour être membre à part entière, doit disposer d'un système fonctionnel de certification dédié à l'agriculture biodynamique. Les Directives de la Fédération Biodynamique Demeter International apportent des précisions complémentaires.

Dans la majorité des pays, la certification Demeter garantit une norme privée, par conséquent une accréditation d'état ou une accréditation reconnue par l'état n'est pas requise. Néanmoins, les systèmes de certification nationaux doivent poursuivre des principes communs en matière d'accréditation, tels que :

- Transparence
- Impartialité
- Egalité de traitement
- Indépendance vis à vis des influences financières

Pour de plus amples renseignements sur les exigences en matière de contrôle et de certification, veuillez contacter l'organisation Demeter de votre pays ou Fédération Biodynamique Demeter International.

Pour plus de renseignements, consulter le Manuel de Management de la Qualité de BFDI.

2.6.2 Comité d'Accréditation

La responsabilité de veiller au respect des cahiers des charges de BFDI, incombe au Comité d'Accréditation, qui est élu par l'Assemblée des Membres. Pour ce faire, le Comité d'Accréditation effectue une évaluation interne et gère un programme d'accréditation.

2.6.3 Garantie de la qualité

Il est de la responsabilité commune de toutes les parties efficaces de garantir la qualité des produits Demeter en utilisant des méthodes hautement opérationnelles et des mesures et procédés pertinents. Souvent, les règlementations régissant l'alimentaire demandent la mise en place d'un plan de gestion pour assurer un contrôle interne dans les entreprises (ex : contrôle qualité, HACCP).

Il est recommandé de former régulièrement le personnel pour garantir de bonnes pratiques de production et pour le sensibiliser sur les spécificités des produits issus de l'agriculture biodynamique.

2.6.4 Documentation, séparation, stockage et flux des produits

Chaque titulaire d'un contrat Demeter doit organiser son activité de manière que la qualité et l'intégrité des produits Demeter soient toujours garanties et documentées, afin que chaque produit Demeter (du circuit de production jusqu'au produit final) soit totalement transparent.

A tous les stades de la production et de la transformation, des protocoles appropriés doivent être mis en œuvre pour prévenir activement toute contamination de produits Demeter (cela comprend les produits de nettoyage et les protocoles liés, des cycles de production séparés pour les produits Demeter, et toute autre stratégie visant à éviter tout mélange ou substitution avec des produits non certifiés). Si une entreprise produit aussi bien des produits conventionnels et/ou biologiques que des produits Demeter, le protocole de séparation détaillé (généralement, le cycle de production Demeter précède tous les autres) doit être approuvé par l'organisme de certification.

Des aires de stockage séparées et un étiquetage clair sont nécessaires pour toutes les matières premières, les auxiliaires et additifs techniques et les produits partiellement transformés ou finis.

Tout le personnel impliqué dans la production de produits Demeter doit être informé des règles indiquées ci-dessus, et chaque opérateur doit désigner un responsable de qualité chargé du respect de ces protocoles.

2.6.5 Dérogations

Les exigences pour la production et la transformation de produits Demeter sont décrites dans les cahiers des charges internationaux de Demeter. Une demande de dérogation à ces cahiers des charges ne peut être faite que dans des cas dûment justifiés et documentés.

Une demande de dérogation doit être faite par écrit et adressée à l'organisme de certification national. Si les cahiers des charges précisent que cette dérogation peut être accordée au niveau des pays membres, l'organisme de certification peut alors approuver la demande. Dans le cas contraire, l'organisme de certification respectif transmet cette demande à la Commission cahiers des charges de Demeter International qui l'examine et décide d'accorder ou de refuser la dérogation.

Dans certaines circonstances, un organisme de certification national a la possibilité de demander une dérogation applicable à l'ensemble du pays. Pour plus de détails, veuillez-vous rapporter aux Directives de Fédération Biodynamique Demeter International.

2.7 Résidus

Ce chapitre concerne les résidus tels que les herbicides et les pesticides, et plus généralement les intrants agricoles qui ne sont pas conformes aux exigences fondamentales de l'agriculture biologique ou biodynamique. Les polluants courants de l'environnement qui peuvent nuire à la qualité des produits, quel que soit leur statut biologique, ne sont pas inclus dans la liste suivante :

- Si une matière première ou un produit perd son statut biologique en raison d'un dépassement des valeurs maximales autorisées pour un composant ou d'une utilisation avérée de substances non autorisées, il perd alors aussi automatiquement sa certification Demeter.
- Au vu de l'absence d'un référentiel complet de valeurs maximales légales autorisées pour résidus propres à l'agriculture biologique, les certificateurs de la marque Demeter traitent la découverte de résidus selon ce qu'on appelle les valeurs d'orientation BNN.
- Les résultats d'analyse supérieure à 0.01 mg/kg, basés sur le produit brut avant transformation et prenante en compte l'incertitude de mesure et la portée de dispersion usuelle pour la substance, entraîne la recherche des causes possibles.
- Si les enquêtes menées par l'organisme de certification compétent démontrent, sans aucun doute, que l'usage de ce composant n'était pas intentionnel mais provenait du fait de circonstances inévitables telles que des sites contaminés, la dérive de pulvérisation ou une contamination dans le lieu de stockage, l'organisme de certification compétent peut ne pas déclasser le produit concerné, même en cas de dépassement de la valeur de référence.
- Les indications ci-dessus ne s'appliquent pas si plus de deux substances par produit ou matière première dépassent la valeur d'orientation.
- L'adhérent concerné doit déclarer à l'organisme de certification compétent toute analyse qui dépasse la valeur de référence. S'il omet sciemment de le faire, et que ces résidus sont découverts à un stade ultérieur de la production, il n'est plus possible de considérer le traitement comme valeur de référence.
- L'organisme de certification compétent doit signaler au Comité d'Accréditation tout dépassement des valeurs de référence ainsi que la décision concernant la certification qui en découle.
- L'application de sanctions supplémentaires en cas de valeurs de référence acceptables ou inacceptables est régie dans les grilles de sanctions de l'organisme de certification compétent.
- Les dispositions susmentionnées ne s'appliquent que si d'autres dispositions juridiques ne prescrivent pas de règles plus strictes.

Les adhérents de la fédération (certifiés par l'office de certification international):

Les analyses doivent être faites par un laboratoire approuvé BNN (Bundesverband Naturkost Naturwaren) ou un laboratoire validé par ICO. Dans tous les cas le laboratoire doit être accrédité (ISO 17025) pour les méthodes concernées, résidus et matrice ; doit couvrir au moins 3000 des pesticides les plus communs et doit avoir la limite de qualification (LOQ) à 0.01 mg/kg ou moins.

Cela permet d'utiliser les valeurs d'orientation BNN décrites dans la norme.

Les valeurs indicatives BNN sont également appliquées aux résultats des échantillons de feuilles ou d'autres matières végétales brutes pour déclencher la recherche de causes possibles.

2.7.1 Contamination lors de pulvérisation

Tout producteur est tenu d'empêcher, au maximum de ses possibilités, le brouillard de pulvérisation de dériver vers les surfaces certifiées Demeter. Le risque réel de la dérive de pulvérisation peut varier énormément en fonction du domaine, de la région, du lieu et de la culture.

L'organisme de certification national peut, dans le cadre du contrôle, demander une analyse de risque pour des domaines, des régions ou même pour l''ensemble du territoire certifié. Le contenu et la portée des analyses concernées relèvent de la compétence de l'organisme de certification compétent. Sur la base de cette analyse, il est en droit d'exiger un plan d'action approprié.

C'est à l'agent de certification compétent de proposer un plan d'action, qui peut contenir potentiellement les éléments suivants, ainsi que des mesures qui vont au-delà de celles-ci :

- Une entente écrite est requise avec les voisins « conventionnels »
- Il faut prévoir une zone tampon appropriée entre les cultures certifiées et les parcelles avoisinantes cultivées selon des méthodes conventionnelles. Les produits agricoles provenant de cette zone ne peuvent pas être commercialisés sous la marque Demeter et il faut pouvoir fournir des documents appropriés spécifiant le lieu de leur utilisation/vente.
- Avant leur commercialisation, les produits récoltés de la parcelle affectée doivent être contrôlés pour identifier la présence éventuelle de résidus. Les analyses doivent être effectuées par un laboratoire agréé, les frais étant à la charge du producteur.
- Dans la mesure du possible, des haies seront plantées en limite de parcelle.

En résumé :

- Le présent cahier des charges international sert de référence à tous les cahiers des charges nationaux Demeter. Il est possible que des cahiers des charges nationaux, issus des organisations de pays membres, soient plus stricts sur certains points ou d'une plus grande portée, mais ils ne peuvent pas être moins stricts.
- Les organisations nationales des pays membres doivent suivre ou mettre en place les principes d'impartialité, d'égalité de traitement, de transparence et d'indépendance de toute influence financière.
- En règle générale, la certification biologique est une condition préalable pour être en conformité avec le présent cahier des charges relatif aux produits alimentaires et matières

premières d'origine agricole. Cette certification biologique doit répondre aux exigences définies par la loi, comme le règlement européen pour l'agriculture biologique, le Règlement NOP (National Organic Program) des Etats-Unis, et le JAS (normes agricoles du Japon), ou toute autre équivalence. Si ce n'est pas possible alors les exigences de certification bio doivent être intégrées dans l'audit et la certification Demeter.

- Il est possible que les groupes de produits qui ne sont pas couverts par les réglementations sur les produits biologiques, tels que les cosmétiques et les textiles, aient besoin d'une certification supplémentaire ou, au minima, une certification biologique pour les matières premières d'origine agricole.
- Toute modification apportée aux présents cahiers des charges doit être approuvée à la majorité absolue de l'Assemblée Générales des Membres de la Fédération Biodynamique Demeter International.
- Le présent cahier des charges est accompagné des Statuts de Demeter International et des directives pour la mise en place d'un programme de certification au sein des organisations internationales.
- Des dérogations à ce cahier des charges peuvent être accordées dans les cas dûment justifiés et documentés, conformément aux procédures susmentionnées. Des dérogations à un cahier des charges national (et non pas au cahier des charges international) peuvent être accordées par l'organisme de certification national. Des dérogations au cahier des charges international peuvent être accordées par la Commission cahiers des charges et l'Assemblée Générale des Membres.

3 Exigences fondamentales

Cahier des charges international pour la certification des marques déposées Demeter, biodynamic® ainsi que les marques associées – Section générale

Version juin 2018 Date de révision : sept. 2023

3.1 Composition et qualité des produits Demeter

3.1.1 Qualité de la matière première – définition générale

Les chapitres suivants définissent la qualité et la composition requises pour les matières premières qui entrent dans la production et la transformation de produits Demeter. Ci-après, le terme « matière première » est employé de manière générale, mais il inclut toute catégorie pertinente de matière première pour un usage dans une entreprise certifiée Demeter : les ingrédients, l'alimentation des animaux, les intrants, les auxiliaires et additifs, les animaux et les semences.

Le présent cahier des charges établit également les exigences en matière de transformation des produits Demeter. Les méthodes de transformation autorisées ainsi que celles interdites sont détaillées au chapitre 3.2; les auxiliaires de transformation et additifs autorisés sont détaillés au chapitre 3.3. Seuls les additifs, auxiliaires et méthodes de transformation expressément mentionnés sont autorisés.

Veuillez consulter la partie étiquetage du présent cahier des charges pour connaître les exigences minimales en matière d'étiquetage des produits et fourrages Demeter.

3.1.2 Origine de la matière première

Seuls des produits agricoles (y compris animaux) issus de domaines en biodynamie (sous contrat avec Demeter), et des auxiliaires et additifs certifiés Demeter peuvent être utilisés pour la transformation.

Si des matières premières ne sont pas disponibles en qualité Demeter, les priorités suivantes doivent être respectées :

- En premier lieu : produits contrôlés et certifiés par des associations et organismes de certification biologique reconnus.
- En second lieu : produits contrôlés et certifiés sur la base des normes juridiques communes telles que les règlements CE relatifs à l'agriculture biologique, le programme biologique national (PBN), les normes agricoles du Japon (JAS), ou tout autre règlement en vigueur concernant les produits biologiques.
- En troisième lieu : des produits conventionnels non certifiés ne peuvent être utilisés que s'ils sont autorisés par la règlementation concernant les produits biologiques, comme cela a été précisé ci-dessus. (En outre, les poissons de mer ne peuvent être utilisés que s'ils ont été certifiés par le Marine Stewardship Council MSC).

Veuillez-vous reporter au cahier des charges d'étiquetage Demeter pour obtenir des informations complémentaires sur les exigences en matière d'étiquetage lorsque des matières premières, additifs et auxiliaires qui ne sont pas de qualité Demeter sont inclus dans la composition.

3.1.3 Disponibilité de la matière première Demeter

Il faut toujours utiliser les matières premières de qualité Demeter lorsque celles-ci sont effectivement disponibles.

C'est à l'organisme de certification du pays membre de définir le terme « disponible » selon une procédure claire et transparente. Cette procédure doit être accessible au public et devrait tenir compte des critères suivants :

- Production – s'il existe des matières premières issues de la production certifiée Demeter.
- Distance – si le transport est proportionnel à la quantité nécessaire
- Qualité – autres paramètres de qualité, tels que la stabilité microbiologique ou les spécifications techniques du produit
- Prix – si le prix de la matière première de qualité Demeter est acceptable par rapport à l'alternative biologique (l'organisme de certification doit aussi tenir compte de la proportion de l'ingrédient dans la formule).

Veuillez-vous reporter au cahier des charges d'étiquetage Demeter pour obtenir des informations complémentaires sur les exigences en matière d'étiquetage lorsque des matières premières, additifs et auxiliaires qui ne sont pas de qualité Demeter sont inclus.

3.1.4 Inclusion de produits biologiques partiellement transformés

Si des produits partiellement transformés sont utilisés en tant qu'ingrédients, ils ne doivent contenir aucun additif non autorisé par les cahiers des charges Demeter.

De plus, ils doivent satisfaire aux normes reconnues concernant les produits biologiques, y compris en ce qui concerne les ingrédients autorisés et les ingrédients conventionnels, tels qu'identifiés ci-dessus au paragraphe 3.1.2.

3.1.5 Calcul du pourcentage d'ingrédients dans les produits Demeter

Le pourcentage d'ingrédients Demeter, biodynamiques et biologiques dans chaque produit de détail et chaque ingrédient de gros commercialisés avec la marque Demeter est calculé selon le poids ou le volume. Le sel, l'eau et les minéraux d'extraction minière sont exclus du calcul.

Stade du calcul :

Les proportions d'ingrédients Demeter devraient être calculées au dernier stade d'élaboration. Si le processus de transformation comporte plusieurs étapes, c'est au dernier stade de ce processus que le calcul devrait être effectué. Si au dernier stade du processus de transformation il y a un mélange d'ingrédients liquides et solides, veuillez-vous rapporter au calcul des ingrédients ci-après.

Calcul selon le poids :

C'est le Poids net total des ingrédients Demeter/biodynamiques et biologiques au moment de l'élaboration (sel, minéraux et eau exclus) divisé par le poids total de tous les ingrédients combinés (sel, minéraux et eau exclus).

Calcul selon le volume :

Volume de liquide de tous les ingrédients Demeter/biodynamiques et biologiques (eau, sel et minéraux exclus) divisé par le volume du produit fini (eau, sel et minéraux exclus).

Calcul pour des mélanges d'ingrédients solides et liquides :

Calcul selon le poids (c'est-à-dire, le poids combiné des ingrédients Demeter/biodynamiques et biologiques solides et liquides (eau, sel et minéraux exclus) divisé par le poids combiné de tous les ingrédients (eau, sel et minéraux exclus).

Calcul des quantités d'eau :

Les substances naturelles qui contiennent de l'eau sont prises en compte avec les pourcentages suivants (poids) :

- Jus de légumes sans eau ajoutée : 100%
- Concentrés de jus de plantes : le concentré lui-même est comptabilisé en tant qu'ingrédient. Toute eau utilisée pour la dilution n'est pas incluse dans le calcul.
- Extraits aqueux : seule la partie plante de l'extrait est comptabilisée.
- Les hydrolats sont comptés comme de l'eau dans le calcul final et leurs parfums obtenus grâce à la distillation par vapeur sont à déclarer avec les autres huiles essentielles.
- Extraits hydroalcooliques : les parties plantes et alcool sont comptabilisées.

Veuillez noter que tous les produits destinés à servir d'ingrédients dans des produits commercialisés avec la marque Demeter doivent afficher le pourcentage exact des ingrédients biologiques et des ingrédients Demeter présents dans le produit. Veuillez-vous rapporter au cahier des charges d'étiquetage pour de plus amples informations.

3.2 Procédés de transformation

Le présent cahier des charges ne pouvant inclure ni anticiper tous les procédés de transformation alimentaire existants, la liste suivante n'est donc pas exhaustive. Si un procédé de transformation ne figure pas dans la liste, veuillez contacter votre organisme de certification compétent pour obtenir des précisions avant de lancer la production de nouveaux produits.

3.2.1 Procédés autorisés ou autorisés avec restrictions

- Tous les **procédés et méthodes physiques** tels que le lavage, le nettoyage, le tamisage, le filtrage (veuillez noter qu'il existe des restrictions relatives aux matériaux de filtrage), le hachage mécanique, le mélange, le pressage, le blanchiment, la décantation, le traitement à la vapeur.
- **Extraction** avec ou sans solvants. Le CO_2, l'eau, les huiles et l'alcool, ainsi que tous les ingrédients Demeter comme le miel, le sucre, le vinaigre sont permis comme solvants. Veuillez noter des restrictions sur les extraits aromatiques.
- **Centrifugation** (interdite pour la production de bière et la séparation du petit-lait).
- **Stockage au frais**, stockage sous atmosphère et humidité contrôlée, en utilisant le CO2 et l'azote comme agents de refroidissement.
- **La lyophilisation** n'est autorisée que pour certaines applications et seulement avec une dérogation délivrée par l'organisme de certification compétent (dérogation I : chapitre 7.21).
- Séchage par pulvérisation.

- Le lait en poudre provenant de **chevaux** ou de **chèvres** peut être étiqueté comme étant un produit Demeter. Le lait en poudre provenant de **vaches** (par exemple le lait entier en poudre, le lait écrémé en poudre, le babeurre en poudre, le lactosérum en poudre.) n'est autorisé qu'en tant qu'ingrédient dans des produits transformés.
- Les traitements thermiques peuvent être utilisés lorsque cela est nécessaire pour améliorer la stabilité microbienne ou la durée de conservation. Les traitements par **stérilisation** et par **pasteurisation** pour des groupes de produits spécifiques et dans les limites habituelles sont autorisés. Les procédés à haute température et de courte durée (HTST) devraient être utilisés pour le processus de stérilisation dans la mesure du possible.
- **L'autoclave** est autorisé (veuillez noter qu'il existe des restrictions relatives au lait et aux produits laitiers).
- La congélation (veuillez noter qu'il existe des restrictions relatives au pain et aux produits boulangers ainsi qu'aux légumes) est autorisée. Le processus de congélation devrait être effectué aussi rapidement que possible, en utilisant des méthodes de congélation rapide.
- **Ethylène** pour faciliter le mûrissement de bananes.
- Techniques d'extrusion
    - L'extrusion de façonnage est autorisée – définie comme tout type de pressage doux et froid de substances à travers une matrice pour façonner la substance (avec une limite supérieure de 75° C et de 90 bars) – mais pas « l'extrusion modifiante », décrite ci-dessous.
    - L'extrusion de modification à haute pression et/ou haute température, qui non seulement influencent la forme physique du produit, mais aussi les spécifications et les qualités du matériau d'origine, n'est pas autorisée.
    - Les logos de la marque ne doivent pas figurer sur l'étiquetage de la production de céréales soufflées, mais elle peut suivre les lignes directives relatives à l'étiquetage d'ingrédients (veuillez-vous reporter au cahier des charges d'étiquetage).
- **Fumage** - le bois est brûlé soit directement dans un fumoir ou à l'extérieur de celui-ci, dans une installation adaptée. Les procédés de fumage à froid et à chaud (< 70 °C) sont autorisés. Sont autorisés pour le fumage :
    - Des essences indigènes, locales appropriées (bûches, copeaux ou sciure, par exemple de hêtre, de chêne ou de platane).
    - Pommes de pin
    - Plantes aromatiques
    - Autres types de plantes telles que genévrier, bruyère, branches et cônes de conifères, épices
- Les bactéries peuvent aussi être éliminées par **bactofugation**, mais le concentrat ainsi obtenu ne doit pas être réutilisé.
- Les **UV (ultraviolets)** ne peuvent être utilisés que pour désinfecter l'eau ou l'air pour les procédés de transformation, ou pour la détection des moisissures.

3.2.2 Procédés interdits

- Le **séchage à haute fréquence, la déshydratation chimique** (sel excepté) et le **séchage direct** avec des combustibles fossiles.
- La **cuisson dans des fours infrarouges à haute fréquence**.
- La cuisson dans du **papier d'aluminium**.
- Les composants des équipements de traitement et plaques de cuisson avec des revêtements en polytétrafluoroéthylène (PTFE) soumis à de fortes contraintes abrasives et présentant donc une forte abrasion, ou exposés à une température supérieure à 250°C. Chaque organisme de certification peut se réserver le droit d'évaluer spécifiquement les processus et équipements concernés.
- La pasteurisation liquide à haute pression, ou traitement à haute pression (HPP), également appelée pasteurisation à froid ou pasteurisation non thermique.
- Le marquage au laser des fruits et légumes frais.
- La **conservation chimique** telle que le traitement de surface ou la fumigation avec des conservateurs chimiques.
- Le **bromure de méthyle** pour désinfecter les plantes aromatiques et les épices.
- Toute utilisation d'**organismes génétiquement modifiés** – y compris les produits issus d'organismes génétiquement modifiés aussi bien que les organismes eux-mêmes. L'utilisation **d'auxiliaires ou d'additifs** qui pourraient provenir d'organismes génétiquement modifiés (enzymes, ferments d'ensemencement, moisissure, levure, etc.) n'est autorisée que si une preuve écrite confirme que cela n'est pas le cas.
- L'utilisation de variétés créées par des **techniques de fusion cellulaire** (fusion cytoplasmique ou protoplasmique). Si des ingrédients biologiques sont utilisés, les matières issues de techniques de fusion cellulaire doivent être exclues. Cela doit être documenté par une déclaration écrite de la part du fournisseur des ingrédients bio. Jusqu'à ce qu'un seuil de contamination maximale soit déterminé. Ce cahier des charges requiert que la contamination soit inférieure à 3%.
- L'irradiation par **rayonnement ionisant** ou **rayon X** d'aliments Demeter ou d'ingrédients entrant dans la fabrication de produits Demeter est interdite (une dérogation peut être accordée par l'organisme de certification pour la détection de corps étrangers par rayon X) (dérogation II : chapitre 7.21).
- L'utilisation d'**amidon modifié** produit à l'aide de produits chimiques ou d'enzymes.
- **Fumée 'liquide'**.
- **L'extrusion modifiante** – qui non seulement change la forme physique du produit, mais aussi les spécifications et les qualités du matériau d'origine (cela comprend l'extrusion à plus de 75° C et/ou 90 bars).
- La **fumigation** de produits Demeter contre la germination ou pour le contrôle des nuisibles, ou l'utilisation d'ingrédients fumigés dans la fabrication de produits Demeter (exception faite de l'utilisation de CO2 ou N2, comme susmentionnée).
- **Nanoparticules de synthèse** – les particules mesurant moins de 100 nanomètres sont à exclure des intrants agricoles, des ingrédients, auxiliaires de transformation et additifs autant que possible. Ce cahier des charges n'autorise pas l'usage de nanoparticules en

agriculture biodynamique et pour tout produit certifié Demeter comme mesure de précaution, étant donné que l'impact des nanoparticules de synthèse sur l'environnement et sur la santé humaine et animale n'est pas encore déterminé. Toutefois, il est reconnu que cette exigence ne garantit pas l'absence totale de nanoparticules de synthèse, du fait de leur généralisation, de l'absence d'obligation légale d'étiquetage et de la difficulté d'analyse.

- L'utilisation de semences végétales traitées avec des **électrons à faible énergie** est interdite si des alternatives sont disponibles.
- La **microencapsulation** en général.

3.3 Auxiliaires et additifs

Groupes de produits avec leurs abréviations

Abr.	Groupe de produit	Abr.	Groupe de produit
PP	Pains et produits boulangers (pâtisseries et viennoiseries)	FL	Fruits et légumes
PL	Lait et produits laitiers	HG	Huiles et matières grasses
AS	Sucreet crème glacée	LI	Lait infantile
VC	Viande et charcuterie	PAE	Plantes aromatiques et épices
V	Vin	PC	Produits céréaliers, pâtes et tofu
A	Alcool	B	Bière
CA	Compléments alimentaires (et santé)	CVFV	Cidre, vins de fruits et vinaigres
CCC	Chocolat, cacao et confiseries	SCN	Produits à base de soja, boissons à base de céréales et de noix
C	Café	Toutes catégories	Tous les groupes de produits (à l'exception des cosmétiques) à condition qu'aucune restriction de droit général n'existe sur les auxiliaires et additifs

Tableau 1: Tableau des additifs et auxiliaires de transformation approuvés ou à usage restreint pour les produits Demeter

Additif/auxiliaire de transformation	E-No.	Groupes de produit*	Restriction/note
Carbonate de calcium $CaCO_3$	E170	Toutes catégories	Comme agent antiagglomérant pour le sel
		V	Régulateur d'acidité
		PL	Seulement pour le fromage au lait caillé
		PAE	Comme agent antiagglomérant pour les plantes aromatiques et les épices
		A	

Additif/auxiliaire de transformation	E-No.	Groupes de produit*	Restriction/note
Carbonate de magnésium $MgCO_3$	E504	Toutes catégories	Comme agent antiagglomérant pour le sel
Dioxyde de carbone CO_2	E290	Toutes catégories	Comme gaz inerte/auxiliaire de transformation pour tous les groupes de produits
		Toutes catégories	CO2 comme ingrédient de boissons non alcoolisées
Azote N_2	E941	Toutes catégories	Comme gaz inerte/auxiliaire de transformation pour tous les groupes de produits
Argon Ar	E938	Toutes catégories	Comme gaz inerte/auxiliaire de transformation pour tous les groupes de produits
Ozone O_3			Limitée au traitement des zones de stockage sous atmosphère contrôlée (froide) ; ne doit pas être utilisée sur les produits
Lécithine	E322	, HG	De qualité biologique
		CA	Au minimum, de qualité biologique, provenant uniquement de tournesols, seulement pour les gélules
		SCN	Pour les boissons à base de fruits à coques
		PC	Pour les flocons de céréales (grains bruts exclus) au minimum de qualité biologique
		CCC	Uniquement pour les confiseries (chocolat exclu), au minimum de qualité biologique
Acide citrique $C_6H_8O_7$	E330	HG	Seulement pour retirer le mucilage (huiles)
		AS	Clarification (hydrolyse de l'amidon)
		A	
Citrate de sodium Na3C6H5O7	E331	VC	Seulement pour les saucisses cuites, s'il n'est pas possible de transformer la viande à chaud
Citrate de calcium $Ca_3(C_6H_5O_7)_2$	E333	FL	
		VC	Seulement pour les saucisses cuites, s'il n'est pas possible de transformer la viande à chaud
Acide tartrique $C_4H_6O_6$	E334	V	Régulateur d'acidité, auxiliaire de transformation
		FL	
Bitartrate de potassium $KC_4H_5O_6$	E336	V	Stabilisation tartrique

Additif/auxiliaire de transformation	E-No.	Groupes de produit*	Restriction/note
Agar-Agar	E406	FL, AS, PC	Seulement pour les confitures et les gelées, ainsi que les produits laitiers sucrés, par exemple les crèmes glacées
		PL	Seulement pour flans
Gomme de caroube	E410	Toutes catégories	
Gomme de guar	E412	Toutes catégories	
Gomme Arabique	E414	CCC, CA	
Pectine	E440i	PP, PL, FL, CA	
Poudre à lever à l'acide tartrique $KHCO_3$/ $NaHCO_3$/ $C_4H_6O_6$ $KC_4H_5O_6$/$NaC_4H_5O_6$	E500/ E501/ E334/ E335/ E336	PP	Bicarbonate de sodium ou de potassium, avec de l'acide tartrique, tartrate de sodium ou de potassium sous toutes les combinaisons possibles ; l'amidon de céréales est le seul porteur autorisé
Bicarbonate de sodium $NaHCO_3$	E500	AS	
		SCN	
Bicarbonate de potassium $KHCO_3$	E501	V	Régulateur d'acidité
		FL	Auxiliaire technologique pour le séchage des raisins sec
Carbonate de potassium K_2CO_3	E501	BB	Uniquement pour la production de pain d'épice
		CCC	Production de cacao
Carbonate de sodium Na_2CO_3	E500	B	Adoucissement de l'eau pour le brassage
		AS	Production de sucre
Carbonate de magnésium	E504	CA	Agent antiadhérent et de démoulage
Sulfate de calcium $CaSO_4$	E516	SCN	Production de tofu
		B	Gypse pour le brassage
Chlorure de magnésium	E511	SCN	Production de tofu
Hydroxyde de sodium NaOH	E524	PP	Uniquement pour produits boulangers type bretzel – 4% solution
		AS	Production de sucre
		PC	Ajustement du pH pour la production d'amidon

Additif/auxiliaire de transformation	E-No.	Groupes de produit*	Restriction/note
Eau de chaux / hydroxyde de calcium $Ca(OH)_2$	E526	AS	Production de sucre
Chlorure de calcium $CaCl_2$	E509	PL	Seulement pour la production de fromage
		CVFV	Pour la clarification et le collage des jus de pommes. Pour la production de cidre
Acide carbonique H_2CO_3		AS	Pour la précipitation du calcium excédentaire
Soufre SO_2	E220	V	SO_2 pur, sous forme de gaz ou en solution, bisulfite de potassium, métabisulfite de potassium, veuillez noter les restrictions quantitatives selon le type de vin
		CVFV	SO2 et Metabisulfite, 50 mg/l pour les vins de fruits / hydromel et 100 ml/l pour les vins de fruits effervescents
Sel		Toutes catégories	Sel de mer, sel gemme ou sel raffiné sans ajout d'iode ou de fluor. Les agents antiagglomérants autorisés sont : carbonate de calcium et carbonate de magnésium. Les autres agents antiagglomérants requièrent d'une dérogation de l'organisme de certification respective (dérogation IV : chapitre 7.21)
Gélatine (à minima, de qualité biologique)		PP	Seulement pour les pâtisseries contenant du yaourt, du fromage blanc ou de la crème
		FL	Pour la clarification de jus de fruits et légumes (raisons esthétiques)
		Toutes catégories sauf vins	Comme ingrédient, doit être mentionnée sur l'étiquette
Amidon « natif », amidon prégélatinisé		Toutes catégories	A minima, de qualité biologique
Fumée		PL VC	De bois indigène, non traité, par exemple genévrier, conifères et aussi épices
Extraits aromatiques		Toutes catégories	Huiles essentielles pures ou extraits purs identiques au nom de la matière première, extrait avec des agents autorisés
		A	Seulement pour les liqueurs
Cire d'abeille Cire de carnauba Huiles végétales		PP	Agents antiadhésifs

Additif/auxiliaire de transformation	E-No.	Groupes de produit*	Restriction/note
Cires végétales		CA	Adhésifs et agents liants
Présure		PL	Également conservé chimiquement
Cire d'abeille Paraffine naturelle dure Cire microcristalline Film plastique		PL	Comme enveloppe de fromage uniquement, cires non colorées, sans traitement de fongicides, et ne doivent pas contenir d'additifs tels que les polyéthylènes, les polyoléfines à chaîne courte, les poly-isobutylènes, le caoutchouc butyle ou le caoutchouc cyclisé
Acide lactique $C_3H_6O_3$		VC	Uniquement pour traiter les enveloppes naturelles
		FL	
		PL	Comme acidifiant pour la production de Mozzarella, produit par voie microbiologique
Ferments d'ensemencement		Toutes catégories	Non génétiquement modifiés (documentation nécessaire), non conservés chimiquement
Ethylène C_2H_4		FL	Seulement pour le mûrissement des bananes
Enzymes		FL	Les enzymes peuvent être utilisées pour presser et clarifier les jus
		AS	Production de sucre inverti : Xylose (Glucose) Isomérase
		SCN	Dans la production de boissons à base de céréales, les enzymes peuvent être utilisées saccharifier l'amidon.
		A	Uniquement pour le maltage des céréales et le broyage des pommes de terre/maïs, limitées seulement aux pectinases et amylases.
		CVFV	Pour la clarification et le collage des jus de pommes. Pour la production de cidre
		Toutes les enzymes utilisées (dont les additifs et les porteurs) doivent satisfaire aux exigences suivantes : - sans OGM, - sans conservateurs (Exception possible sur déclaration de non-disponibilité par 3 fournisseurs) (dérogation III : chapitre 7.21). - La glycérine, de préférence issue de sources végétales et durables, peut être ajoutée aux enzymes.	
Levure		PP, V, A, B, CVF	Sans OGM
Huile		AS	Pour empêcher la formation d'écume
		FL	Anti-agglomérant pour les fruits et légumes séchés

Additif/auxiliaire de transformation	E-No.	Groupes de produit*	Restriction/note
		A	Huiles végétales pour éviter la formation d'écume
Matériel de filtration		Toutes catégories	Sans amiante, sans chlore
Terre de diatomée		Toutes catégories	Pour le contrôle des nuisibles En tant qu'additif ou comme auxiliaire de fabrication pour tous les types de produits, les formes non activées et activées peuvent être utilisées Des tests de détection de résidus d'arsenic doivent être effectués et les niveaux doivent être conformes aux exigences légales pour l'usage alimentaire
Perlite	E599	Toutes catégories	
Bentonite		Toutes catégories	
Charbon actif (filtre à charbon)		Toutes catégories	
Protéines végétales (par exemple protéine de pois)		FL	Pour des raisons esthétiques, clarification et collage, une autorisation écrite de l'organisme de certification est requise.
		V	Protéines de pois, de pomme de terre ou de blé comme agents de collage.
		CVFV	Pour des raisons esthétiques, clarification et collage
Acide tannique		AS	D'origine naturelle
		A	
Ester de sucre bio		AS	De qualité biologique
Acide sulfurique		AS	Contrôle du pH dans la production de sucre
Inuline et autres oligosaccharides		AS	De qualité biologique seulement pour les crèmes glacées

3.4 Eau de traitement

3.4.1 Définition de l'eau de traitement

Cette section porte sur les prescriptions à appliquer pour le traitement des eaux dans les usines de transformation et les domaines agricoles. Ainsi, l'eau de traitement est définie comme l'eau utilisée dans les traitements post-récolte, le nettoyage, le prétraitement ou le transport de matières premières brutes et des produits agricoles non-transformés. Les mesures qui suivent ne s'appliquent pas à l'eau utilisée, sous quelque forme que ce soit, dans la transformation finale de produits, tout particulièrement quand celle-ci fait partie de la recette.

3.4.2 Mesures permises pour le traitement des eaux

En principe, les eaux de traitement issues d'eau potable devraient être utilisées sans traitement additionnel. Puisque ce Cahier des charges est utilisé à l'échelle internationale, et sachant que l'eau potable doit être réservée en priorité à la consommation humaine, les mesures suivantes sont autorisées pour le traitement des eaux :

- Tous les traitements avec des acides comme le jus de citron concentré, le vinaigre ou l'acide lactique sont permis.
- Si un certain taux d'acidité de l'eau de traitement ne peut pas être accompli (ou il est requis), ou bien la charge microbiologique doit être réduite, le traitement avec de l'acide citrique, malique et acétique est permis.
- L'usage de chlore dans l'eau de consommation est permis dans des régions où l'eau est chlorée normalement. Lorsque la qualité de l'eau disponible n'est pas fiable, les méthodes alternatives autorisées doivent être préférées. Si ces méthodes alternatives ne sont pas facilement accessibles, un usage additionnel de chlore avec un taux de chlore libre allant jusqu'à 2 mg/l pour l'eau claire et 4mg/l pour l'eau trouble est permis. Si l'eau est traitée immédiatement avant usage, le dosage doit être réduit. Le taux résiduel de chlore dans l'eau en contact direct avec des aliments Demeter ne doit pas dépasser 0.2 à 0.5 mg/l.
- Le peroxyde d'hydrogène est autorisé (H_2O_2).
- La radiation UV pour le traitement des eaux utilisées pour la transformation est permise.
- Les circuits fermés sont préférables pour le traitement des eaux. L'utilisation d'ozone pour le recyclage de l'eau dans ces circuits ou l'utilisation d'ions de cuivre sont permises.

Toutes les mesures mentionnées ci-dessus doivent être appliquées de manière à empêcher les effets négatifs de l'eau polluée. Leur application cherchant un effet de conservation supplémentaire, comme mesure prophylactique ou pour prolonger la vie utile du produit, n'est pas permise.

3.4.3 Transport

En règle générale, le transport de produits et de matières premières Demeter par fret aérien n'est pas autorisé. Une dérogation peut être demandée à l'organisme de certification compétent. Les conditions d'octroi sont au minimum les suivantes :

- Justificatif écrit expliquant les raisons pour lesquelles le fret aérien est inévitable.
- Compensation des émissions de CO_2 d'un montant au moins égal (dérogation XVI voir chapitre 7.21.).

La responsabilité de l'application de la dérogation incombe à l'adhérent qui organise le vol.

En résumé :

- Fondamentalement, les matières premières, ingrédients, fourrages, animaux, semences, végétaux, intrants agricoles, auxiliaires et additifs utilisés pour la transformation et la production de produits Demeter doivent provenir d'entreprises certifiées Demeter et biodynamique.
- En cas de non-disponibilité de produits d'origine Demeter, l'origine des ingrédients utilisés doit respecter les priorités définies explicitement dans le présent cahier des charges.

- La disponibilité des matières premières, ingrédients, fourrages, animaux, semences, végétaux, intrants agricoles, etc. est déterminée par l'organisme de certification selon les critères définies dans le présent cahier des charges.
- C'est à la dernière étape du processus de transformation qu'il faut déterminer les proportions des ingrédients.
- Le présent cahier des charges établit une liste positive des ingrédients, processus, méthodes et matériels autorisés. Certaines méthodes de transformation et certains ingrédients, auxiliaires et additifs sont expressément interdits, mais cette liste ne doit pas être considérée comme exhaustive.
- Veuillez contacter le coordinateur de la Commission cahiers des charges si des clarifications complémentaires sont nécessaires.

4 Cahier des charges. Etiquetage

Cahier des charges international pour la certification des marques déposées Demeter, biodynamique® ainsi que les marques associées – Section générale

Version juin 2018 Date de révision : oct. 2021

4.1 Introduction

Le présent cahier des charges Etiquetage s'applique dans le monde entier aux diverses marques biodynamiques : le nouveau logo déposé de Demeter, la forme stylisée du mot Demeter, et la "Fleur" Demeter. Tel que défini dans la législation sur les marques, tout usage du mot Demeter et/ou de l'une ou plusieurs marques Demeter déposées, sous quelque forme que ce soit, est considéré comme usage de la marque. En outre, l'utilisation du terme « biodynamique » ou les cas où l'impression est donnée au public qu'il s'agit d'un produit Demeter est à considérer comme usage de la marque.

Les diverses marques biodynamiques répandues par le monde appartiennent actuellement aux différentes associations nationales. Le but est d'en transférer la propriété à une entité internationale commune.

Le propriétaire d'une marque déposée est légalement tenu de protéger cette marque contre tout emploi abusif, mais peut mandater d'autres organismes pour le faire par le biais d'une convention contractuelle. Par conséquent, la marque Demeter peut uniquement être utilisée par des domaines et entreprises qui ont un contrat valide et une licence avec l'organisation Demeter compétente.

4.2 Autres structures légales d'identification

Toutes les étiquettes portant les marques biodynamiques doivent également satisfaire à toutes les exigences nationales concernant l'étiquetage de produits alimentaires et agricoles ; à tous les règlements en vigueur pour l'étiquetage de produits agricoles biologiques (par exemple le règlement de l'UE relatif à la production biologique, le NOP (USA), etc.) ; ainsi qu'à toute autre réglementation retenue par l'organisme de certification compétent comme référence pour la certification.

Concrètement, dans le cas des aliments pour bébés à base de céréales, qui, selon le règlement 2006/125/EC de l'Union Européenne doivent légalement contenir des vitamines ajoutées, ce rajout de vitamines doit être signalé dans la liste des ingrédients par la phrase suivante : "Adjonction de vitamines par obligation légale."

Chaque entreprise doit prendre la responsabilité de se conformer aux exigences légales, comme indiqué ci-dessus. Ces contraintes légales ne sont ni remplacées par, ni contenues ni interprétées dans le présent cahier des charges.

4.3 Utilisation de la marque

Les marques biodynamiques, comme détaillé au point 4.1, peuvent être utilisées uniquement : i) dans l'étiquetage des ingrédients, matériaux et produits qui remplissent les exigences de ce cahier des charges et ii) par une entité certifiée par Demeter ayant un contrat valide (y compris un accord de licence) avec un organisme habilité.

- Cela s'applique à l'utilisation de toutes les formes du logo de la marques déposée Demeter, du terme « biodynamic® » ou au mot/terme « Demeter » dans l'étiquetage des produits, les matériaux de publicité ou les informations générales (ex : les listes de prix ou les documents relatifs à la marchandise).
- De plus, l'identité de l'entité certifiée ou le titulaire du contrat doit être clairement reconnaissable sur l'étiquette ou l'emballage de chaque produit Demeter.
- Les références à la « qualité biodynamique » ou à « l'agriculture biodynamique » sur les étiquettes ou emballages des produits et matériaux de publicité sont autorisées uniquement si le produit est certifié Demeter et l'étiquetage est conforme au cahier des charges étiquetage de Demeter (l'étiquetage avec le logo de la marque ou l'étiquetage des ingrédients).
- L'utilisation du mot Demeter ou du logo de la marque Demeter, dans le nom ou logo d'une entreprise n'est possible que si l'entreprise a obtenu la permission écrite de l'organisation de certification Demeter compétente ou de BFDI. Les domaines agricoles peuvent utiliser le mot Demeter en combinaison avec leur nom (par exemple, "Demeter Domaine des Dupont"). Les unités de transformation associées avec une propriété agricole, tels que les ateliers boulangers ou les domaines viticoles, sont considérées comme des unités de transformation. Ainsi, les régulations mentionnées plus haut, concernant ces types de productions, s'appliquent.
- Le logo Demeter doit rester à distance d'autres textes et logos. Les distances minimales, les proportions et les régulations pour les très petits logos sont décrites dans la Charte Graphique. La superposition de la marque avec d'autres éléments graphiques doit être évitée dans tous les cas.

Une meilleure et plus claire reconnaissance des produits Demeter (par les consommateurs en particulier) peut être obtenue si les produits des différents producteurs sont systématiquement identifiés avec la marque Demeter selon les normes en vigueur.

Les textes suivants peuvent être utilisés sur l'étiquette ou l'emballage pour renforcer le lien entre Demeter et l'agriculture biodynamique :

- « Demeter est la marque des produits issus de l'agriculture biodynamique certifiée», ou
- « Demeter est la marque des produits issus de l'agriculture biodynamique ».

Pour de plus amples informations concernant le calcul des ingrédients d'origine agricole et non agricole ainsi que leurs qualités, l'agrément des produits et la disponibilité des matières premières Demeter, veuillez consulter les chapitres **2.6**:Certification et **3.1** : Composition et qualité des produits Demeter.

4.4 Les marques Demeter et Biodynamique

4.4.1 Le logo de la marque Demeter

La majorité des produits certifiés dans le monde sont reconnus avec le logo de la marque Demeter. Dans la plupart des organisations de certification, Demeter est la seule marque utilisée. Les proportions et les couleurs du logo ne doivent pas être modifiées. D'autres instructions sont définies dans le manuel d'étiquetage et dans les chapitres 4.6 et suivants.

Tableau 2: Logo de la marque Demeter

Logo
demeter

4.4.2 La “Fleur” Demeter

Certains organismes de certification utilisent exclusivement, ou en plus du logo de la marque Demeter, le logo « fleur » Demeter. Ce logo peut être limité à certaines catégories de produits. Veuillez contacter l’organisme de certification compétent ou vous référer à la section étiquetage de votre cahier des charges national pour savoir si l'utilisation et les conditions préalables sont possibles et protégées par la marque.

Tableau 3: Versions du logo “fleur”

Le logo “Fleur”	Le logo “Fleur” associé avec le ® (Demeter USA uniquement)	Le logo “Fleur” combiné avec la phrase ”certified Biodynamic” (Demeter USA uniquement)	Le logo “Fleur” combiné avec la phrase ”certified Biodynamic” (Demeter USA uniquement)
DEMETER	DEMETER®	DEMETER CERTIFIED BIODYNAMIC®	DEMETER CERTIFIED BIODYNAMIC®

Le logo de la fleur ne peut être modifié en aucune façon (proportion, couleurs, éléments).

BFDI souhaite avant tout promouvoir l'utilisation uniforme du logo de la marque Demeter, c'est pourquoi aucune spécification n'a été faite ici concernant l'emplacement, la taille et les couleurs du logo de la fleur. Les réglementations correspondantes se trouvent dans les normes nationales des organismes de certification qui proposent un étiquetage avec la fleur.

4.4.3 La marque de certification Biodynamique ®

La combinaison de Biodynamic avec le symbole de la marque déposée - Biodynamic® - ne peut être utilisée que dans un pays où la marque a été légalement enregistrée sous cette forme. Aux Etats-Unis, le symbole ® doit être utilisé. Veuillez contacter BFDI ou votre organisme de certification pour plus d'informations.
Aux Etats-Unis, le terme Demeter® ne peut être utilisé que si Biodynamic® ou Demeter Certified Biodynamic® figure également sur l'étiquette.

4.4.4 Le sigle

Quelques organismes de certification offrent la possibilité d'étiqueter les produits sous certaines conditions préalables avec un autre sigle de certification. Il n'existe à ce jour aucune exigence internationale, veuillez-vous référer aux normes d'étiquetage de votre cahier des charges national.

Tableau 4: Exemples de sigles

Exemples de sigles		
zertifiziert biodynamisch durch Demeter	certifié biodynamique par Demeter	biodynamic

BFDI souhaite avant tout promouvoir l'utilisation uniforme du logo de la marque Demeter, c'est pourquoi aucune spécification n'a été faite ici concernant l'emplacement, la taille et les couleurs des sigles. Les réglementations correspondantes se trouvent dans les normes nationales des organismes de certification qui proposent un étiquetage avec le sigle.

4.5 Étiquetage des produits en fonction du pourcentage d'ingrédients Demeter

Ce qui suit est formulé en se concentrant sur l'utilisation du logo de la marque Demeter mais cela doit également être scrupuleusement appliqué vis-à-vis de l'utilisation de toutes les autres marques mentionnées au chapitre 4.4.

- Les produits mono ingrédient ne peuvent porter le logo Demeter sur leur étiquette que s'ils sont composés à 100% d'ingrédients Demeter, les règles de 90 % et 66 % ne s'appliquent pas. Les produits à ingrédient unique ou mono-produits sont constitués d'une seule matière première, comme de la farine ou des légumineuses emballées. Les produits composés d'une seule matière première, mais de différentes variétés, comme le café mélangé ou les vins, ne sont pas considérés comme des produits mono-ingrédient.
- Les produits mono-ingrédient en conversion vers Demeter et certifiés biologiques peuvent porter le logo Demeter sur leur étiquette mais une référence supplémentaire « En conversion vers Demeter » doit également être convenablement positionnée sur l'étiquette. Alternativement, le logo de la marque avec l'ajout du texte "En conversion" (voir tableau ci-dessous) peut être utilisé. C'est à l'organisme de certification respectif de décider s'il faut rendre les deux versions disponibles ou rendre l'une d'entre elles obligatoire.

- Dans les cas d'étiquetage de produits mono-ingrédient où le placement d'une référence supplémentaire n'est pas possible (par exemple, les autocollants sur les fruits et légumes), l'utilisation de la marque avec l'ajout du texte "En conversion" est obligatoire.
- Les produits mono-ingrédient et les ingrédients en conversion vers Demeter et en conversion vers l'agriculture biologique ne peuvent pas porter le logo de la marque sur leur étiquette, mais ils peuvent faire référence à leur conversion avec la phrase « En conversion vers Demeter » convenablement positionnée sur l'étiquette.
- Les produits multi-ingrédients ne peuvent être identifiés avec le logo Demeter que si 90% minimum de leurs ingrédients sont certifiés Demeter et que tous les ingrédients Demeter disponibles sont utilisés (voir section 3.1 pour la définition de « disponibilité » et les exigences supplémentaires pour les ingrédients qui ne sont pas certifiés Demeter). Le reste des ingrédients doit être obligatoirement certifié AB.
- Les produits multi-ingrédients qui contiennent entre 66 % et 90 % d'ingrédients certifiés Demeter ne peuvent être identifiés avec le logo Demeter qu'en cas de dérogation accordée par l'organisme de certification compétent (voir chapitre 7.21). Pour plus de détails relatifs à la demande de dérogation, veuillez-vous reporter aux statuts ou aux cahiers des charges de l'organisme de certification compétent.
- Comme alternative à l'étiquetage des dérogations (uniquement utilisé aux Etats-Unis pour le moment) - Les produits qui contiennent 70% ou plus d'ingrédients certifiés Demeter, mais moins de 90%, peuvent généralement être étiquetés dans la catégorie "fait avec des ingrédients certifiés Demeter". Pour tous les produits de cette catégorie, l'étiquette ne peut pas comprendre plus de trois groupes alimentaires et tous les ingrédients d'un groupe doivent être certifiés Demeter. Les ingrédients agricoles utilisés dans les 30% restants doivent être certifiés biologiques au minimum. Un produit "fait avec … " ne peut pas utiliser les marques sur son étiquette principale. Consultez Demeter US ou la norme d'étiquetage Demeter US pour plus de détails.
- Les produits multi-ingrédients qui contiennent entre 10 % et 66 % d'ingrédients certifiés Demeter ne peuvent pas être identifiés avec le logo de la marque, mais l'utilisation du qualificatif 'Demeter' ou « biodynamique » dans la liste des ingrédients est autorisé.
- Aux États-Unis seulement, les produits contenant 10-50% d'ingrédients Demeter/Biodynamique peuvent être identifiés dans la liste des ingrédients uniquement sur l'étiquette arrière ou latérale. Les produits contenant 50-70% d'ingrédients Demeter/Biodynamique peuvent être identifiés dans la liste des ingrédients avec une description des ingrédients Biodynamiques Certifiés Demeter sur l'étiquette arrière ou latérale ; ce descriptif peut détailler l'ingrédient Demeter/Biodynamique mais ne doit pas insinuer que le produit est un produit "Biodynamique Certifié Demeter" ou un produit "Fabriqué avec un produit (ingrédient) Biodynamique Certifié Demeter". Il doit également être vérifié que le produit répond aux exigences du National Organic Program des États-Unis pour l'étiquetage biologique. Les logos ne peuvent être utilisés nulle part sur l'étiquette. L'étiquetage des ingrédients nécessite la certification Demeter du processus de transformation.

Pour tous les produits avec moins de 100% d'ingrédients certifiés Demeter, le statut de certification de chaque ingrédient doit être clairement indiqué dans la liste des ingrédients, en utilisant l'étiquetage par astérisque (*biologique, **Demeter ou **biodynamique, ***non-biologique)

- Si un produit contient un ingrédient avec des niveaux de certification mixtes (Demeter ou bio), il ne peut être étiqueté qu'en tant qu'ingrédient biologique.

- Les poissons de mer et les fruits de mer pêchés conformément aux exigences du Marine Stewardship Council (MSC) peuvent être utilisés en tant qu'ingrédient dans les produits Demeter. Le produit fini doit contenir un minimum de 70 % d'ingrédients certifiés Demeter. Pour les produits ayant un pourcentage d'ingrédient Demeter inférieur, les règles générales d'étiquetage des ingrédients s'appliquent.

Tableau 5: Aperçu en pourcentage des ingrédients Demeter

Part Demeter	Etiquetage	Liste des ingrédients
100%	demeter	Les produits mono-ingrédient ne nécessitent pas de liste d'ingrédients et l'étiquetage des ingrédients n'est donc pas requis.
90-100%	demeter	Le % et le statut de certification des ingrédients doivent être clairement signalés.
66-90%	demeter	Le logo de la marque peut être utilisé uniquement dans le cas où une dérogation a été accordée par l'organisme de certification compétent. Le % et le statut de certification des ingrédients doivent être clairement signalés.
10-66%	~~demeter~~	L'utilisation du logo de la marque n'est pas autorisée ; cependant, les ingrédients individuels certifiés Demeter peuvent être identifiés comme Demeter dans la liste des ingrédients
100%	demeter EN CONVERSION	Produits mono-ingrédient, totalement certifiés biologiques, en conversion vers Demeter, comme alternative à la référence « En conversion vers Demeter » à la base de l'étiquette.
90-100%	demeter EN CONVERSION	Pour les produits à ingrédients avec plusieurs niveaux de certification - Les ingrédients doivent être clairement identifiés en pourcentage et selon leur statut de certification. Il reste à la convenance de l'organisme de certification respective de décider si les deux versions sont mises à disposition ou si juste une d'elles devient obligatoire.
66-90%	demeter EN CONVERSION	Pour les produits à ingrédients avec plusieurs niveaux de certification, la marque ne peut être utilisée qu'après l'approbation d'une dérogation de la part de l'organisme certificateur correspondant. Les ingrédients doivent être clairement identifiés en pourcentage et selon leur statut de certification (par un logo ou un texte). Il reste à la convenance de l'organisme de certification respective de décider si les deux versions sont mises à disposition ou si juste une d'elles devient obligatoire.

Pour plus d'informations concernant le calcul des ingrédients et de leurs qualités d'origine agricole et non agricole, l'approbation du produit et la disponibilité de la matière première Demeter, veuillez-vous référer au chapitre 2.6. Certification et 3.1. Composition et qualité des produits Demeter

4.6 Emplacement normal sur les produits – logo de la marque

Le logo de la marque Demeter est destiné à être employé comme co-marque (utilisation du logo de la marque Demeter conjointement avec la marque de l'entreprise introduisant le produit sur le marché). Les indications suivantes doivent être respectées :

- Le logo Demeter doit obligatoirement être placé dans le tiers supérieur sur le devant de l'emballage, de préférence centré le long du bord supérieur.
- La taille du logo devrait être entre 20 mm et 50 mm (l'organisme de certification compétent peut autoriser l'utilisation du logo en dehors de ces limites).
- Le logo de la marque Demeter doit être clairement reconnaissable.
- Le nom et l'adresse de l'entité certifiée doivent être clairement affichés sur l'étiquette ou l'emballage.
- Le logo peut aussi être placé sur une collerette pour les produits en bouteille, à condition d'être placé en évidence par rapport à toute autre information sur la collerette.
- En cas de situation floue concernant le positionnement du logo, c'est à l'organisation Demeter compétente de décider de sa position sur l'étiquette.

Autour du logo de la marque Demeter, une distance de protection doit être respectée par rapport aux textes et aux logos. Les distances minimales, les proportions et les règles pour les très petites étiquettes sont décrites dans le manuel d'étiquetage. Le chevauchement de la marque avec d'autres éléments graphiques doit toujours être évité. D'autres instructions sur la manière de placer le logo sont définies dans le manuel d'étiquetage de BFDI.

4.6.1 Charte visuelle et graphique et choix des couleurs

- Ce qui suit n'est qu'un aperçu général de l'utilisation du logo Demeter sur les emballages extérieurs et les documents de communications. Des directives et recommandations appropriées pour l'utilisation efficace de la marque, des suggestions de termes et de déclarations sur l'apparence de la marque peuvent être trouvées dans le manuel officiel d'étiquetage de BFDI sur demande auprès de la fédération ou dans les versions nationales auprès des organismes de certification respectifs. Tous les fichiers graphiques officiels utilisables sont disponibles sur https://www.demeter.net/certification/labelling-demeter/
- La forme et les proportions du logo de la marque ne peuvent être modifiées ou altérées de quelque manière que ce soit.
- Si le logo de la marque ne se distingue pas nettement de la couleur de fond, une solution graphique doit être trouvée pour assurer un contraste approprié. Les détails peuvent se retrouver dans le Manuel d'étiquetage.
- Si le logo de la marque est apposé sur des étiquettes arrondies, il ne doit pas être ajusté pour s'adapter à la courbe. La distance entre la limite supérieure du logo et le bord incurvé de l'étiquette doit représenter la taille de la lettre « d » du logo.

Si l'étiquette ou l'emballage d'un produit Demeter est imprimé en plus d'une couleur, l'indication de couleurs suivante doit être observée :

Tableau 6: Indication de couleurs pour l'utilisation courante du logo Demeter

Logo de la marque	Couleur	Description
	Nom de la marque stylisé : blanc	Blanc (transparent sur un fond pâle)
	Fond : orange	**Colour Space/Version** / **Code couleur** CMYK coated: 0/65/100/0 CMYK uncoated: 0/57/100/0 Pantone coated: 158C Pantone un-coated: 144U RAL: 2011 RGB: 239-112-025 HEX: #ef7019
	Ligne d'accentuation : vert	**Colour Space/Version** / **Code couleur** CMYK coated: 100/0/70/30 CMYK uncoated: 100/0/80/23 Pantone coated: 336C Pantone un-coated: 3288U RAL: 6016 RGB: 000-120-087 HEX: #007857

Impression monochrome

Si l'étiquette ou l'emballage du produit Demeter est monochrome, l'utilisation du logo dans cette couleur est autorisée avec l'approbation de l'organisme de certification compétent.

Si le logo de la marque ne se distingue pas nettement de la couleur de fond, alors les contours du logo doivent être définis avec une ligne supplémentaire.

Etiquette en couleur avec le logo Demeter en monochrome

Si pour des raisons importantes, le logo Demeter ne peut pas être utilisé sur la face avant du produit avec ses couleurs originales selon le tableau 4, des couleurs or et argent monochrome, ou noir et blanc (échelle des gris compris) peuvent être utilisées. La décision pèsera sur l'organisme certificateur concerné. Cependant, le logo Demeter avec ses couleurs originales doit aussi être utilisé sur la partie arrière du produit pour pouvoir être reconnu par les consommateurs. Le positionnement du logo au dos peut être choisi librement. La taille minimale de 2 cm s'applique toujours.

4.7 Textes apposés au logo de la marque

Les ajouts de texte au logo de la marque ne sont pas autorisés, à l'exception des recommandations marketing officielles en rapport avec les campagnes publicitaires internationales approuvées par BFDI.

L'utilisation de la marque sans référence à un produit par des organisations ou des personnes physiques non concernées par la certification (par exemple organisations nationales ou internationales de publicité ou de formation) n'est pas régie par cette section du cahier des charges. L'utilisation de la marque devra être régulée par des contrats entre ces parties et le propriétaire de la marque.

Tableau 7: Exemples de textes apposés au logo de la marque

Example marketing campaign	Example conversion
demeter you will grow	demeter IN CONVERSION

4.8 Étiquetage de groupes de produits spécifiques

4.8.1 Etiquetage de spiritueux

Les spiritueux peuvent être étiquetés avec les marques Demeter de la même manière que les vins Demeter (voir chapitre ci-dessous).

4.8.2 Etiquetage des vins Demeter

- Si le vin est issu de raisins certifiés Demeter ou biodynamique **et** conforme au cahier des charges vinification BFDI, il peut être étiqueté avec le logo Demeter, comme indiqué ci-dessus. En outre, le logo Demeter peut être utilisé sur l'étiquette principale, la contre-étiquette ou une collerette **sans contrainte de localisation particulière** en doré, argenté ou noir et blanc (si l'on préfère aux couleurs originales).
- Si les raisins Demeter ou biodynamiques sont vinifiés par un adhérent Demeter selon le cahier des charges européen pour le vin bio ou selon d'autres normes reconnues comme équivalentes, le vin peut être étiqueté « vin issu de raisins Demeter » ou « vin issu de raisins biodynamiques » aux conditions suivantes :
    - Les logos de la marque ne doivent pas être utilisés et rien ne doit laisser supposer que le vin est certifié Demeter.
    - La mention du nom Demeter et/ou du terme « biodynamique » est limité à la contre-étiquette uniquement, en utilisant les mots « vin issu de raisins Demeter » ou « vin issu de raisins biodynamiques » dans les mêmes polices de caractère et le même style que le reste du texte. D'autres références à la viticulture biodynamique sont autorisées uniquement sur la contre-étiquette, dans les mêmes polices de caractère et le même style que le reste du texte.

4.8.3 Etiquetage d'autres produits contenant de l'alcool

Les produits Demeter contenant de l'alcool (Demeter ou biologique), dont l'ingrédient alcoolique ne fait pas partie du nom du produit, nécessitent un étiquetage supplémentaire : « le produit contient de l'alcool », ou similaire ; le mentionner sur l'étiquette uniquement dans la liste des ingrédients **n'est pas suffisant**. Ceci est particulièrement vrai pour les produits qui n'en contiennent pas habituellement, tels que confiseries et produits boulangers.

4.8.4 Etiquetage de cosmétiques Demeter

- Les produits contenants au moins **90 %** d'ingrédients certifiés Demeter (ou entre 66 % et 90% d'ingrédients Demeter dans les pays ayant obtenu une dérogation) peuvent utiliser le logo Demeter sur leur étiquette en accord avec les exigences détaillées dans le présent cahier des charges, s'ils sont conformes aux normes relatives aux cosmétiques et produits de soin, et tous les produits d'origine non agricole listés au point 7.15.4.
- Pour les produits contenant moins de 66% d'ingrédients Demeter, l'utilisation des mots « Demeter » ou « biodynamique » est autorisée uniquement pour l'identification des matières premières et seulement si l'information affichée sur l'étiquette **ne pourrait laisser croire** aux consommateurs que le produit dans son ensemble est de qualité Demeter/biodynamique ou qu'il est conforme aux exigences du cahier des charges cosmétiques BFDI.
- Les mots « Demeter » ou « biodynamique » peuvent être utilisés seulement à l'arrière et/ou sur le côté de l'emballage si :
    - Le produit est certifié d'après un cahier des charges bio ou naturel approuvé* par BFDI et est étiqueté en tant que tel, ou
    - Le produit respecte ce cahier des charges à l'exception d'un ou plusieurs ingrédients d'origine non agricole autorisé(s) par un cahier des charges "naturel" mentionné ci-dessus, <u>et</u>
    - Les polices de caractère et le style utilisés pour les mots « Demeter » ou « biodynamique » sont similaires au texte utilisé pour les informations générales du produit (pas d'utilisation du logo Demeter).
    - Les ingrédients certifiés biodynamiques présents dans le produit sont indiqués soit sur l'emballage soit sur un encart avec un lien vers le produit sur internet.
- Dans le cas de produits contenant moins de 66 % d'ingrédients Demeter/biodynamiques dans la formulation totale, les références à l'agriculture et aux matières premières Demeter/biodynamique doivent seulement être utilisées dans le respect des exigences précisées ci-dessus. De la même façon, les informations spécifiques concernant les produits proposés sur internet ou dans tout autre lieu où le produit n'est pas vendu sur place, doivent clairement énoncer que le(s) produit(s) référencé(s) ne sont pas certifiés Demeter/biodynamique.

** Voir le cahier des charges relatif à la certification de cosmétiques et produits de soin.*

4.8.5 Etiquetage des textiles issus de laine ou de fibres Demeter

- Le logo Demeter peut être utilisé pour l'identification des textiles en laine et autres fibres Demeter seulement s'ils ont été transformés dans le respect des conditions générales du cahier des charges transformation de BFDI. L'utilisation de matières premières Demeter doit

être indiquée en conformité avec la section correspondante du cahier des charges étiquetage.

L'étiquetage des ingrédients – les mots « Demeter » ou « biodynamique » peuvent seulement être utilisés à l'arrière et/ou sur le côté de l'emballage si :

- Le produit est certifié bio ou « naturel » selon un cahier des charges approuvé† par Demeter International (par exemple GOTS) et identifié comme tel, ou
- Le produit est conforme au cahier des charges de Demeter International pour la certification des textiles issus de fibres Demeter à l'exception d'un ou de plusieurs ingrédients/procédés autorisés dans un cahier des charges « naturel » susmentionné, et
- Les polices de caractère et la taille des mentions « Demeter » ou « biodynamique » doivent être similaires au texte utilisé pour les informations générales du produit (pas d'utilisation du logo Demeter)
- Les ingrédients biodynamiques certifiés du produit sont indiqués soit sur l'emballage/l'étiquette soit sur un encart avec un lien vers le produit sur internet
- Les références à l'agriculture et aux matières premières Demeter/biodynamique en rapport avec le(s) produit(s) doivent seulement être utilisées comme spécifié ci-dessus. De même, les informations spécifiques au(x) produit(s) fournies sur internet ou dans tous les lieux où le produit n'est pas vendu sur place, doivent clairement énoncer que le(s) produit(s) référencé(s) ne sont pas certifiés Demeter/biodynamique.

** Cet accord stipule que le cahier des charges en question doit exiger une composition :*

  - de produits biologiques certifiés représentant 50 % minimum du total des ingrédients agricoles
  - sans production parallèle d'ingrédients (Demeter et bio/conventionnel)
  - sans OGM
  - sans nanoparticules

Lors de sa demande de certification, le titulaire de licence doit fournir la preuve que le cahier des charges en question satisfait aux exigences détaillées ci-dessus, et qu'elles sont conformes à ces normes.

L'utilisation des logos de la marque DEMETER/BIODYNAMIQUE n'est pas autorisée sur l'étiquette du produit.

4.8.6 Identification des produits issus de la sélection variétale en biodynamie

Les produits conformes aux exigences pour la sélection variétale en biodynamie, telles que définies à la section 6.1.10 du présent cahier des charges, peuvent être identifiés comme suit :

- Avec les logos de la marque Demeter, conformément aux exigences générales de ce cahier des charges étiquetage.
- Avec une référence additionnelle à la biodynamie (par exemple « variété cultivée en biodynamie » ou « variété issue de la sélection biodynamique ») contenue dans les informations affichées sur l'étiquette du produit.
- Avec une combinaison du logo de l'association de sélection pour l'agriculture bio « Bioverita » et d'une référence à la sélection biodynamique.

Les références à la sélection variétale en biodynamie seule, ou en combinaison avec le logo « Bioverita » doivent seulement être utilisées dans le respect des exigences minimales précisées ci-dessous :

- Les semences étiquetées – 100% doivent être conformes aux normes pour la sélection variétale en biodynamie.
- Les semences d'une seule variété vendues en vrac, non transformées – 100% doivent être conformes aux normes pour la sélection variétale en biodynamie.
- Les semences d'une seule variété vendues emballées (sachets ou tubes) et/ou transformées – au moins 66 % des matières premières doivent être conformes aux normes pour la sélection variétale en biodynamie (cette proportion est calculée sur la moyenne annuelle et non par produit emballé).
- Les semences multi-variétés – au moins 50% des matières premières doivent être conformes aux normes pour la sélection variétale en biodynamie (cette proportion est calculée sur la moyenne annuelle et non par produit emballé).

Les exigences détaillées ci-dessus s'appliquent aussi aux produits et matières premières cultivés sur des domaines Demeter, issus de semences multipliées sur une ferme biologique.

Tableau 8: Exemples du logo « Bioverita » en combinaison avec un texte

bioverita Saatgut aus biodynamischer Züchtung	bioverita Gemüse aus biodynamischer Züchtung	bioverita Getreide aus biodynamischer Züchtung

4.8.7 Etiquetage des produits issus de l'élevage de poules pondeuses

L'identification des produits issus de l'élevage de poules pondeuses combinant le logo Demeter avec une description du type « les frères des poules pondeuses ont été élevés » (ou similaire) est uniquement autorisée si les frères des poules pondeuses ont été élevés sur un domaine Demeter.

4.8.8 Etiquetage des produits issus de l'apiculture

Les étiquettes et emballages de produits issus de l'apiculture Demeter utilisant le logo Demeter doivent répondre aux normes d'étiquetage générales exposées dans le présent cahier des charges.

En outre, le texte suivant, ou une formulation similaire, doit figurer sur les étiquettes : « Le facteur déterminant dans la production de miel issu de l'apiculture Demeter est la manière de conduire les ruchers. Puisque les abeilles butinent sur un vaste territoire, il n'est pas possible de garantir le fait qu'elles travaillent essentiellement sur des terres cultivées en biodynamie ».

4.8.9 Etiquetage des produits issus du cannabis

L'étiquetage des produits issu du cannabis sous la marque Demeter est possible avec des restrictions :

- Les produits à usage récréatif ne peuvent pas être étiquetés avec les marques Demeter
- Les produits à usage médical dont la teneur en THC est supérieure à 0,5 % ne peuvent pas être étiquetés avec les marques Demeter
- Les produits ayant une teneur en CBD conforme aux exigences légales et une teneur en THC inférieure à 0,5 % peuvent être étiquetés avec les marques Demeter

L'étiquetage concerne à la fois l'étiquetage de la matière première sous forme de fleurs séchées et des produits transformés tels que les cosmétiques et les huiles, à condition que le processus de transformation - partie générale et section respective du produit - soit respecté.

Les normes juridiques d'accompagnement, telles que la certification en vertu de la loi sur l'agriculture biologique ou l'étiquetage des produits médicaux avec des allégations biologiques, peuvent varier d'un pays à l'autre et restreindre davantage l'utilisation des marques Demeter. Les organisations de certification respectives sont responsables de la prise en compte de ces normes juridiques dans le processus de certification.

En résumé :

- Le présent cahier des charges s'applique dans le monde entier aux diverses marques biodynamiques, y compris le logo déposé de la marque Demeter, la forme stylisée du mot Demeter et la fleur Demeter. Il s'applique également à l'utilisation du mot Demeter et du terme « biodynamique » dans l'étiquetage des produits, ingrédients et matériaux publicitaires et informations associées (ex : les listes de prix et les documents relatifs à la marchandise).
- La marque Demeter peut uniquement être utilisée par les domaines et entreprises qui ont un contrat de licence et de certification avec l'organisme de certification compétent
- L'identité du titulaire du contrat (avec son nom et adresse) doit être clairement reconnaissable sur l'étiquette ou l'emballage de chaque produit Demeter
- Il existe des lignes directives relatives à la taille, aux proportions, à la couleur et à l'emplacement des logos de la marque. Celles-ci varient selon certaines catégories de produits.
- Les informations aux consommateurs doivent être fournies de manière claire et compréhensible sur tous les emballages, y compris la qualité et les proportions de tous les ingrédients Demeter.

5 Lutte contre les nuisibles et le nettoyage d'entrepôts et d'installations de production

Cahier des charges international pour la certification des marques déposées Demeter, biodynamic® ainsi que les marques associées – partie générale

Version juin 2018 Date de révision : oct. 2022

5.1 Introduction

Le contrôle des nuisibles ainsi que l'utilisation des produits de nettoyage pour les équipements de transformation et les unités de production sont très peu, voire pas du tout réglementés par la plupart des règlements pour l'agriculture biologique. Par conséquent, contrairement aux autres parties de ce cahier des charges, ces aspects ne peuvent pas être considérés comme contrôlés par le règlement en agriculture biologique. Un cahier des charges permettant de répondre aussi bien aux préoccupations légitimes relatives à l'hygiène et à la sécurité alimentaire, ainsi qu'aux nombreux groupes de produits et leurs multiples champs d'application, et qui en parallèle minimise l'impact sur le monde vivant et l'environnement, dépasse les limites de ce qui est faisable dans le cadre du présent cahier des charges et du contrôle ultérieur de sa conformité.

Par conséquent, les paragraphes qui suivent contiennent uniquement des méthodes et moyens invasifs qui sont à proscrire dans chaque domaine et/ou entreprise. Chaque adhérent doit agir responsablement sur ces priorités :

- l'optimisation des opérations en matière de gestion du nettoyage et d'élimination des déchets

- la lutte contre les nuisibles du point de vue écologique, avec une diminution des effets sur les produits Demeter et sur l'environnement.

5.2 Champ d'application

Cette directive n'est pas limitée uniquement aux transformateurs ; elle concerne également les espaces de stockage intérieur et extérieur des zones de production, transformation et vente. Sont concernées aussi les installations de production et de transformation sur les fermes (locaux de production de fromage ou de traite).

5.3 Mesures de prévention

Dans les domaines de la lutte contre les nuisibles et l'utilisation de produits de nettoyage, il faut toujours accorder la priorité aux mesures prophylactiques et à un haut niveau d'hygiène industrielle. Ces pratiques permettant d'empêcher l'émergence de nuisibles et de microorganismes pathogènes sont à favoriser plutôt que l'utilisation ultérieure de mesures d'élimination. Un système de gestion interne devrait être mis en place pour ces deux domaines en veillant à

ce qu'il soit continuellement amélioré. Les exigences structurelles, la charge microbiologique des matières premières transformées et l'hygiène des employés requièrent une optimisation constante et une formation continue.

Les concepts HACCP devraient couvrir ces deux domaines et parallèlement requièrent un personnel sérieux et bien formé.

5.4 Lutte contre les nuisibles

5.4.1 Suivi des traitements

Beaucoup de transformateurs sous-traitent le contrôle des nuisibles à des entreprises spécialisées. Ces entreprises doivent documenter soigneusement leurs activités et leurs observations dans un registre consultable lors de chaque visite d'inspection. Le sous-traitant doit s'engager à respecter cette exigence par contrat avec le transformateur.

Si le contrôle des nuisibles n'est pas sous-traité, le titulaire de la licence doit établir un protocole pour toutes les mesures de contrôle (date du traitement, matériel, dose, emplacement des stations d'appât, formation sur leur utilisation).

5.4.2 Mesures autorisées – locaux de stockage

Les mesures suivantes peuvent être employées dans les locaux de stockage sans entrer en contact avec les produits :

- Pièges (pièges « attrape-tout », pièges à appât, à poison anti-coagulant pour les rongeurs, à UV, à alcool, à papiers collants, atmosphère inerte)
- Huiles naturelles répulsives (Citrus, lin, huiles animales)
- Générateurs d'ultrasons
- Insectes parasites ou prédateurs (ex Lariophagus)
- Utilisation de la terre de diatomée
- Préparations au pyrèthre (sans butoxyde de pipéronyle). L'organisme de certification compétent peut accorder une exception si le butoxyde de pipéronyle est présent dans des matériaux dont l'utilisation est exigée par la loi (dérogation VII : chapitre 7.21).
- Bacillus thuringiensis

5.4.3 Mesures approuvées – matières premières

Les mesures suivantes peuvent être employées dans des locaux et en contact avec des matières premières et des produits :

- Lavage à l'eau ou à la vapeur
- Tamisage ou battage
- Aspiration
- Air comprimé – désinfestation
- Mesures thermiques (refroidissement, flash-congélation, chaleur)
- Traitement au gaz inerte (l'azote ou le dioxyde de carbone).

5.4.4 Mesures complémentaires

Si les mesures décrites ci-dessus ne sont pas suffisantes et que d'autres méthodes de contrôle chimiques ou biotechnologiques, tels que les extraits de plantes toxiques, les neurotoxines ou les composés d'hormones, deviennent nécessaires, celles-ci peuvent être utilisées exclusivement dans les pièces vides et dans les conditions décrites ci-après. Une demande d'application de mesures spécifiques devra être requise au préalable auprès de l'organisme de certification compétent (dérogation VIII : chapitre 7.21), et comporter, au minima :

- Un conseil et un justificatif de la part d'un professionnel du contrôle des nuisibles.
- La description précise des moyens et du matériel utilisés.
- La description des mesures visant à empêcher la contamination des produits après la réutilisation des locaux de stockage
- Les mesures visant à améliorer la prévention afin d'éviter la réitération du traitement.

5.5 Produits de nettoyage

5.5.1 Produits de nettoyage – règles de base

Les produits autorisés pour le nettoyage et la désinfection des bâtiments et des installations (ex : les équipements et les ustensiles).

Les dispositions concernant l'utilisation des produits de nettoyage ne figurent pas de façon adéquate dans les normes de contrôle et de certification en raison des différents champs d'application, des nombreuses catégories de produits et de la priorité donnée à la sécurité des produits. Il n'est donc possible de présenter les directives générales en forme de liste positive dans cette directive. Au-delà du choix des produits de nettoyage les plus respectueux de l'environnement pour l'utilisation dans le domaine de la production, une utilisation responsable de ces produits au sein de l'entreprise doit être mise en place.

L'utilisation la plus raisonnable possible ne peut être décrite que dans un système de gestion détaillé qui tient compte des circonstances et des risques spécifiques à chaque opération. Les mesures devraient être adaptées aux risques respectifs. Lorsque des substances dangereuses doivent être utilisées dans des zones sensibles, la priorité doit être de protéger l'utilisateur, d'éliminer convenablement les effluents, et d'éviter la contamination des produits.

Veuillez noter que pour la production de vin, des exigences supplémentaires sont listées dans la section dédiée à la vinification (7.12).

5.5.2 Produits de nettoyage recommandés

- Savons de potassium et de sodium
- Lait de chaux
- Chaux
- Chaux vive
- Soude caustique
- Eau ionisée
- Potasse caustique

- Peroxyde d’hydrogène
- Essences naturelles de plantes
- Acides citrique, peracétique, formique, lactique, oxalique et acétique
- Alcool
- Acide nitrique (équipement de laiterie)
- Acide phosphorique (équipement de laiterie)
- Carbonate de sodium
- Ozone
- Soufre

5.5.3 Produits de nettoyage autorisés

En principe, tous les produits de nettoyage sont autorisés, à l’exception de ceux listés au point 5.5.4, dans la mesure où aucune directive de droit supérieure ne les exclut. Cela s’applique à condition que les mesures décrites au point 5.5.3 ne soient pas décelables dans le produit final. En cas de contamination du produit, même avec les produits approuvés, l’organisme de certification compétent peut retirer la certification du produit.

5.5.4 Produits de nettoyage non autorisés

Sont interdits les produits contenant les principes actifs suivants :

- Ammonium quaternaires (QAC)
- Chlore actif (l’organisme de certification compétent peut accorder une dérogation dans le cas de la transformation de la viande) (dérogation IX : chapitre 7.21)
- L'agent complexant EDTA (acide éthylènediaminetétraacétique) et ses sels
- Formaldéhyde

6 Production

Cahier des charges international pour la certification des marques déposées Demeter, biodynamic® ainsi que les marques associées – Production

Version juin 2018 Date de révision : oct. 2022

6.1 Productions végétales

« Fertiliser signifie vivifier le sol ». De cette phrase directrice découle une fertilisation issue de la vie en commun de la plante et de l'animal. Dans tout programme de fertilisation, l'usage approprié des préparations biodynamiques est de première importance.

6.1.1 Champ d'application

Ce chapitre s'étend à toutes les cultures et plantes, y compris les plantes pérennes et ornementales que l'on retrouve généralement sur les domaines ou entreprises certifiés en agriculture biologique.

6.1.2 Semences et plants

6.1.2.1 Principes de base – semences et plants

Les semences et plants de variétés génétiquement modifiées (OGM), y compris celles produites avec les techniques de fusion protoplasmique ou cytoplasmique (CMS), ne peuvent pas être multipliées ou semées sur des domaines et entreprises certifiés Demeter.

L'utilisation de semences, plants et plantes produits avec les nouvelles techniques de multiplication de plantes (New Plant Breeding Techniques - NPBTs) est interdite dans la production sur des domaines et entreprises certifiés Demeter. Cela comprend toutes les techniques considérées par l'IFOAM EU comme des techniques de modification génétique conduisant aux OGMs, selon la définition légale de l'UE en vigueur. Ce sont :

- Mutagenèse dirigée par oligonucléotides (ODM)
- Technologie de types I à III de nucléases à doigt de zinc (ZFN-I, ZFN-II, ZFN-III)
- CRISPR/Cas
- Méganucléases
- Cisgénèse
- Greffage sur des porte-greffes transgènes
- Agroinfiltration
- Technique de RdDM (la méthylation de l'ADN dépendante de l'ARN)
- Sélection inverse (Reverse Breeding)
- Génomique synthétique

Les plants doivent provenir préférentiellement de l'agriculture biodynamique ou, en cas d'indisponibilité, de l'agriculture biologique

L'utilisation de semences traitées avec des électrons de faible énergie est interdite si des semences traitées avec des produits/techniques conformes au présent cahier des charges sont disponibles.

6.1.2.2 Semences et plants de pomme de terre

Les semences et les plants de pomme de terre doivent provenir préférablement de l'agriculture biodynamique, ou de l'agriculture biologique si les semences biodynamiques ne sont pas disponibles.

Les semences et les plants de pomme de terre de l'agriculture biodynamique ou de l'agriculture biologique ne doivent absolument pas être traitées avec des produits chimiques de synthèse, y compris lors du stockage. L'irradiation par rayonnement ionisant est exclue.

Si les semences ou les plantes de pomme de terre de qualité biodynamique ou biologique sont indisponibles, des semences ou des plants de pomme de terre d'origine conventionnelle sans traitements pourraient être utilisés après approbation de l'organisme de certification respectif (point 1 : voir annexe 6).

Les céréales hybrides, à exception du maïs (Zea mays), sont exclues de la production de fourrage et d'aliments. Les semences et les plants de légumes produits utilisant des techniques de fusion protoplasmique ou cytoplasmique sont interdits.

6.1.2.3 Plants pour les cultures pérennes et les arbres

Si les plants d'arbres et de cultures pérennes ne sont pas disponibles en agriculture biodynamique ou biologique, des plants d'origine conventionnelle peuvent être utilisés après approbation de l'organisme de certification compétent (point 1 : voir annexe 6). Le traitement par des produits chimiques de synthèse après récolte (par exemple les désinfectants) est interdit.

L'acquisition d'un maximum de deux arbres par an et par domaine est dispensée de demande de dérogation.

6.1.3 Fertilisation - Généralités

L'un des principaux objectifs de l'agriculture biodynamique est de revitaliser les sols. Il s'agit de maintenir et d'augmenter la fertilité naturelle du sol au travers de méthodes de culture, d'élevage et de fertilisation appropriées. Le but de la fertilisation est avant tout de développer l'humus et ainsi de créer la fertilité du sol dont se nourrit la vie végétale, et non de fertiliser directement la plante. C'est pourquoi les engrais, le fumier et le compost produits sur la ferme elle-même sont d'une importance capitale dans l'agriculture biodynamique.

Le stockage des engrais doit être approprié de manière à réduire au minimum les pertes en éléments nutritifs et à éviter toute volatilisation incontrôlée dans l'environnement direct du lieu de stockage.

La base de la fertilisation pour toutes les fermes est le compost et le fumier, préparé avec les préparations du compost. Sur les fermes pastorales extensives l'organisation de certification respective peut approuver un régime de fertilisation sans compost si les préparations du compost sont épandues chaque année sur toutes les terres par un procédé alternatif (par exemple,

par un passage de Compost de Bouse Maria Thun). Pour plus de détails, voir le chapitre 6.2. Préparations biodynamiques.

Les paragraphes suivants relatifs aux exigences minimales en matière de fertilisation distinguent les différents types de domaines :

- Cultures maraîchères/horticoles,
- Cultures pérennes/ornementales
- Grandes cultures, y compris les légumes de plein champ

Et les différents types de fertilisation :

- Fumure de ferme (comme le fumier, le compost, les purins de plantes – voir annexe 4/1.).
- Fumure importée (comme le fumier, mais acheté à d'autres fermes biodynamiques, biologiques ou non biologiques – voir annexe 4/1. et 2.).
- Fumure transformée (comme les déchets verts municipaux compostés ou le substrat provenant de l'extraction du biogaz à partir de digestats demeter ou biologiques – voir annexe 4/1. et 2.).
- Engrais azotés du commerce (Tout intrant considéré comme fertilisant d'origine organique et/ou minéral non pris en compte dans les 3 catégories ci-dessus sont considérés comme des engrais azotés du commerce -voir annexe 4/2. et 3.)

La suite de ce paragraphe présente les exigences internationales minimales, les organismes de certification nationaux étant encouragés à développer des exigences supplémentaires prenant en compte les spécificités régionales, et les méthodes et systèmes agricoles traditionnels.

En outre, l'intensité de la fertilisation doit être adaptée au lieu et aux conditions climatiques.

6.1.3.1 Fertilisation – Quantités, types de domaine et origines

La gestion de la fumure doit atteindre deux objectifs essentiels. Elle doit être adaptée aux conditions locales ainsi qu'au type de domaine and les apports et exports de nutriments doivent être équilibrés.

L'apport d'azote par les engrais verts n'est pas pris en compte dans le bilan azoté.

Les organisations de certification peuvent exiger un bilan azoté pour justifier un apport d'azote plus élevé pour les cultures maraîchères et les cultures pérennes (des régions tropicales et subtropicales) (jusqu'à 170 kg N/ha/an).

Les quantités d'azote indiquées ici sont des valeurs indicatives. Dans le cadre de l'audit et de la certification, les valeurs suivantes sont à prendre en compte avec une marge d'erreur de 5 %.

Afin de ne pas compliquer inutilement le calcul des bilans d'azote et de phosphore, notamment pour les petites fermes, seule la part des engrais azotés du commerce est prise en compte pour l'apport de phosphore (contrairement à l'apport d'azote).

- Grandes cultures - La quantité totale d'azote et de phosphore épandue, provenant de tous les types de fertilisants utilisés, ne doit pas dépasser la quantité qui serait produite par les animaux que le domaine pourrait nourrir à partir de sa propre production fourragère. Cela correspond à un apport d'azote ne dépassant pas 112 kg N/ha/an (et à 43 kg P/ha/an) sur la base de la superficie totale de la ferme. Si la fumure de la ferme (propre fumier ou basée

sur une coopération fourrage-fumier) ne suffit pas à couvrir les besoins en azote, d'autres fertilisants peuvent être importés, en tenant compte des restrictions suivantes :

- Restrictions sur les importations de fumure de ferme provenant de sources non biologiques et prise en compte des généralités de ce cahier des charges liées à la fertilisation
- Restrictions sur les fumures transformées
- La quantité d'azote issue d'engrais du commerce doit être inférieure à 40kg N/ha/an, calculée comme moyenne sur la superficie totale de la ferme. Elle doit aussi être inférieure à la quantité d'azote provenant de fumure de la ferme ou importée, d'engrais vert et de fumure transformée.

- Maraîchage (dont la surface de la ferme est inférieure à 40 ha) - La quantité totale d'azote épandue, provenant de tous les types de fertilisants utilisés, ne doit pas dépasser 170 kg/N/ha/an, sur la base de la superficie totale de la ferme. Si la propre fumure de la ferme ne suffit pas à couvrir les besoins en azote, d'autres fertilisants peuvent être importés, en tenant compte des restrictions suivantes :
  - Restrictions sur les importations de fumure de ferme provenant de sources non biologiques et prise en compte des généralités de ce cahier des charges liées à la fertilisation
  - Restrictions sur les fumures transformées
  - La quantité d'azote issue d'engrais du commerce doit être inférieure à 80kg N/ha/an, calculée comme moyenne sur la surface maraichère cultivée de l'année. Elle doit aussi être inférieure à la quantité d'azote provenant de fumure de la ferme ou importée, d'engrais vert et de fumure transformée.
- Cultures pérennes - La quantité totale d'azote épandue, provenant de tous les types de fertilisants utilisés, ne doit pas dépasser 96 kg N/ha/an, 50 kg N/ha/an pour la viticulture (calculée en moyenne sur trois ans) et 170 kg N/ha/an pour les cultures pérennes tropicales et subtropicales sur la base de la surface totale de la ferme. Si la propre fumure de la ferme ne suffit pas à couvrir les besoins en azote, d'autres fertilisants peuvent être importés, en tenant compte des restrictions suivantes :
  - Restrictions sur les importations de fumure de ferme provenant de sources non biologiques et prise en compte des généralités de ce cahier des charges liées à la fertilisation
  - Restrictions sur les fumures transformées
  - La quantité d'azote issue d'engrais du commerce doit être inférieure à 40kg N/ha/an, calculée comme moyenne sur la superficie totale de la ferme. Elle doit aussi être inférieure à la quantité d'azote provenant de fumure de la ferme ou importée, d'engrais vert et de fumure transformée.

Les adhérents de la fédération (certifiés par l'office de certification international):

La commission cahier des charges de BFDI a validé la derogation suivante pour les adhérents de la fédération:

Pour la production de bananes, un adhérent peut demander l'utilisation d'engrais du commerce pouvant aller jusqu'à 120 kg N/ha/an sous certaines conditions (doit être demandée par l'adhérent individuellement). Cette derogation expire le 31 décembre 2025.

Tableau 9: Quantité maximale de fumure et fertilisants dans les différents types de domaines

Type de domaine	Quantité maximale d'azote/ha/an	Quantités maximales d'azote et de phosphore* issues d'engrais du commerce	
Agriculture/ grandes cultures, incluant la production animale/pâturages	112 kg	40 kg N/ha/an et 20 kg P/ha/an en moyenne sur la surface totale de la ferme	Veuillez prendre en compte les restrictions sur les fumures de ferme importées de sources non biologiques, les restrictions sur les fumures transformées et la prise en compte généralités liées à la fertilisation de ce cahier des charges. La quantité d'azote contenue dans les engrais azotés du commerce doit être inférieure à celle contenue dans le fumier de ferme, le fumier de ferme importé, les engrais verts et les fumures transformées.
Maraichage/ horticulture	170 kg	80 kg N/ha/an et 40 kg P/ha/an en moyenne sur la surface maraichère cultivée de l'année	
Culture sous abris (en tant qu'unité de production d'un domaine en maraichage ou en grandes cultures)			
Culture sous abris (spécialisée)	Pas de limite	80 kg N/ha/an et 40 kg P/ha/an en moyenne sur la surface maraichère cultivée de l'année	Veuillez également vous reporter au chapitre 6.1.5.6. Production sous verre et sous tunnel plastique.
Arboriculture (général)	96 kg	40 kg N/ha/an et 20 kg P/ha/an en moyenne sur le verger	Veuillez prendre en compte les restrictions sur les fumures de ferme importées de sources non biologiques, les restrictions sur les fumures transformées et la prise en compte des généralités liées à la fertilisation de ce cahier des charges. La quantité d'azote contenue dans les engrais azotés du commerce doit être inférieure à celle contenue dans le fumier de ferme, le fumier de ferme importé, les engrais verts et les fumures transformées.
Arboriculture/culture pérenne tropicale-subtropicale	170 kg		
Viticulture	150 kg N/ha/3 ans	40 kg N/ha/an et 20 kg P/ha/an en moyenne sur le vignoble	

Type de domaine	Quantité maximale d'azote/ha/an	Quantités maximales d'azote et de phosphore* issues d'engrais du commerce	
			Pour la viticulture, tous les apports sont calculés comme moyenne sur trois ans.

*La quantité de phosphore peut être supérieure, si une analyse de sol montre une carence.

6.1.4 Soin et protection des végétaux

La liste des substances actuellement autorisées pour la protection des végétaux se trouve à l'Annexe 5. Si des intrants du commerce sont introduits sur le domaine, il faut veiller à ce qu'ils ne contiennent pas dans leurs composants des éléments interdits par ce cahier des charges et qu'ils n'aient pas été produits ni par des matières premières génétiquement modifiées avec l'aide d'organismes génétiquement modifiés ni qu'ils soient des organismes génétiquement modifiés eux-mêmes.

Tout usage d'un produit non autorisé par le présent cahier des charges conduit le domaine ou tout au moins les cultures et parcelles traitées à perdre leur certification. Pour plus de détails, consulter également le chapitre 2.7 Résidus.

6.1.5 Rotation de culture

Dans tous les types de domaines, la rotation des cultures sur une parcelle donnée doit être diversifiée, adaptée aux conditions locales, et inclure des cultures d'engrais verts dès que cela est possible. La rotation des cultures doit inclure au moins 3 cultures différentes appartenant au minimum à 2 familles botaniques différentes et contenir au moins 20 % de plantes améliorant la structure du sol, de préférence des légumineuses.

Environ 1/3 de la rotation des cultures en maraichage doit être constitué d'engrais verts et/ou de production fourragère. Cette exigence ne s'applique pas aux fermes de moins de 2 ha (terres en production maraichère). En raison de l'absence d'une définition générale de l'engrais vert dans le cadre de ce cahier des charges, la classification relève de la responsabilité des organisations de certification respectives, en fonction des conditions climatiques et des pratiques régionales.

Pour la rotation des cultures sous abris, voir chapitre 6.1.6.5.

6.1.6 Maraîchage et légumes de plein champ

6.1.6.1 Fumiers, terreaux et mélanges de rempotage

Les règles détaillées à la section 6.1.3.1. – Fertilisation – s'appliquent. Des exigences supplémentaires doivent être respectées :

- Les terreaux et mélanges de substrats seront, dans la mesure du possible, issus du domaine. Au moins 25 % du volume de ces mélanges doit être composé de compost végétal ou animal.
- Les mélanges de rempotage commerciaux peuvent être utilisés, si les exigences suivantes sont respectées :

- Les mélanges de rempotage commerciaux doivent être utilisables en agriculture biologique.
- Les mélange de rempotage commerciaux doivent être produits par des entreprises qui utilisent au moins 25 % de compost préparé. Il est également possible d'ajouter 25 % de compost préparé sur le domaine.
- Afin d'encourager l'utilisation des mélanges de rempotage sans tourbe, ceux-ci peuvent être utilisés sans ajout de compost préparé. Les préparations doivent être appliquées après le semis ou lors de la plantation.
- Les autres mélanges de rempotage, s'ils sont utilisables en agriculture biologique, ne sont autorisés qu'avec l'approbation des organisations de certification respectives (alinéa 3 A, annexe 6).

- Il est permis d'utiliser des matières végétales pour les composter, ainsi que des terreaux finis faits d'écorces, de feuilles, de copeaux, etc. qui proviennent de parcelles communales, si une analyse de résidus prouve qu'ils sont suffisamment propres.
- L'utilisation de la tourbe n'est permise qu'en tant qu'élément constitutif des lits de semences et des mélanges de rempotage. La proportion de tourbe doit être la plus faible possible et ne doit pas excéder 70 %. L'utilisation d'agents de synthèse destinés à l'amélioration des substrats n'est pas permise. Tous les fertilisants utilisés doivent répondre aux exigences de ces cahiers des charges (voir Annexe 4).
- Les mélanges de rempotage et les substrats de culture peuvent être stérilisés à la vapeur. Après la stérilisation une 500 et une préparation de compost de bouse sont à utiliser rapidement pour aider à la recolonisation microbienne du sol (voir Annexe 7).

6.1.6.2 Techniques de production

Les techniques de culture hors-sol (culture hydroponique, culture n'utilisant qu'une fine couche de terre, etc.), les cultures conduites sur des substrats inertes (scories) et les cultures en conteneurs sont interdites. Les techniques n'utilisant qu'une fine couche de terre ne sont pas autorisées (à l'exception du cresson et des jeunes pousses vendues avec leur support de culture).

Les racines d'endives devraient être forcées dans la terre. Si on utilise des techniques de forçage dans l'eau, celle-ci ne doit pas contenir d'additif interdit par ce cahier des charges. L'utilisation des techniques de forçage dans l'eau doit être signalée comme telle.

6.1.6.3 Soin et protection des plantes en maraichage

Les règles de la section 6.1.4 – Soin et protection des végétaux – sont applicables ici.

La production sous films ou textiles, surtout les plastiques couvrant le sol, devrait être limitée au minimum. Les matériaux perforés réutilisables doivent être privilégiés.

6.1.6.4 Contrôle des adventices

La rotation des cultures, le travail du sol et les méthodes de culture sont d'une importance décisive pour le contrôle des adventices. Il faut préférer les mesures mécaniques aux mesures thermiques. Le traitement à la vapeur du sol en plein champ est interdit.

Le sol ne peut pas rester toute l'année sans végétation. Le paillage avec des matières organiques d'origine agricole (de la ferme ou achetées comme la paille, les copeaux de bois, le paillis de feuilles, la laine, la jute, le papier) est autorisé.

Le paillage industriel ne peut être utilisé que pour les cultures où la pression des adventices est forte ou pour réduire les taux d'évaporation très élevés afin de conserver l'eau. Avant le paillage, une préparation de bouse de corne doit être appliquée au sol. Les matériaux de paillage sont limités comme suit :

- Les paillages composés de matières plastiques i) issues d'huiles minérales, ii) de matières premières renouvelables ou iii) d'une combinaison de celles-ci, ne sont pas autorisés, même s'ils sont oxodégradables.
- Les paillages en matériaux biodégradables sont autorisés pour le moment, mais ne le seront plus à partir de la campagne de certification 2027.

Si d'autres matériaux sont utilisés, ils doivent être réutilisables pendant plusieurs années (tapis de paillage herbicide) ou être intégrés à un système de recyclage local.

6.1.6.5 Production sous verre et sous tunnel plastique

Dans ce qui suit, le terme "serre" est principalement utilisé, mais inclut de la même manière les tunnels en plastique ou sous voile de culture.

Le cahier des charges fait la distinction entre les serres faisant partie d'une ferme et les domaines spécialisés dans les cultures protégées. La distinction est basée sur le niveau de fertilisation. Pour les serres faisant partie d'une ferme, les limites maximales liées au type de ferme considéré s'appliquent (6.1.3. Fertilisation et paragraphes suivants). Dans ce cas, la limite à respecter ne concerne pas la serre, mais l'ensemble des productions du domaine.

Les domaines spécialisés dans les cultures protégées n'ont pas de limite maximale en ce qui concerne l'apport d'azote, mais doivent respecter un certain nombre d'exigences supplémentaires afin de compenser leur manque d'intégration dans un organisme agricole.

Tableau 10: Exigences de production sous serre ou tunnel plastique

Catégorie	Serre Faisant partie de la ferme	Domaine spécialisé Culture protégée
Elevage d'animaux		
	Elles sont classées comme faisant partie d'une ferme maraîchère (ou d'une ferme en grandes cultures) ; les exigences générales pour l'ensemble de la ferme s'appliquent donc conformément aux points 6.3.2. et 6.3.3.	Les exigences générales concernant l'élevage des animaux s'appliquent conformément aux points 6.3.2. et 6.3.3.
Fertilisation (de la surface cultivée, pour les mélanges de rempotage, voir 6.1.6.1.)		
Quantité d'azote - généralités	Le calcul global pour les domaines maraîchers (170 kg N/ha/an) s'applique, les besoins plus élevés dans	Pas de limite maximale

Catégorie	Serre Faisant partie de la ferme	Domaine spécialisé Culture protégée
	les serres pouvant être compensés par un apport moindre dans les zones qui ne sont pas sous serre.	
Quantité d'azote issue d'engrais du commerce	Identique aux cultures maraichères en général - 80 kg N/ha/an avec les restrictions respectives mentionnées au point 6.1.3.1.	
Quantité de fumure de la ferme	Identique aux cultures maraichères en général	
Quantité de fumure importée	Identique aux cultures maraichères en général	Au moins deux tiers des besoins en azote restant (après déduction de la fumure de la ferme) doivent être couverts par du compost et du fumier. La part de compost et de fumier importés peut être réduite par les organisations de certification respectives si le danger d'un enrichissement systématique en macronutriments est prouvé.
Bilan azoté (pour justifier le besoin)	Non requis	Requis - sur la base du rendement attendu, l'apport total en kg d'azote est égal à l'export total en kg d'azote avec une marge de 5 %, ou bien avec une analyse montrant une augmentation d'humus d'au moins 1,5 % / an.
Rotation de cultures		
Engrais vert	La surface sous serre ou tunnel plastique doit être prise en compte dans le calcul lié à l'exigence générale pour le maraichage (environ 1/3 de la rotation des cultures - 6.1.5.), mais l'engrais vert ne doit pas nécessairement être implanté sur la surface sous serre ou tunnel plastique.	La ferme doit suivre une stratégie de rotation des cultures en prenant en compte ces trois aspects : • Engrais vert pendant ou entre les cultures commercialisées (environ 1/3 de la rotation des cultures). • Une rotation des cultures commercialisée au fil du temps • Plusieurs cultures présentes en parallèle pendant la période végétative (les engrais verts comptent
Rotation des cultures	Identique aux cultures maraichères en général	

Catégorie	Serre Faisant partie de la ferme	Domaine spécialisé Culture protégée
		comme une culture). Eventuellement, plusieurs variétés de la même culture peuvent être présentes pendant la période végétative. Dans ce cas, au moins une des variétés doit être issue d'une sélection biodynamique ou à pollinisation libre.
Utilisation des préparations		
Bouse de corne	Les règles générales (6.2.) s'appliquent	Lors du semis et de la plantation de chaque culture.
Silice de corne	Les règles générales (6.2.) s'appliquent	Une fois avant le repiquage, une fois pendant la période végétative, une fois pendant la période de murissement pour chaque culture.
Préparations du compost	Pour toutes les fumures organiques (fumures de la ferme et importées), les règles générales (6.2.) s'appliquent.	
Exigences techniques		
Chauffage	Le chauffage sous serre à partir d'énergies fossiles n'est pas autorisé à partir de la campagne de certification 2028*.	
Protection contre le gel	Pour la protection contre le gel (jusqu'à 5 °C), le chauffage peut provenir d'énergies fossiles.	
Enrichissement en CO2	Non autorisé	L'enrichissement systématique tout au long de l'année n'est pas autorisé. Pour un enrichissement ciblé visant à optimiser la disponibilité en CO2 pendant les périodes de croissance qui en sont déficitaires (par exemple en automne), l'organisme certificateur respectif peut délivrer une dérogation. (alinea 1 E: Annexe 6)
Eclairage	Autorisé pour les semis, les herbes, les plantes mères et les plantes ornementales.	
Matériaux de paillage	• Les matériaux de paillage organiques sont autorisés	

Catégorie	Serre Faisant partie de la ferme	Domaine spécialisé Culture protégée
	• Les matériaux biodégradables et oxo-biodégradables ne sont pas autorisés. • Les matériaux de paillage en plastique ne sont autorisés que s'ils sont réutilisables pendant au moins 5 ans.	
Stérilisation	Non autorisé (veuillez noter les dérogations pour les mélanges de rempotage et les substrats de culture / 6.1.6.1./alinea 1 C : Annexe 6)	
Solarisation / Bio-fumigation	La bio-solarisation, qui est un mélange de solarisation (développement de la chaleur en recouvrant le sol humide d'un film transparent) et de bio-fumigation (ajout de matières organiques fraîches au sol) dans le but de réduire la pression des nématodes et le compostage sur place des résidus de culture, peut être autorisée par les organisations de certification respectives, par dérogation, dans les conditions suivantes : - Application immédiate d'une 500 et d'un CBMT après l'utilisation de la méthode - Uniquement en association avec une stratégie de rotation des cultures - Peut être redemandée à intervalles de trois ans minimum (alinéa 1 B, annexe 6)	
Gestion de l'eau	La récupération de l'eau de pluie sur la surface vitrée est obligatoire. Les serres de moins de 50 m2 et les tunnels en plastique ne sont pas concernés par cette obligation.	
Biodiversité		
Biodiversité	La surface sous serre et sous tunnel plastique doit être intégrée dans stratégie globale de biodiversité de la ferme (6.1.9.3. biodiversité).	La ferme doit satisfaire aux exigences du chapitre 6.1.8.3. mais avec 20 % de biodiversité** au lieu de 10 %, la biodiversité devant également concerner la surface sous serre ou sous tunnel plastique. Une compensation basée uniquement sur les surfaces de biodiversité situées à l'extérieur de la serre n'est pas possible. Une attention particulière doit être accordée aux engrais verts pendant la période végétative, aux bandes fleuries et aux variétés à pollinisation libre.

** Ce règlement s'applique aux fermes actuellement certifiées à partir de la campagne de certification 2028. Pour les fermes en conversion à partir de la mise en œuvre de ce cahier des charges.*

***Pour cette exigence, l'organisation de certification respective peut accorder aux fermes actuellement certifiées une période transitoire de cinq ans jusqu'à la campagne de certification 2027. Pour les entreprises en conversion, ce règlement s'appliquera dès 2022.*

6.1.6.6 Germes et pousses

La production de germes et de pousses doit se faire à partir de graines, de racines et de rhizomes qui ont été multipliés en biodynamie. Ceux d'origine conventionnelle ne sont pas autorisés.

L'eau utilisée pour la production de germes et de pousses doit être de qualité potable. Tout substrat ou support utilisé doit répondre aux exigences du présent cahier des charges.

6.1.7 Cultures pérennes (vergers et vignes)

Le sol ne peut pas rester sans végétation ou couverture naturelle pendant toute l'année. Une exception peut être faite pour l'année de plantation si nécessaire (point 2 : 6).

Une dérogation pour les cultures pérennes situés dans les zones au climat aride ou semi-aride peut être accordée par l'organisme de certification compétent (point 2 : Annexe 6).

6.1.7.1 Piquets de soutien

Dans les zones au climat tempéré, il est interdit d'utiliser des bois tropicaux ou subtropicaux pour les piquets de soutien par souci de protection de l'environnement. Il est seulement permis d'utiliser les roseaux tropicaux, le bambou et le bambou de Tonkin.

6.1.8 Champignons

6.1.8.1 Origine des spores

L'origine du frai de champignon suit le régime général, la cueillette sauvage est autorisée. Les exigences pour le substrat de culture de frai sur une ferme Demeter sont les mêmes que pour un substrat de culture (voir chapitre suivant).

6.1.8.2 Origine du substrat de culture

- Le substrat doit être constitué de matériaux provenant de l'agriculture biologique ou autorisés en agriculture biologique, tels que les produits minéraux.
- La paille récoltée durant la deuxième année de conversion peut entrer dans la composition du substrat.
- Dans le cas d'utilisation de bois qui ne serait pas issu du domaine comme des bûches de chêne (pour la culture des shiitakes), des écorces ou de la sciure, aucun traitement insecticide après récolte ne doit avoir été appliqué.
- La tourbe est autorisée comme matériau de couverture dans la culture de champignons. Les autres intrants autorisés sont listés dans les annexes ci-après.

6.1.8.3 Pratiques biodynamiques

Les préparations du compost doivent être introduites dans le substrat au moment opportun, avant l'ensemencement. Si le substrat de culture est stérilisé, les préparations du compost doivent être appliquées entre la stérilisation et la culture suivante. Pour les champignons cultivés sur un substrat de bois stérilisé, les préparations du compost doivent être introduites dans la sciure pendant le vieillissement et avant le traitement par la chaleur si elles ne sont pas utilisées après celui-ci.

La préparation bouse de corne (500) doit être appliquée au moins une fois par cycle de culture, après l'ensemencement du substrat. La préparation silice de corne (501) doit être appliquée au moins une fois par cycle de culture.

6.1.8.4 Eclairage

Les espèces de champignons qui réagissent à la lumière, comme le shiitake, doivent être cultivées à la lumière. Une dérogation peut être accordée par l'organisme de certification compétent, si en raison des conditions climatiques les abris de culture isolés sont nécessaires (point 1D : voir annexe 7).

6.1.8.5 Santé des cultures

Les mesures préventives sont prioritaires pour le maintien de la santé des cultures par l'hygiène, le contrôle des conditions climatiques, la protection mécanique contre les ravageurs et les préparations biodynamiques.

Le sel peut être utilisé pour le contrôle des maladies fongiques. La liste des produits de lutte contre les ravageurs et les maladies autorisés se trouve à l'annexe 5.

6.1.8.6 Nettoyage et désinfection des abris et substrats de culture

- Pour le nettoyage des pièces ou des abris de culture, des méthodes mécaniques doivent être employées, combinées à l'eau ou la vapeur. La liste des détergents, désinfectants, stérilisants et autres produits de nettoyages autorisés se trouve au paragraphe 6.5.2 de ce cahier des charges. Ils doivent être exempts de chlorure de benzalkonium (BAC) et de chlorure de didécyldiméthylammonium (DDAC).
- L'utilisation d'alcool à 70 % et de produits à base d'acide peracétique est autorisée pour la stérilisation des équipements. L'utilisation de formaldéhyde est interdite.
- Après nettoyage de l'ensemble de l'espace intérieur, les surfaces doivent être rincées à l'eau potable. Cela n'est pas nécessaire si le substrat de culture est introduit après biodégradation complète du produit de nettoyage ou de désinfection.
- Une dérogation peut être accordée par l'organisme de certification compétent pour la désinfection du substrat de culture dans des cas raisonnables et justifiés. Après stérilisation, une 500 et un compost de bouse sont à utiliser rapidement pour aider la recolonisation microbienne. (Dérogation 1C, Annexe 7).

6.1.8.7 Recyclage des supports de culture

Il faut mettre en place un plan de recyclage pour tous les composts de culture usagés. Les producteurs certifiés sont encouragés à trouver des domaines biodynamiques qui pourraient bénéficier de tels matériaux.

6.1.9 Biodiversité et environnement

6.1.9.1 Déforestation et destruction de forêts et zones à haute valeur de conservation

La déforestation de la forêt vierge et autres zones à haute valeur de conservation est interdite.
Sont considérées comme des zones à haute valeur de conservation :
- la forêt primaire
- Forêt de mangrove
- Marais et marécages
- Steppes et savanes
- Végétation de haute montagne

Ainsi que :
- Les zones à fortes concentrations en diversité biologique
- Les habitats d'espèces menacées ou rares
- Les sites d'importance culturelle, écologique, économique, religieuse ou sacrée.

Si des zones sont défrichées par des feux de forêt naturels ou d'autres événements désastreux, le statut de la zone reste celui d'origine (avant le défrichement).

La conversion d'une surface n'est possible que s'il est clairement prouvé que les lieux n'ont pas été créées par le défrichement de forêts vierges ou de zones à haute valeur de conservation après l'année 2020 ; pour plus de détails, voir également les chapitres 6.4.2. et 6.4.3.

6.1.9.2 Eau d'irrigation

6.1.9.2.1. Eau d'irrigation – Cas général

L'irrigation doit être planifiée de façon que la quantité d'eau et/ou la fréquence d'application ne conduise pas à la dégradation des sols (salinisation, érosion, etc.).

Une dérogation officielle est requise pour tout pompage d'eau de la nappe phréatique ou d'eau de surface.

L'utilisation d'eau fossile ou l'utilisation de ressources d'eau non renouvelables n'est pas permise.

L'organisme de certification respectif peut accorder une dérogation. Celle-ci doit inclure un plan détaillé évaluant l'impact de cette utilisation et un plan de gestion de l'eau conformément au chapitre 6.1.9.3.3. (Alinéa 5 : Annexe 7)

6.1.9.2.2 Eau d'irrigation – qualité et traitement

L'eau ne doit pas être contaminée avec des résidus de pesticides, des bactéries ou des parasites pathogènes, et ne doit en aucune manière contaminer le produit final. Si l'eau de surface est utilisée pour de l'irrigation, la qualité de l'eau doit être suivie avec des analyses régulières. Une attention particulière est à avoir si l'eau de surface est utilisée dans les zones ou l'agriculture conventionnelle et des industries sont présentes.

- Les systèmes de filtres doivent être préférés aux traitements de l'eau
- L'utilisation de l'eau chlorée comme eau d'irrigation est autorisée dans les zones ou l'eau est chlorée selon le règlement en vigueur.
- Les traitements aux UVs et à l'ozone de l'eau d'irrigation sont permis.
- Tous les autres traitements comme un ajout de chlore doit être approuvé sous dérogation par Demeter France (Alinéa 5B, annexe 7).

6.1.9.2.3 Eau d'irrigation – gestion de l'eau

Les domaines dont le système d'irrigation est alimenté entièrement ou en partie par de l'eau de surface ou de la nappe phréatique doivent documenter leur consommation en eau annuelle de manière sensée. La documentation doit comprendre l'origine de l'eau, la consommation par hectare ainsi que la consommation globale. Les domaines qui n'irriguent pas ou ont recours exclusivement à l'eau de pluie n'ont pas besoin de suivre cette exigence.
Dans les cas suivants:

- La moyenne de la consommation d'eau augmente au cours des années.
- La consommation d'eau est significativement plus haute que les besoins des cultures respectives.
- Les méthodes d'économies d'eau (systèmes d'irrigation goutte-à-goutte etc.) ne sont pas correctement utilisées.
- Toutes les méthodes de récupération de l'eau de pluie possibles ne sont pas mises en place.
- Le domaine est situé dans une région avec un stress hydrique fort ou extrême

Demeter France peut demander un plan de gestion de l'eau détaillé pour accepter de continuer la certification. BFDI fournira un modèle de plan de gestion de l'eau.

6.1.9.3 Biodiversité

Le domaine doit montrer un engagement dans le maintien de la biodiversité agricole. Si la surface de biodiversité sur le domaine et sur les terrains directement adjacents n'atteint pas 10% (voir les conditions spécifiques pour les serres au chapitre 6.1.6.5) de la surface totale du domaine, un plan de biodiversité détaillant la manière d'atteindre cet objectif, avec un calendrier précis, doit être approuvé par l'organisme de certification compétent. Ce plan peut inclure d'autres éléments culturaux tels que la conservation d'espèces de plantes et d'animaux rares ou menacées, le fait de favoriser la présence d'oiseaux ou d'insectes en leur fournissant des habitats, l'utilisation de la sélection biodynamique végétale et animale, etc.

Zones considérées comme « réserves de biodiversité » :

- Champs légèrement pâturés, permettant à la végétation de fleurir et de monter en graines
- Surfaces boisées plantées (agroforesterie), surfaces boisées non utilisées et arbres isolés (chaque arbre adapté aux conditions locales /100 m² par arbre), chemins bordés d'arbres et forêt non exploitées.
- Tournières (si elles ne sont pas couvertes par la culture principale)
- Terrains semés de plantes annuelles ou pérennes que l'on laisse fleurir et monter en graine. Celles-ci ne doivent pas être une culture principale (cultivées de manière intensive, à objectif

commercial) à moins qu'il ne s'agisse d'engrais verts ou de pâturage, et doivent être des cultures pollinisées par les insectes."

- Jachère faisant partie de la rotation ou non
- Prairies "non perturbées" (non fauchées durant l'année)
- Clôtures (les surfaces "non perturbées" de part et d'autre des clôtures peuvent être comptées)
- Haies, bosquets dans/autour des champs et des cours d'eau
- Cours d'eau, étangs, zones humides, zones ripariennes
- Zones rudérales (par exemple, zones de glissement de terrain), tas de pierres
- Murs en pierres sèches
- Sentiers et chemins de terre
- Autres contributions à la réserve de biodiversité, y compris la conservation d'espèces de plantes et d'animaux rares ou menacés d'extinction.
- Autres éléments approuvés dans le plan de biodiversité

Les pays membres qui ne mettent pas en œuvre le contrôle des mesures ci-dessus doivent cependant imposer la biodiversité en tant que problématique majeure, lors des échanges entre pairs, ou grâce à tout autre instrument de gestion de qualité similaire, qui mettent l'accent sur le développement du domaine agricole et la motivation des producteurs.

6.1.10 Sélection végétale biodynamique

6.1.10.1 Champ d'application et principes fondamentaux

Le cahier des charges pour la sélection végétale biodynamique a été développé par l'Association des sélectionneurs de plants biodynamiques (Assoziation biologisch-dynamischer Pflanzenzüchter, ABDP). Ce cahier des charges pose les bases de l'accord entre les utilisateurs de l'expression "Variétés végétales sélectionnées en biodynamie" et l'organisme responsable de l'attribution des contrats aux sélectionneurs de semences biodynamiques. Cet organisme règlemente également l'utilisation de l'expression ci-dessus pour l'étiquetage de leurs produits. Pour plus de détails concernant l'étiquetage des variétés de plantes cultivées en biodynamie, veuillez consulter la section sur l'étiquetage de la présente norme.

L'objectif du cahier des charges « Sélection de semences biodynamique » est de normaliser l'identification et l'étiquetage des semences et plants sélectionnés en biodynamie. Cela permet de différencier les variétés sélectionnées en biodynamie d'autres variétés qui ne répondent pas aux critères du cahier des charges. Bien que le logo Demeter indique que des plantes ou des produits végétaux ont été produits dans une ferme certifiée Demeter, il n'identifie actuellement pas l'origine des graines utilisées. Les critères du cahier des charges « Sélection de semences biodynamique » visent à attirer l'attention sur le contexte de reproduction des semences en étiquetant des variétés végétales sélectionnées en biodynamie en tant que telles.

6.1.10.2 Exigences générales pour la sélection de nouvelles variétés

- La reproduction doit avoir lieu sur des surfaces certifiées Demeter ou dans des lieux appropriés facilitant la sélection de plantes. Si cela n'est pas possible, la reproduction peut avoir lieu dans les conditions décrites ci-dessous.

- Si la sélection a lieu sur des surfaces certifiés biologiques, les préparations biodynamiques doivent être appliquées de la manière suivante : au moins une application annuelle de bouse de corne et de silice de corne (501) adaptée selon la culture, ainsi que l'application de compost biodynamique ou, si celui-ci n'est pas disponible, du compost de bouse (CBMT) sur toutes les surfaces. Ces exigences doivent être convenues par écrit avec la ferme biologique certifiée, par exemple avec un contrat de gestion de culture.
- La ferme où la sélection à lieu ainsi que tous les documents précis de suivi de toutes les activités de sélection doivent être accessibles et disponibles pour une inspection Demeter à tout moment.
- Le développement d'une nouvelle variété est initié soit par une pollinisation croisée intentionnelle ou accidentelle, soit par la mutation des caractères héréditaires et la sélection ultérieure. Un minimum de quatre années de sélection en conditions biodynamiques, tel que décrit aux deux premiers points de cette section, est essentiel.
- Les méthodes de sélection suivantes ne sont pas autorisées :
    - Toutes les méthodes non autorisées par le cahier des charges IFOAM
    - Reproduction hybride, quelle que soit la méthode de production
    - Double haploïdie ou polyploïdisation
    - Plantes produites par fusion de cytoplastes ou de protoplastes
- L'utilisation d'hybrides ou de variétés doubles haploïdes comme lignées parentales pour le développement de nouvelles variétés élevées biodynamiquement est autorisée.
- Pour être reconnue en tant que variété végétale enregistrée, il est essentiel que toutes les variétés biodynamiques nouvellement développées soient enregistrées auprès de l'office des brevets responsable. Ce n'est qu'alors que la variété (graine) peut être commercialisée.
- En cas de système fermé de production agricole, le brevetage ou l'enregistrement d'une variété biodynamique n'est pas nécessairement pertinent pour le reproducteur. L'organisme de certification compétent peut néanmoins reconnaitre officiellement la variété comme étant une « variété végétale sélectionnée en biodynamie ». Pour obtenir une reconnaissance officielle, il faut soumettre une demande illustrant que la variété sélectionnée démontre un degré suffisamment élevé de différenciation des autres variétés de la même espèce, conformément à la règlementation relative à la sélection de nouvelles variétés de semences et de végétaux et au dépôt de brevets.

6.1.10.3 Exigences pour la conservation des sélections

La conservation des semences sélectionnées a lieu de façon inhérente dans des fermes certifiées biodynamiques, ou, au minimum, sur des fermes qui respectent les stipulations détaillées à la section 6.1.10.2.

6.1.10.4 Exigences spéciales en matière de traçabilité

- La première livraison de semences à la ferme doit être documentée. (Bon de livraison ou facture d'expédition / reçu / fournisseur / quantité / traitements / analyse de risque de modification génétique)

- Un plan de culture doit indiquer quelles surfaces ont été utilisées pour la culture et la sélection de la variété en question. Les lignes parentales des plantes sélectionnées doivent être traçables à l'aide de factures ou d'autres pièces justificatives.
- La vente de semences doit être documentée au moyen d'une facture de bon de livraison, exigée lors d'inspections biologiques de l'UE. Ces factures doivent indiquer le nom de la variété / du lot / de la quantité / du traitement de la semence / du bénéficiaire.
- La documentation requise doit permettre de suivre la variété dans la rotation des cultures et de suivre le développement de la variété au cours de plusieurs générations.

6.1.10.5 Principes de transparence pour la sélection végétale

L'historique de développement d'une variété comprend les informations suivantes :

- Variété, culture, dénomination variétale, nom de l'obtenteur, date, objectifs de la sélection
- Source de matériel génétique (parent) pour la sélection, description, fournisseur, première date de culture, indication si le matériel parental est le résultat d'un croisement
- Dans quelles conditions la variété a-t-elle été ou est-elle cultivée et sélectionnée ? Emplacement et méthodes de culture.
- Quelles méthodes de sélection sont employées ? Sélection de masse (positive ou négative): combien d'individus parmi un total de combien sont choisis? Dans le cas de la sélection d'une seule plante, les plantes sont-elles séparées et cultivées / examinées en fonction des caractéristiques individuelles ou s'agit-il d'un mélange de semences préparées (méthode Pedigree ou méthode de population en vrac) ? La procédure a-t-elle été modifiée à n'importe quel moment au cours des générations ? Y a-t-il eu des moments durant la période de sélection où des critères de sélection uniques ont été appliqués ? Des méthodes de test spécifiques ont-elles été utilisées pour soutenir le processus de sélection ? Dans quelles conditions des essais supplémentaires ont-ils eu lieu ? Existe-t-il des exigences spécifiques à remplir lorsque la variété a été introduite pour une utilisation plus large ?
- Quand la variété a-t-elle été enregistrée auprès de l'office des brevets responsable ?
- Description du processus de multiplication des semences utilisé pour produire des semences destinées à la vente et à la distribution.
- Une description actuelle de la variété : caractéristiques typiques, méthodes de culture recommandées et autres directives pratiques pour travailler avec la variété, résultats d'analyses de qualité.

6.2 Préparations biodynamiques

(voir aussi annexe 10)

Il doit exister sur le domaine une méthode efficace pour la dynamisation des préparations – ou sinon un contrat avec un professionnel de dynamisation et pulvérisation – et celle-ci doit être systématiquement contrôlée lors de l'inspection annuelle.

Un préalable pour la certification du domaine en « Conversion vers ***Demeter*** », après 12 mois de respect de ce cahier de Charges, est qu'il y ait eu au moins une application de bouse de corne et de silice, ainsi qu'une pulvérisation des préparations du compost (ou la préparation de bouse de corne avec les préparations du compost comme substitut) sur toutes les surfaces du domaine. Ceci est également applicable aux surfaces en conversion.

Les préparations à pulvériser sont à utiliser de manière appropriée en fonction du type de culture :

- La bouse de corne ou bouse de corne préparée (500P) doit être pulvérisée au démarrage de la phase végétative ou après récolte de la culture, et dans tous les cas au moins une fois par an et à raison d'au moins 50 g/ha. La silice de corne doit être pulvérisée en fonction du développement de la plante, de préférence durant la phase intensive de la croissance végétative, impérativement entre le début de la croissance végétative et la récolte, à raison d'au moins 2,5 g/ha. Pour les cultures pérennes : pour les plantiers de l'année, une absence de pulvérisation de silice est tolérée même si elle reste conseillée pour les plantes vigoureuses. Cette tolérance ne peut être appliquée que s'il n'y a pas de récolte la première année.
- Les pulvérisations doivent être faites à l'aide d'appareils extrêmement propres.
- Tous les fumiers organiques (fumier d'étable, compost, etc.) doivent recevoir les préparations biodynamiques du compost. Dans le cas où une ferme ne réalise pas son propre compostage ou ne dispose pas de fumier composté, par exemple les fermes pastorales extensives, il est obligatoire d'épandre les préparations du compost sous une autre forme (par exemple, un compost de bouse, un CBMT, une 500 préparée, etc.), en remplacement sur les surfaces cultivées qui, pendant l'année, ne reçoivent pas de compost préparé.
- Les préparations à pulvériser sont à appliquer au moins une fois par an sur l'ensemble des surfaces cultivées du domaine. Cette obligation ne s'applique pas aux surfaces inutilisées ou non productives de manière permanente.
- Une fréquence de pulvérisation de silice de corne inférieure peut être appliquée sur dérogation accordée par l'organisation de certification respective (alinea 4B, annexe 7) sur les pâturages non fauchés utilisés pour les ruminants dans les conditions suivantes:
    - La silice de corne doit être appliquée sur chaque pâturage non fauché au moins une fois tous les trois ans
    - Les deux tiers des surfaces fourragères doivent recevoir la silice de corne chaque année
- Une exception peut être faite pour les pentes escarpées en région montagneuse (à condition qu'elles ne soient pas conduites intensivement ou fauchées), et pour des surfaces qui, pour des raisons de logistique, ne peuvent pas être cultivées. Cette dérogation peut être considérée par l'organisme de certification compétent quand le titulaire de la licence de marque fournit un plan d'épandage des préparations qui en décrit l'usage (surfaces incomplètement ou pas pulvérisées et à quelle fréquence, matériel de dynamisation et de pulvérisation disponible sur la ferme, propositions d'amélioration pour le futur, etc.). Cette dérogation a une durée limitée, mais peut être renouvelée (point 4 A : voir Annexe 7).

6.3 Elevage

6.3.1 Champ d'application

Cette section spécifie les règles pour l'élevage de tous les animaux, à des fins commerciales, sur un domaine agricole Demeter. Les animaux non certifiés bio et leurs produits destinés à la consommation domestique peuvent être hors certification, sans porter atteinte à la conversion du domaine dans sa totalité ; toutefois, ils ne peuvent pas être commercialisés sous la marque Demeter.

6.3.2 Nécessité d'avoir du bétail

La certification Demeter de domaines agricoles qui n'élèvent pas d'animaux sur le domaine n'est pas possible.

Une préférence devrait être donnée à l'intégration de ruminants sur les domaines, ou à des coopérations fourrage-fumure entre domaines. Lorsque ceci n'est pas possible un autre type d'élevage doit être intégré (pour le taux de chargement minimal, veuillez consulter le chapitre suivant).

Pour les domaines agricoles qui n'ont que des cultures pérennes, la nécessité d'avoir leurs propres animaux n'est pas obligatoire si l'utilisation de fumiers, de compost, d'engrais verts, et l'usage des préparations biodynamiques sont particulièrement intensifs. Pour les domaines en maraichage, les exigences dépendent de la taille du domaine (voir chapitre suivant).

6.3.3 Taux de chargement

Le taux de chargement est déterminé par les possibilités de production du fourrage, telles qu'elles sont dictées par le climat et les conditions locales. Il tient compte du maintien et du développement de la fertilité du sol.

Tableau 11: Taux de chargement et types de fermes

Type de Ferme	0 – 10 ha	10 – 20 ha	20 – 40 ha	> 40 ha
Ferme en grande culture	Le taux de chargement est défini par l'organisation de certification concernée	Le taux de chargement ne doit pas être inférieur à 0,1 unité de gros bétail/ha.		Le taux de chargement ne doit pas être inférieur à 0,2 unité de gros bétail/ha.
Ferme en culture pérenne	Le taux de chargement est défini par l'organisation de certification concernée			
Maraichage / horticulture	Le taux de chargement est défini par l'organisation de certification concernée	Le taux de chargement ne doit pas être inférieur à 0,1 unité de gros bétail/ha à partir de la campagne de certification 2032**.	Le taux de chargement ne doit pas être inférieur à 0,1 unité de gros bétail/ha à partir de la campagne de certification 2027.	Le taux de chargement ne doit pas être inférieur à 0,2 unité de gros bétail/ha.*

Le calcul du taux de chargement est toujours basé sur la surface totale en production.

** Ce règlement s'applique aux fermes actuellement certifiées à partir de la campagne de certification 2024. Pour les fermes en conversion à partir de la mise en œuvre nationale de ce référentiel.*

*** Ce règlement s'applique aux fermes actuellement certifiées à partir de la campagne de certification 2032. Pour les fermes en conversion à partir de la campagne de certification 2027.*

Concernant le calcul des taux de chargement des différents types d'élevage, veuillez consulter l'annexe 1.

Des mesures compensatoires pour le taux de chargement minimal sont décrites dans le chapitre 6.3.4 ; toute autre mesure requiert l'approbation du Comité des Cahiers des Charges de BFDI.

Le taux de chargement maximal ne doit pas dépasser 2 UGB/ha, correspondant à 1,4 unité de fumure/ha.

Les adhérents de la fédération (certifiés par l'office de certification international):				
Type de ferme	0-10 ha	10-20 ha	20-40 ha	>40 ha
Grande culture		Comme dans le tableau 11 ci-dessus	Comme dans le tableau 11 ci-dessus	Comme dans le tableau 11 ci-dessus
Plantes pérennes	Pas de taux de chargement minimum			
Maraichage/ Horticulture	Pas de taux de chargement minimum	Comme dans le tableau 11 ci-dessus	Comme dans le tableau 11 ci-dessus	Comme dans le tableau 11 ci-dessus

6.3.4 Coopération entre domaines

Pour répondre à l'exigence minimale relative à l'élevage, décrite au chapitre 6.3.3, la coopération entre deux domaines biodynamiques certifiés, ou plus, est possible dans le sens de la création d'une unité biologique.
Dans les cas où aucun domaine biodynamique certifié est suffisamment proche, une coopération au sens d'un échange fourrage contre fumier peut être organisée entre le domaine biodynamique certifié et une ferme biologique. Dans tous les cas, il devra y avoir un contrat légal établi entre les domaines qui doit être remis à l'organisme de certification respectif.

Pour qu'une coopération fourrage contre fumier avec une ferme biologique soit autorisée, les conditions suivantes doivent être respectées :

- La ferme partenaire doit alimenter ses animaux avec 100% de fourrages biologiques.
- La ferme partenaire doit avoir converti la totalité de ses surfaces à l'agriculture biologique.
- Des quantités équitables d'alimentation et de fumure doivent être échangées physiquement
- Le fumier ou lisier de ferme doit recevoir les préparations sur la ferme d'origine (idéalement, cela devrait être fait à l'étable) ou au moins 6 semaines avant utilisation.
- Le taux de chargement équivalent pour la surface totale ne doit pas dépasser 2.0 UGB/ha.

Pour qu'une coopération de fourrage avec une ferme biologique soit autorisée, les conditions suivantes doivent être respectées :

- Un contrat légal doit être établi et remis à l'organisme de certification respectif.

- Pour les plantes fourragères annuelles et pérennes, le contrat doit couvrir au moins 3 ans.
- L'application des préparations doit démarrer au moins un an à l'avance et doit être réalisée par la ferme biodynamique certifiée qui importe le fourrage.
- Si des productions destinées à l'alimentation humaine sont présentes dans la rotation de cultures de la zone de coopération, et si la production de fourrage continue dans les années suivantes, l'application des préparations doit être poursuivie. Les cultures, hors fourrage, produites dans le cadre de la coopération ne peuvent pas être commercialisées sous la marque Demeter.
- La production de fourrage dans le cadre d'une coopération, selon les conditions précédentes, peut être considérée comme une production à la ferme de qualité Demeter pour le domaine biodynamique important le fourrage.

6.3.5 Conduite de l'élevage

Le type d'étable et les autres conditions d'élevage doivent être organisés afin que les animaux puissent se mouvoir et donner libre cours à leurs caractéristiques normales de comportement. Ils doivent par exemple pouvoir se redresser ou se coucher sans être gênés et disposer d'un lieu de repos sec. C'est pourquoi les stabulations libres sont préférables. Le point de départ de l'accès au pâturage ou au plein air pour le jeune bétail peut être fixé par chaque organisme de certification.

- Le système choisi devrait permettre aux animaux d'être librement en contact avec leur environnement naturel (soleil, pluie, terre sous les pattes, etc.). L'accès à la pâture, ou au moins l'accès à un parcours extérieur, doit être garanti. Il faut également prendre soin de leur procurer suffisamment de lumière, un milieu ambiant agréable au sein de l'étable et les abriter du vent.
- Il est interdit d'attacher les animaux , sauf pour une durée limitée et si des raisons vétérinaires le justifient pour des cas isolés. L'isolement ou l'attache des animaux d'élevage ne peut être autorisé qu'en accord avec l'organisme de certification compétent, et uniquement pour une période limitée, lorsque la sécurité des travailleurs est compromise ou pour des raisons liées au bien-être des animaux.
- Les petites fermes bovines ou laitières peuvent autoriser l'attache des bovins (à l'exclusion des jeunes animaux) lorsqu'il n'est pas possible de les maintenir en groupes adaptés à leurs exigences comportementales, à condition qu'ils aient accès aux pâturages pendant la période de pâturage et qu'ils aient un accès régulier à des zones en plein air lorsque le pâturage n'est pas possible. Une définition de la taille des petites exploitations doit être définie par l'organisme de certification compétent.
- Des dérogations limitées dans le temps, concernant le logement et l'accès à l'extérieur, peuvent être accordées par l'organisme de certification compétent dans les cas suivants (point 8 : voir Annexe 7) :
    - étable trop petite
    - manque d'accès à un cours d'eau, un lac ou un étang pour les oiseaux aquatiques
    - poulaillers ne répondant pas à toutes les exigences

- parcours en plein air non enherbé pour les volailles
- pas de plantation pouvant servir d'abri / autre système d'abri dans l'aire d'exercice

6.3.5.1 Elevage des bovins

Toutes les catégories de bétail (vaches allaitantes, taureaux, jeunes bovins, vaches laitières et les veaux élevés sous la mère) doivent avoir accès à la pâture pendant le semestre d'été. Là où ce n'est pas possible, ils doivent avoir accès à un parcours extérieur toute l'année. Les vaches doivent bénéficier de liberté de mouvement au moment de la mise bas. Il faut leur mettre une stalle de vêlage à disposition si l'étable est en cours de rénovation.

Il est possible d'octroyer une dérogation aux fermes qui, par leur situation dans le village, la distance de leurs prés ou d'autres raisons pratiques, ne peuvent offrir un accès à une pâture ou à un parcours de plein air. Cette dérogation ne peut être accordée que pour le manque d'accès aux pâturages ou aux parcours de plein air à un même adhérent (alinéa 9 : Annexe 7).

Le type d'étable, l'aménagement intérieur et les installations doivent répondre aux exigences suivantes :

- Les stalles où dorment les animaux doivent avoir une litière appropriée.
- Les sols entièrement à caillebotis (plus de 50 %) ne sont pas autorisés et la zone avec caillebotis ne peut pas être assimilée à une aire de repos.
- L'utilisation du dresse-vache est interdite.
- Il faut un espace suffisant et une conduite appropriée du troupeau pour permettre aux animaux d'exprimer leur comportement social et de se nourrir sans être gênés.
- Il doit y avoir au moins autant de stalles d'alimentation et de repos qu'il y a d'animaux. Dans les étables où la nourriture est donnée à volonté, il peut y avoir moins de points d'alimentation.
- Il faut permettre aux veaux d'être en contact les uns avec les autres aussi tôt que possible. Il faut les élever en groupe à partir de la deuxième semaine s'il y a assez d'animaux du même âge. Il n'est permis de les isoler que durant la première semaine.

Les animaux écornés ainsi que l'écornage des animaux sont interdits sur les domaines Demeter. Dans des cas bien justifiés, une dérogation peut être accordée par l'organisme de certification compétent, qui devra être révisée chaque année.

Les espèces de ruminants sans cornes, suite à une manipulation génétique, ne peuvent pas être élevées pour la production de lait, de viande ou de laine Demeter. Les races de ruminants historiques, locales ou traditionnelles naturellement sans cornes et les races génétiquement dépourvues de cornes n'existant plus pourvues de cornes (voir la liste positive ci-après) ne sont autorisées que pour la production de viande. Ces races peuvent être utilisées pour la sélection animale.

- Aberdeen Angus
- Galloway
- Murray Grey
- Sidetrønder nordlandskfe STN

- Vestlandsk raudkolle
- Østlandsk rødkolle
- Jarlsbergfe
- Dølafe

(Cette liste n'est pas exhaustive ; d'autres races peuvent être ajoutées par la Commission cahiers des charges)

Les races génétiquement dépourvues de cornes, ainsi que le croisement avec les races génétiquement dépourvues de cornes ou croisées à cette fin, sont interdites dans la production de lait Demeter.

Si une entreprise prête à se convertir en Demeter possède des races génétiquement dépourvues de cornes, le domaine doit commencer immédiatement après le démarrage de la période de conversion le croisement des races dépourvues de cornes. Pendant le processus de croisement le bétail sans cornes est toléré dans le domaine si un progrès génétique peut être montré lors d'un audit. Pour le bovin à viande, les races de ruminants historiques, locales ou traditionnelles sans cornes, mentionnées en haut, peuvent être utilisées pour le croisement.

La castration des veaux est autorisée afin d'améliorer la santé, le bien-être ou l'hygiène des animaux. L'opération doit être réalisée à l'âge approprié par du personnel compétent et toute souffrance animale doit être réduite au minimum.

6.3.5.2 Elevage des ovins, caprins et équidés

Les conditions d'élevage des bovins s'appliquent également aux moutons, chèvres et chevaux.

- En complément, les opérations comme la castration, l'attache des queues avec des élastiques et la coupe des queues ne doivent pas être pratiquées de façon systématique dans un domaine en biodynamie.
- Certaines de ces opérations peuvent être réalisées si elles sont de nature à améliorer la santé, le bien-être ou l'hygiène des animaux. De telles opérations doivent être pratiquées à un âge approprié par des personnes compétentes et toute souffrance animale doit être réduite au minimum.

6.3.5.3 Elevage des porcins

Les stalles où dorment les animaux doivent être couvertes de paille (ou d'autre litière organique). Les sols entièrement à caillebotis (plus de 50 %) sont interdits ainsi que les systèmes pour attacher les animaux. Il faut offrir aux animaux un parcours extérieur avec la possibilité de fouir.

- Il est permis d'isoler les truies au moment de la mise bas, mais le moins longtemps possible (jusqu'à 14 jours au maximum). Il est interdit de les attacher dans les bâtiments d'élevage. Les truies doivent avoir accès à un parcours extérieur. Les truies qui ne sont pas pleines, ni pleines depuis peu et les jeunes truies doivent être élevées en groupe.
- Les stalles d'isolation avec sols en caillebotis étroit ou les cages sont interdites pour les porcelets sevrés.

- Il est interdit de couper les dents ou de les limer en tant que mesure de prévention pour les porcelets. De même, il est interdit de couper la queue ou les oreilles.
- Les anneaux pour le groin qui évitent aux porcs de fouiller sont interdits.
- La castration des porcelets pour des raisons de santé, de bien-être ou de qualité de la viande est autorisée. L'opération doit être réalisée à l'âge approprié par une personne compétente (vétérinaire, technicien agricole), sous anesthésie et analgésiqueet de manière à éviter toute souffrance animale. L'immunocastration (castration chimique) n'est pas autorisée.
-

6.3.5.4 Elevage de volailles – règles de base

Toutes les espèces de volailles exigent une gestion qui permet l'expression de leur comportement naturel. Pour l'amélioration de la structure sociale dans les élevages de volailles, deux coqs devraient être conservés pour chaque tranche de 100 poules pondeuses.

- Pour la volaille qui normalement se perche, des lieux de repos élevés adaptés aux espèces doivent être fournis. Des bacs de sable et des zones ensoleillées doivent être fournies en quantité suffisante. Les palmipèdes doivent avoir un accès à l'eau adapté. Les canards doivent avoir accès à des surfaces en eau pour nager et les oies ont besoin d'un point d'eau pour immerger leur tête et leur cou.
- Des parcours extérieurs sont obligatoires toutes les volailles. Les conditions d'accès à un parcours extérieur pour les jeunes volailles doivent être déterminées par l'organisme de certification compétent.
- Les étables, bâtiments et logements doivent être construits et entretenus de façon à répondre aux besoins naturels des volailles. Les systèmes de cages sont interdits. Des nids doivent être prévus pour la ponte.
- Une lumière du jour suffisante, de bonnes conditions climatiques dans le bâtiment ainsi qu'une exposition faible à la poussière sont des conditions indispensables pour la santé et le bien-être des volailles. Toutes les mutilations de volailles telles que la coupe de bec ou la castration sont exclues. L'élevage des chapons est également exclu.
- L'âge minimum d'abattage pour les volailles est précisé à Annexe 8.
- L'éclairage artificiel peut être utilisé jusqu'à un maximum de 16 heures par jour. La lumière du jour doit être suffisante dans l'aire de grattage, dans l'aire réservée à l'alimentation et dans celle pour l'approvisionnement en eau. Pour l'éclairage, seules les lampes sans effet stroboscopique sont autorisées.
- Le bâtiment d'élevage peut contenir un maximum de 3.000 poules pondeuses (de préférence tenues par lots de 1.000 poules) ou chez les reproducteurs pour les poules pondeuses ou les animaux à l'engraissement, 9.600 jeunes poules pondeuses, leurs frères et les reproducteurs (séparés en lots d'un maximum de 4800 chacun), 10 x 200 cailles pondeuses ; un maximum de 1.000 dindes, 3.000 coquelets ou pintades, 1.000 oies, 1.000 canards et 10 x 500 cailles à l'engraissement. Des dérogations peuvent être données par les organisations de certification respectives pour des bâtiments existants, mais pas pour de nouveaux candidats à la certification. Tout nouveau bâtiment doit se conformer à ce cahier des charges (alinéa 11: Annexe 7).

- Selon le climat local du pays, il est logique d'offrir des bâtiments d'élevage avec différentes zones climatisées (une zone intérieure chauffée et une zone extérieure appelée véranda ou jardin d'hiver, voir chapitre suivant). Donner accès à un parcours adjacent a également du sens. Un tel parcours, considéré comme une zone extérieure (zone de pâturage), doit être recouvert d'un matériau grattable et absorbant l'humidité, et doit protéger le pâturage près du bâtiment d'élevage d'un apport de fumier trop important.

- Pour le pâturage, un abri est suffisant pour les oies et les canards.

Les exigences détaillées ci-dessus sont obligatoires pour tous les domaines agricoles, quel que soit le nombre de volaille qu'ils élèvent.

6.3.5.5 Elevage de volailles – règles spécifiques

Les exigences suivantes ne sont pas obligatoires dans les fermes qui élèvent moins de 100 poules pondeuses, 100 poulets à l'engraissement ou 20 dindes, oies ou canards

- Lorsqu'un jardin d'hiver ou une véranda est accessible, Demeter France est autorisée à fixer des conditions spécifiques pour les taux de chargement des logements, qui tiennent compte de la superficie supplémentaire du jardin d'hiver.
- Le taux de chargement, le nombre et la largeur des ouvertures, les équipements pour l'alimentation et l'approvisionnement en eau, les perchoirs élevés et les nids paillés ou avec une couverture douce doivent être ajustés au poids de l'animal.
- Pendant la phase active, les animaux ne doivent pas être entravés dans leur accès aux différentes zones du bâtiment d'élevage. Le jardin d'hiver et le bâtiment doivent être éclairés.
- La largeur des ouvertures doit être au moins de 4 m pour chaque 100m² du logement (incluant les niveaux supérieurs). La hauteur des ouvertures doit être ajustée de sorte que les animaux puissent les traverser en étant debout. Les caillebotis surélevés doivent être construits de manière à éviter que les fientes ne tombent sur les oiseaux situés en dessous, et être équipés d'un système efficace d'élimination du fumier. Il ne doit pas y avoir plus de deux caillebotis l'un sur l'autre. Au moins un tiers de la surface accessible du bâtiment doit être couvert avec de la litière.
- La zone de parcours en plein air doit correspondre aux exigences naturelles de l'espèce de volaille. Pour les poules, au moins 40% de la zone doit être recouverte de cultures pérennes de manière uniforme (par exemple des buissons ou des arbres) afin de fournir une protection. Des cultures annuelles ou une protection artificielle peuvent être utilisées jusqu'à ce que 40 % de la zone soit recouverte de cultures permanentes. Les poulaillers mobiles sont exemptés. La superficie minimale requise par volaille est la suivante : 4 m² pour les poules pondeuses et les animaux de reproduction, 1 m² par kg de poids vif de volailles à l'engraissement, mais au moins 4 m² par animal (2.5 m² pour les poulaillers mobiles), 10 m² par dinde et 4.5 m² par canard. Les oies ont besoin d'un minimum de 4 m² de pâturage par kg de poids vif et un minimum de 15 m² par oie. Le pâturage ne doit pas être éloigné de plus de 150 m du bâtiment d'élevage pour les poules pondeuses, animaux à l'engraissement et les dindes, et de 80 m pour les canards. Il n'y a aucune limite de distance pour les oies.
- Les jeunes poules pondeuses et leurs frères doivent avoir accès à un pâturage (1 m2 par animal).
- La reproduction et l'éclosion doivent être incluses dans le processus de contrôle et de certification.

- Le sexage « in ovo » n'est pas autorisé en tant que méthode pour séparer les volailles mâles des femelles.

6.3.6 Alimentation

Chaque entreprise devrait s'efforcer d'accéder à l'autosuffisance. Les concentrés doivent contenir principalement des céréales et des légumineuses. Les sous- produits d'origine industrielle sont interdits dans l'alimentation. Les produits animaux sont interdits (à l'exception du lait, des produits laitiers, du lactosérum et des œufs).

Les antibiotiques, médicaments à base de sulfamides, anticoccidiens, hormones, composés de synthèse issus de la chimie organique et produits pharmaceutiques sont interdits comme additifs alimentaires. Les acides aminés isolés, les activateurs de croissance, les produits augmentant la productivité (antibiotiques alimentaires et activateurs) et additifs alimentaires chimiques de synthèse (à l'exception des vitamines) sont interdits.

Du fourrage conventionnel ne peut pas être acheté. En cas d'urgence, l'organisme de certification compétent peut octroyer une dérogation :

- Uniquement en cas d'événements imprévisibles tels que des conditions climatiques extrêmes, des catastrophes naturelles, des dommages dus au feu, etc.
- Les dérogations octroyées par l'organisme de certification, par rapport au régime général d'alimentation de ce cahier des charges, doivent respecter le principe de disponibilité et l'orientation générale en prenant en compte i) d'abord la part autoproduite sur le domaine, ii) puis la part Demeter, iii) puis la part biologique jusqu'à 100 % non biologiques.
- Les proportions non biologiques sont limitées aux composants fourragers mentionnés à l'annexe 2 d) (alinéa 22 annexe 7).

Tout achat d'aliments, de préparations alimentaires, d'additifs alimentaires, de mélanges de minéraux et de vitamines et de produits d'ensilage doit être consigné. De même, il faut pouvoir apporter la preuve qu'il n'y a pas d'agents génétiquement modifiés ni leurs dérivés dans le produit. Il faut inclure la preuve que ces aliments n'étaient pas disponibles en origine biodynamique au moment de la demande de certification annuelle. Des documents indiquant l'origine, la désignation, la quantité et le mode d'utilisation des aliments doivent être produits pour tout aliment importé.

6.3.6.1 Production sur la ferme et pourcentage d'alimentation Demeter

Le fourrage produit sur le domaine forme la base de l'alimentation de l'animal. Au moins 50 % (60 % pour les ruminants, équidés et camélidés) de l'alimentation (MS) doit être produite sur le domaine ou en collaboration avec un autre domaine Demeter. Le fourrage produit sur le domaine est le point de départ d'un régime alimentaire approprié aux animaux élevés sur ce domaine.

- Si du fourrage doit être acheté à l'extérieur, un soin tout particulier doit être adopté pour choisir une qualité convenant à une production Demeter et au régime général des animaux.
- Les élevages de volaille de moins de 350 volailles, qui n'ont pas ou pas assez de terres arables pour atteindre la proportion minimale requise pour la production d'aliments sur le domaine, peuvent bénéficier d'une réduction de l'apport minimal. La proportion autorisée ainsi que les possibles conditions additionnelles sont définies par l'organisme de certification respectif.

Tableau 12: Production sur le domaine et la ration annuelle moyenne en matière sèche pour tous les animaux

Espèce animale	Part minimale d'origine Demeter de la ration annuelle*	Part maximale d'origine bio de la ration annuelle**	Production minimale sur la ferme***	Possibilité de réduire la part d'origine Demeter en cas de besoin ?
Ruminants, équidés et camélidés	70 %	30 %	60 %	Non****
Porcs	70 %	30 %	50 %	Oui, ramené à 50%
Volaille	70 %	30 %	50 %	Oui, ramené à 50%

*Peut contenir des aliments « En conversion vers Demeter », s'ils sont certifiés biologiques.

** Peut contenir des aliments "En conversion vers l'agriculture biologique"

***Peut être une moyenne calculée pour tous les animaux sur le domaine, pourvu qu'elle soit conforme à la législation nationale en matière d'agriculture biologique

****Sauf en cas d'urgence, avec l'accord de l'organisme de certification compétent (point 22 : voir Annexe 7).

6.3.6.2 Aliments en conversion

- Les aliments produits sur une ferme en première année de conversion Demeter et certifiés biologiques ne peuvent être donnés qu'aux animaux de cette même ferme. En première année de conversion, ces aliments peuvent constituer jusqu'à 100 % de la ration. Dans les années suivantes, ou si le domaine agricole agrandit ses terres, ils peuvent représenter jusqu'à 20 % de la ration. Cela s'applique également au fourrage issu de nouvelles surfaces en conversion.
- Les aliments produits sur la ferme en deuxième année de conversion Demeter et certifiés biologiques peuvent être utilisés sans limite sur cette même ferme. Les aliments ayant ce niveau de certification peuvent être importés à hauteur de 30%.
- Les aliments produits sur la ferme en deuxième année de conversion Demeter et déjà certifiés biologiques peuvent être utilisés sans limite sur cette même ferme. Les aliments ayant ce niveau de certification peuvent être importés à hauteur de 100%. Voir tableau 12 ci-dessus.

6.3.6.3 Alimentation des vaches laitières, des ovins, des caprins et des équidés

Le fourrage doit être approprié pour les ruminants et comprendre autant de fourrage grossier que possible (fourrages verts frais, par exemple pâture, foin, ensilage), pour au moins 75% de matière sèche tout au long de l'année. En été, la majorité de l'alimentation doit être constituée de fourrages verts, de préférence d'herbe verte du pâturage.

- En hiver, il faudrait donner aux animaux autant de foin que possible (3 kg par animal et par jour pour les vaches, les petits ruminants en reçoivent moins en correspondance avec leur taille). Si les conditions climatiques ne permettent pas la récolte d'un foin de bonne qualité, l'organisme de certification compétent peut accorder des dérogations pour nourrir les animaux avec de l'ensilage d'herbes (trèfle) fauchées après le démarrage de la floraison (point 13 : voir Annexe 7).
- La base de la ration de fourrage ne doit pas consister uniquement en ensilage, durant toute l'année.
- Les aliments d'origine animale sont exclus. Cette restriction ne s'applique pas au lait et à ses produits dérivés.
- Dans tous les cas, il faut tenir compte des effets correspondants sur le statut de certification des produits finis.

6.3.6.4 Alimentation des bovins viande

La ration alimentaire doit être composée de façon appropriée pour des ruminants, avec une proportion d'au moins 75% de fourrages grossiers en toutes saisons, par exemple du foin, de l'ensilage ou de la paille. De l'ensilage peut constituer la partie principale de la ration, mais l'alimentation estivale doit comporter un tiers de matière verte fraîche.

En hiver, il faudrait donner aux animaux autant de foin que possible (3 kg par animal et par jour). Si les conditions climatiques ne permettent pas la récolte d'un foin de bonne qualité, l'organisme de certification compétent peut donner des dérogations pour nourrir les animaux avec de l'ensilage d'herbes fauchées après le démarrage de la floraison ou de la paille comme substitut (point 13 : voir Annexe 7).

6.3.6.5 Alimentation des veaux de renouvellement, des veaux à l'engraissement, des poulains, des agneaux et les chevreaux

Les aliments suivants, si possible produits sur le domaine, peuvent être utilisés : du lait, si possible le lait maternel, du fourrage grossier, du grain moulu. Les veaux et les poulains devraient recevoir du lait pendant au moins 3 mois, les agneaux et les chevreaux pendant 45 jours. L'engraissement à base de lait seul, sans apport de fourrage grossier sous une forme ou une autre, est interdit.

Les aliments d'allaitement sont autorisés, selon le régime général et dans les conditions suivantes :

- L'aliment d'allaitement doit comporter au moins 80 % (sur une base de matière sèche) de lait en poudre ou de lait écrémé en poudre.
- L'aliment d'allaitement peut contenir de la poudre de lactosérum, de l'amidon de céréale, du sucre, des huiles végétales, ainsi que des vitamines et minéraux ajoutés.
- L'aliment d'allaitement ne doit pas provenir de sources de protéines végétales ni de l'huile de noix de coco ou de palme.

La qualité des ingrédients et la durée d'alimentation peuvent entraîner des conséquences pour le statut de certification des veaux vendus, conformément au point 6.3.8 et suivants.

6.3.6.6 Troupeaux nomades et estivage sur zones non cultivées

Les produits issus de troupeaux nomades peuvent être commercialisés en Demeter si les deux tiers du fourrage sont autoproduits et si la moitié du fourrage provient de surfaces du domaine conduites en biodynamie.

Les zones non cultivées concernent :

- Les zones conduites de manière extensive, incluant des réserves naturelles, qui ne doivent pas avoir reçu de fertilisants synthétiques ou des traitements chimiques pour la protection des plantes
- Les zones de fortes pentes ou inaccessibles du domaine où il n'est pas possible de pulvériser les préparations (point 4A: voir Annexe 7).
- Les animaux élevés de cette manière peuvent être commercialisés avec la marque Demeter au plus tôt six mois après avoir été sevrés, et à condition qu'ils aient été nourris et élevés en accord avec ce cahier des charges pendant cette période.
- Un journal des pâturages doit être tenu.

6.3.6.7 Animaux en pension

Des animaux d'origine conventionnelle ou biologique qui n'appartiennent pas à la ferme certifiée peuvent être pris en pension sur des pâtures Demeter durant la période de pacage ou dans des étables Demeter dans les conditions suivantes :

- Il faut un accord écrit entre le propriétaire des animaux et la ferme. Un accord écrit entre le propriétaire des animaux et la ferme doit être établi. Dans des cas bien justifiés, l'organisme national de certification peut modifier cette règle (par exemple, pour les coopératives ou les groupements d'agriculteurs, lorsque l'effort administratif est jugé trop important).
- Tous les animaux doivent être clairement identifiables au moyen d'une marque à l'oreille ou par une autre marque semblable.
- Tous les animaux doivent être élevés selon les normes détaillées dans ce cahier des charges concernant l'élevage, les traitements médicaux et l'alimentation.
- Si la gestion des animaux en pension suit ces exigences, les animaux peuvent être intégrés dans la balance fourrage-fumure de la ferme certifiée.

Si la gestion des animaux en pension ne suit pas les exigences mentionnées ci-dessus et si les animaux sont nourris de fourrage biologique ou conventionnel, les conditions suivantes sont requises :

- Il faut un accord écrit entre le propriétaire des animaux et la ferme.
- Les animaux doivent être distinctement séparés dans les étables ou sur les pâtures.
- Les animaux doivent être nourris bien séparément.
- L'intégration des animaux en pension dans la balance fourrage-fumure est possible, à condition qu'ils soient élevés dans des conditions parfaitement distinctes des animaux élevés en biodynamie, sur la base d'une coopération fourrage-fumure détaillée au point 6.3.4, et uniquement s'ils sont élevés, au minima, selon des méthodes biologiques.

Dans les deux cas, une dérogation est requise de la part de l'organisme de certification compétent (point 14 : voir Annexe 7). La demande de dérogation doit être accompagnée d'une

description très précise des conditions d'élevage, notamment les dispositions prises en matière de séparation des animaux.

6.3.6.8 Pâtures communautaires

Les animaux de domaine Demeter peuvent être menés sur des pâtures communautaires si ces pâtures n'ont pas été conduites en conventionnel pendant au moins trois ans et si les animaux en conventionnel sont élevés de manière extensive. L'alimentation conventionnelle est exclue.

- Le lait peut être certifié Demeter dès lors que les animaux reviennent à un fourrage Demeter.
- La viande peut être certifiée Demeter dès lors que les animaux ont été élevés et nourris durant au moins la moitié de leur vie en conformité avec le présent cahier des charges.

Les dérogations à l'utilisation des pâturages communautaires doivent être accordées par l'organisme de certification concerné (point 15 : voir Annexe 7).

6.3.6.9 Alimentation des porcins

Le but est de produire sur le domaine tout ce qui est nécessaire pour nourrir les porcins. Il est obligatoire de leur proposer une ration quotidienne de fourrages grossiers ou si possible, des aliments ayant une forte teneur en eau (par exemple, de l'herbe ou des betteraves).

- La quantité totale d'aliments importés est limitée à 50 % (MS).
- L'organisme de certification compétent peut accepter l'achat d'aliment certifié biologique jusqu'à 50 % si aucun aliment Demeter n'est disponible. L'indisponibilité doit être prouvée. (alinéa 12, Annexe 7).

6.3.6.10 Alimentation des volailles

Une part de l'alimentation doit être donnée de manière que les animaux puissent gratter pour s'alimenter. Les gallinacés doivent avoir 20 % de leur alimentation en grains entiers. Au minimum 5% de l'alimentation doit être donnée en grains entiers répandus sur le sol du poulailler ou sur celui du parcours extérieur pour que les animaux puissent gratter pour s'alimenter. Des matières alimentaires brutes doivent être fournies ; en tant que grains entiers dans les aliments composés pour engraisser la volaille.

- Toutes les volailles doivent recevoir du gravier. Les animaux doivent pouvoir boire à des abreuvoirs ouverts, au minimum des tasses. Les oies et les dindes ont besoin de pâturage pendant la phase de végétation. Les oies Demeter ont besoin d'au moins 35 % de leur alimentation (matière sèche) en pâturage. Les canards doivent pouvoir barboter pour s'alimenter.
- Pour la volaille, l'organisme de certification compétent peut accepter l'achat d'aliment certifié biologique jusqu'à 50 % si aucun aliment Demeter n'est disponible. L'indisponibilité doit être prouvée. (alinéa 12, Annexe 7).
- Les élevages de volaille de moins de 350 volailles, qui n'ont pas ou pas assez de terres arables pour atteindre la proportion minimale de 50% requise pour la production d'aliments sur le domaine, peuvent bénéficier d'une réduction de l'apport minimal. Voir chapitre 6.3.6.1.

6.3.7 Reproduction et Identification

6.3.7.1 Reproduction

Afin de suivre le principe de la méthode biodynamique, il est fortement recommandé de conserver des mâles pour la reproduction sur le domaine. L'insémination artificielle ne peut pas entièrement remplacer l'effet de l'influence du mâle sur le troupeau et n'est pas recommandée. Il n'est pas permis de produire des animaux en utilisant des manipulations génétiques ou la biotechnologie (transfert d'embryons ou la séparation du sperme pour déterminer le sexe).

6.3.7.2 Identification et traçabilité des animaux

Tous les animaux élevés sur le domaine et ceux qui sont importés doivent être identifiés sans équivoque possible et de façon permanente au moyen d'une marque à l'oreille ou par une autre marque. Pour la volaille et les autres petits animaux, une identification de groupe est suffisante. Les animaux importés doivent être munis d'un certificat indiquant leur origine. Il doit être possible de remonter la trace des animaux jusqu'au domaine où ils sont nés et à leurs parents.

Un journal de conduite du troupeau doit être tenu (voir également chapitre 6.3.10 Utilisation des remèdes vétérinaires chez les animaux) pour permettre de les suivre de leur naissance au moment de la vente. Des documents contenant ces informations (par exemple un livre généalogique) peuvent remplacer le journal.

6.3.8 Origine des animaux, animaux importés et commercialisation

6.3.8.1 Animaux achetés pour la reproduction ou pour l'accroissement du troupeau

Les animaux achetés pour la reproduction ou pour l'accroissement du troupeau devraient venir de préférence de domaines biodynamiques certifiés. S'il n'est pas possible de s'en procurer, ils pourront provenir de domaines biologiques certifiés. Lorsque les animaux provenant de domaines biologiques certifiés ne sont pas disponibles, l'organisme de certification compétent peut accorder une dérogation pour l'achat d'animaux provenant de domaines conventionnels (jusqu'à 40 % du troupeau). (alinéa 17, Annexe 7).

En achetant des ruminants en provenance de domaines conventionnels, il faut obtenir la preuve qu'ils n'ont pas été nourris avec des aliments contenant des farines animales ou des farines de viande et d'os, si ces dernières n'ont pas été interdites par la législation nationale.

Pour connaître les exigences minimales de commercialisation sous la marque Demeter, veuillez consulter les tableaux énoncés au point 6.3.8.3 ci-dessous.

6.3.8.2 Animaux achetés pour l'engraissement

Les animaux achetés pour l'engraissement dans le but de vendre la viande avec le logo Demeter devront provenir exclusivement de domaines Demeter, et seulement s'il n'y en a pas de disponible, ils pourront provenir de domaines biologiques certifiés.

Pour connaître les durées minimales nécessaires pour obtenir la certification Demeter pour la viande et d'autres produits, veuillez consulter les tableaux ci-dessous.

6.3.8.3 Lait, vaches laitières et veaux, bovins viande pour l'engraissement

Le niveau de certification du lait et des produits laitiers suit toujours le niveau de certification du fourrage.

- Si des vaches laitières individuelles d'origine conventionnelle sont introduites dans le troupeau, leur lait peut être commercialisé comme „Demeter" ou „En conversion vers Demeter", selon le niveau de certification du fourrage, après 6 mois de nourriture et d'élevage en conformité avec ce cahier des charges.
- Les animaux achetés pour la reproduction provenant de domaines biologiques certifiés peuvent être commercialisés sous la marque Demeter après au moins 12 mois d'alimentation et de conduite en conformité avec ce cahier des charges.
- Les bœufs achetés pour l'engraissement, d'origine biologique, doivent être élevés et nourris au moins les deux tiers de leur vie en conformité avec le présent cahier des charges pour être vendus avec la marque Demeter.
- Les veaux achetés pour l'élevage par des vaches nourrices devraient provenir préférentiellement de domaines Demeter. Si cela n'est pas possible, ils doivent provenir de domaines biologiques certifiés. Les veaux pour la reproduction qui viennent de l'agriculture conventionnelle peuvent être achetés uniquement avec une dérogation accordée par l'organisme de certification compétent (alinéa 17, Annexe 7).

Tableau 13: Certification des produits animaux d'origine biologique et conventionnelle - Bovins

Produits destinés à la vente **Bovins**	Certification de l'animal à son arrivée	Alimentation et élevage en conformité avec les cahiers des charges	Marque des produits à la vente
Lait	Biologique	—	***Demeter***
Lait	Conventionnel	6 mois	***Demeter***
Viande de bovins (animaux pour l'engraissement)	Biologique	Au moins les 2/3 de leur vie	***Demeter***
Viande de bovins (animaux pour l'engraissement et la reproduction)	Conventionnel	Au moins les 3/4 de leur vie	***Demeter***
Viande de bovins (animaux pour la reproduction)	Biologique	Au moins 12 mois	***Demeter***

6.3.8.4 Ovins et caprins

L'ordre indiqué à la section 6.3.8.1 donne les règles pour les animaux importés.

Le lait d'animaux importés de domaines conventionnels peut être commercialisé sous la marque Demeter après 6 mois d'alimentation Demeter.

Tableau 14: Attribution d'une marque aux produits issus d'animaux importés d'origine biologique ou conventionnelle – ovins et caprins

Produits destinés à la vente **Ovins et caprins**	Certification de l'animal à son arrivée	Alimentation et élevage en conformité avec les cahiers des charges	Marque des produits à la vente
Lait	Biologique	-	***Demeter***
Lait	Conventionnel	6 mois	***Demeter***
Viande	Biologique	Au moins 6 mois	***Demeter***
Viande	Conventionnel	Au-delà de 12 mois	***Demeter***
Laine	Biologique ou conventionnel	Au-delà de 12 mois	***Demeter***

6.3.8.5 Porcins

L'ordre indiqué à la section 6.3.8.1 précise les restrictions à l'achat de jeunes truies ainsi que les autres exigences de base.

- Les porcelets pour l'engraissement importés devraient, de préférence, venir de domaines Demeter. S'il est impossible de s'en procurer, ils peuvent venir de domaines agricoles biologiques certifiées.
- Des porcelets d'origine conventionnelle ne peuvent être introduits que si une dérogation est accordée par l'organisme de certification compétent (point 18 : voir Annexe 7).
- L'introduction de porcelets d'origine conventionnelle, directement après le sevrage et pesant moins de 25 kg, est autorisée s'il s'agit de construire un nouveau cheptel. Les carcasses des porcs obtenus avec ces porcelets d'origine conventionnelle peuvent être vendues avec la marque „En conversion vers Demeter" que si les animaux ont été nourris et élevés sur le domaine pendant au moins 6 mois en accord avec le cahier des charges. Les porcelets doivent peser moins de 25 kg, c'est-à-dire, qu'ils doivent être introduits directement après avoir été sevrés.
- Seuls les porcelets issus de systèmes d'élevage utilisant une litière au sol et n'ayant pas la queue coupée peuvent être importés.
- L'immuno-castration est interdite ainsi que l'achat d'animaux immono-castrés.

Tableau 15: Attribution d'une marque aux produits issus d'animaux importés d'origine biologique ou conventionnelle – porcins

Produits destinés à la vente **Porcins**	Certification de l'animal à son arrivée	Age à l'arrivée	Alimentation et élevage en conformité avec les cahiers des charges	Marque des produits à la vente
Viande	Biologique		Au moins la moitié de leur vie.	***Demeter***
Viande	Conventionnel	Porcelets jusqu'à 25 kg, directement après sevrage	Au moins 6 mois	En conversion vers ***Demeter***

Viande	Conventionnel (pour la reproduction)		Au moins 2 ans	***Demeter***

6.3.8.6 Volailles

Tableau 16: Attribution d'une marque aux produits issus d'animaux importés d'origine biologique ou conventionnelle – volailles

Produits destinés à la vente **Volailles**	Certification de l'animal à son arrivée	Age à l'arrivée	Alimentation et élevage en conformité avec les cahiers des charges	Marque des produits à la vente
Œufs	Poulettes biologiques	18 semaines maximum	Même niveau de certification que l'alimentation	***Demeter/*** *En conversion vers* ***Demeter***
Œufs	Poussins d'un jour d'origine conventionnelle	3 jours maximum	Même niveau de certification que l'alimentation	Demeter/ *En conversion vers* ***Demeter***
Volailles de chair (frères des poules pondeuses et poules pondeuses pour la viande)	Poussins d'un jour d'origine conventionnelle	3 jours maximum	De l'arrivée à l'abattage (âge d'abattage voir annexe 7)	***Demeter***
Volailles de chair (y compris les frères des poules pondeuses et poules pondeuses pour la viande)	Biologique		La moitié de leur vie	***Demeter***

- Les coquelets de chair et les autres volailles de chair doivent être achetés en tant que « poussins d'un jour », ce qui veut dire qu'ils doivent avoir quitté l'élevage au plus tard 3 jours après la naissance.
- Les volailles achetées pour l'engraissement devront, de préférence, venir de domaines biodynamiques certifiés. Seulement s'il n'y en a pas de disponible, ils pourront provenir de domaines biologiques certifiés.
- Lorsqu'ils ne sont pas disponibles en agriculture biologique certifiée, l'organisme de certification compétent peut autoriser le domaine à importer des poussins de chair « d'un jour » d'origine conventionnelle (point 19 : voir Annexe 7).
- Dans la mesure où les règles ci-dessus sont respectées, la volaille de chair d'origine conventionnelle nourrie et élevée selon le cahier des charges peut être commercialisée avec la marque Demeter. Les âges minimums d'abattage sont précisés à l'annexe 8.
- Il faut accorder la préférence aux races à croissance lente.

6.3.9 Utilisation des remèdes vétérinaires chez les animaux

La santé des animaux doit être essentiellement assurée par des soins attentifs apportés à l'élevage, à la reproduction et à l'alimentation, par le choix de l'espèce appropriée ainsi que par l'usage de mesures prophylactiques telles qu'un élevage approprié à l'espèce de l'animal. Cependant si des problèmes de santé apparaissent, il faut immédiatement donner un traitement pour soulager l'animal. Si le traitement est prescrit sous la direction d'un vétérinaire, et documenté de façon précise, le remède choisi peut s'éloigner de ces recommandations de façon à trouver la meilleure solution pour la santé de l'animal, la gestion des résistances et les aspects environnementaux.

6.3.9.1 Exigences générales pour tous les animaux

Les traitements systématiques et/ou prophylactiques avec des produits qui ne sont pas des remèdes naturels (par exemple, les médicaments allopathiques de synthèse, les antibiotiques, les vermifuges) ne sont pas autorisés sauf s'ils sont exigés par la loi. Une exception est faite pour l'utilisation des vermifuges autorisés ci-dessous lorsque le parasitisme est endémique de la région où est situé le domaine.

Tout traitement donné à un animal individuel ou au troupeau tout entier, quel que soit ce traitement, doit être consigné en détail, avec le diagnostic, dans le journal de suivi du domaine. Ce journal doit stipuler, pour chaque animal traité, le traitement, la méthode, le médicament utilisé, le temps d'attente et la date du traitement. Ce journal doit être conservé et présenté sur demande.

- En cas d'usage de remèdes vétérinaires allopathiques, le temps d'attente légal doit être doublé et être d'au moins 48 heures si aucun temps légal n'est mentionné (sauf en cas de test inhibiteur de bactéries négatif à la suite d'utilisation d'antibiotiques).
- Les animaux qui ont un cycle de production de moins d'un an ne peuvent recevoir qu'un seul traitement allopathique, tous les autres animaux peuvent en recevoir jusqu'à trois par an.
- Si le nombre de traitements donnés à un animal dépasse le maximum autorisé, ou s'il reçoit un traitement non autorisé par ce cahier des charges, l'animal ne pourra pas être commercialisé avec la marque Demeter
- Les remèdes contenant des composés organophosphorés et les traitements hormonaux visant à synchroniser les chaleurs ou à augmenter la production des animaux ne sont pas autorisés.

6.3.9.2 Utilisation de remèdes pour petits et grands bovidés, camélidés, équidés, cervidés et truies

Antibiotiques : L'objectif est de largement supprimer l'usage d'antibiotiques, en y ayant recours seulement en cas d'extrême urgence. Il n'est pas permis d'administrer à un animal plus de trois cycles de traitements d'antibiotiques par an. Ils ne doivent pas être utilisés de manière prophylactique et seulement sous la direction d'un vétérinaire. Les antibiotiques d'importance critique pour la médecine humaine ne doivent être utilisés qu'en dernier recours. En cas de problèmes persistants, il est hautement recommandé de consulter un professionnel pour améliorer la résilience du troupeau par le programme de sélection.

Ectoparasites : L'utilisation d'Ivermectin et de Doramectin pour le traitement ou la prévention des myiases ou contre la gale est limitée à un traitement par an et par animal. Le traitement du troupeau entier n'est permis qu'avec d'autres remèdes contre les ectoparasites.

L'usage des pyréthroïdes est permis uniquement en application locale (pas d'immersion complète de l'animal) contre les tiques, les mouches des cornes, les dermatobia, etc. Les mesures de contrôle sont une autre solution. Le spinosad est autorisé pour le contrôle des poux et / ou des myiases chez les moutons et les chèvres.

Parasites internes : Les anthelminthiques (vermifuges) ne peuvent être administrés que lors de présence diagnostiquée des parasites et conjointement à un régime approprié de pâturage dans des prés sains. Le traitement de la totalité du troupeau est autorisé mais l'utilisation d'Ivermectine et de Doramectine est généralement interdite pour traiter les parasites internes à l'exception de la douve du foie et de l'œstrus ovis s'il n'y a pas d'autres solutions disponibles. L'administration par voie orale est à privilégier. Le traitement par application externe ou injection n'est autorisé qu'en dernier recours sous la direction d'un vétérinaire.

6.3.9.3 Exigences supplémentaires pour les volailles, les porcs à l'engraissement, les lapins et autres petits animaux

Les exigences détaillées ci-dessus s'appliquent également aux volailles, porcs à l'engraissement, lapins et autres petits animaux, à moins qu'elles ne visent exclusivement une espèce spécifique. Dans le cas d'une épidémie chez les volailles, les petits animaux et les porcs à l'engraissement, tout le cheptel peut être traité. Les porcs à l'engraissement et les lapins ne peuvent recevoir qu'une seule injection par an d'Ivermectine ou de Doramectine pour le traitement de la gale.

6.3.10 Transport et abattage des animaux

On devrait avoir conscience que tout le cycle de préparation de la viande commence avec la mort d'un être vivant doté d'âme. Des considérations éthiques et morales impliquent que durant le transport et jusqu'à l'abattage lui-même, on évite autant que possible à l'animal le stress et la peur. Pour réduire les distances de transport, privilégiez l'abattage des animaux dans la région où ils ont été élevés. L'abattage des animaux ne sera pas examiné en détail dans le présent cahier des charges. Les efforts bienveillants des individus concernés, qui doivent agir avec discernement, et les principes évoqués ci-dessus, remplacent les normes dans ce domaine.

- L'utilisation d'aiguillons électriques est interdite, ainsi que le recours aux sédatifs ou à tout autre produit chimique ou synthétique, avant, après ou pendant le transport des animaux.
- Les temps d'attente à l'abattoir devraient être aussi courts que possible. S'il faut attendre, un emplacement couvert suffisamment grand pour la réception des animaux doit être à disposition.
- Les animaux doivent recevoir suffisamment d'eau et de nourriture pendant le temps d'attente.
- Les animaux doivent être étourdis d'une manière rapide et efficace avant de les saigner entièrement.
- Les règles relatives à l'égorgement des animaux que l'on peut retrouver dans certaines religions sont autorisées pour les groupes de consommateurs correspondants, à condition

qu'elles respectent les normes énoncées ci-dessus (à l'exception de l'étourdissement des animaux).

6.4 Conversion d'une ferme à l'agriculture biodynamique

6.4.1 Plan de conversion

La première étape dans la conversion d'une ferme à l'agriculture biodynamique consiste à définir les objectifs de développement de l'entreprise. Ces objectifs seront pris en compte dans l'élaboration d'un plan de conversion comprenant des détails sur la ferme et la façon dont elle peut être amenée à atteindre les objectifs et normes de l'agriculture biodynamique.

Les exigences minimales et recommandations des organismes de certification pour les plans de conversion, et la collaboration avec des conseillers dans le contexte de la conversion, peuvent se trouver dans le Manuel de Management de la Qualité de BFDI.

Les adhérents de la fédération (certifiés par l'office de certification international) :

Les producteurs débutant la certification doivent soumettre un plan de conversion écrit. Les fermes de plus de 5ha doivent avoir l'appui d'un conseiller Demeter reconnu pour mettre en application le plan de conversion. (Liste des conseillers: https://www.biodynamic-advisors.org/)

6.4.2 Conversion intégrale du domaine

Un domaine doit être converti dans son intégralité, en une seule fois, à l'agriculture biodynamique. Un même responsable de domaine ne peut gérer un domaine Demeter et un domaine conventionnel en même temps.

Cette condition s'applique à tout l'organisme de la ferme, y compris l'élevage, même si l'élevage n'est pas obligatoire dans ce cahier de charges pour les cultures pérennes et le maraîchage de moins de 40ha.

La conversion n'est possible que s'il est clairement prouvé que les zones n'ont pas été créées par le défrichement de forêts vierges ou de zones à haute valeur de conservation après l'année 2020.

Si les domaines ne sont pas en mesure de satisfaire à cette exigence lors de la conversion, le plan de conversion doit être étendu pour inclure des mesures de compensation appropriées, avec au minimum le reboisement d'une surface de 1,5 fois la taille de la zone affectée. Les zones de compensation doivent être situées sur les terres de l'entreprise ou dans la zone directement adjacente. Voir également le chapitre 6.1.9.1.

Dans le cas de structures juridiques plus importantes, tels que les coopératives, ou pour des fusions de domaines, il est possible de définir des zones (partielles) comme des organismes agricoles de la ferme. C'est à la responsabilité de l'organisme de certification respectif de définir ces zones en fonction des particularités régionales, telles que :

- Une distinction par unités juridiques
- Une classification en fonction de l'organisme de certification

- Une séparation physique logique comprenant des aires de stockage et des unités d'emballage

Cependant, les règles à suivre doivent être transparentes, contrôlables et compréhensibles, et la subdivision ne doit pas servir à contourner certaines parties de ce Cahier de Charges.

La période de conversion peut être prolongée, dans certains cas (plantes pérennes et ornementales) ou pour la production animale, lorsque cela est justifié, dans les circonstances suivantes :

- Il est possible de prolonger les périodes de certification jusqu'à cinq ans à partir de la première année de conversion pour la culture de plantes pérennes et ornementales exclusivement.
- Les plantes pérennes et ornementales qui ne sont pas encore certifiées Demeter doivent être certifiées en agriculture biologique.
- Si un protocole clair existe définissant des procédures de séparation, l'organisme de certification peut autoriser la production en parallèle de plantes pérennes et ornementales au cours des cinq ans.
- Une documentation précise doit être fournie à chaque étape du processus.
- La production animale conventionnelle est possible jusqu'à trois ans pendant la période de conversion, seulement si cette production est arrêtée à la fin de ce délai. Pendant ce laps de temps, il n'est plus acceptable de modifier les bâtiments ou de constituer un stock de fourrage produit sur le domaine qui respecte le cahier des charges.
- La production animale certifiée biologique est possible jusqu'à cinq ans pendant la période de conversion si des mesures d'adaptation sont exigées pour être conforme à ce cahier des charges.
- Veuillez noter les conditions spécifiques pour l'élevage de bétail génétiquement dépourvu de cornes durant la phase de conversion au chapitre 6.3.5.1.
- Pour l'ensemble d'un domaine agricole, la période de conversion ne peut pas excéder cinq années.

Une conversion sur une plus longue période, la production en parallèle de plantes pérennes et l'élevage non biologique En conversion vers Demeter nécessitent une dérogation par l'organisme de certification compétent. Une demande de dérogation doit être accompagnée d'une argumentation écrite (alinéa 21, Annexe 7).

6.4.3 Conversion des nouvelles surfaces agricoles

La conversion de zones agricoles nouvellement ajoutées en raison de l'expansion de la surface cultivée, diffère à certains égards de la phase de conversion des nouvelles fermes.

La conversion de nouvelles zones n'est possible que s'il est clairement prouvé que les zones n'ont pas été créées par le défrichement de forêts vierges ou de zones à haute valeur de conservation après l'année 2020. Voir également le chapitre 6.1.9.1.

Contrairement à la restriction applicable à la production parallèle évoquée au point précédent concernant la conversion intégrale des domaines, la culture, en parallèle, de biologique, En conversion vers Demeter et Demeter est autorisée pour les mêmes espèces de plantes

fourragères et pérennes. Un protocole clair est exigé, définissant des procédures de séparation pour la récolte et le stockage dans tous les cas.

Les dispositions détaillées au point 6.4.2 concernant les périodes de conversion selon la culture et l'exploitation préliminaire des parcelles récemment acquises s'appliquent sans restriction.

La production d'une même (espèce de) culture annuelle sur des surfaces ayant des niveaux de certification différents entraîne le déclassement au statut inférieur de l'ensemble de la culture.

6.4.4 Certification en période de conversion

6.4.4.1 Conversion normale

En règle générale, les délais et périodes suivants représentent les durées de conversion idéales. En cas de non-respect de ces délais ou de non-conformité, l'organisme de certification compétent peut, à tout instant, prolonger la période de conversion.

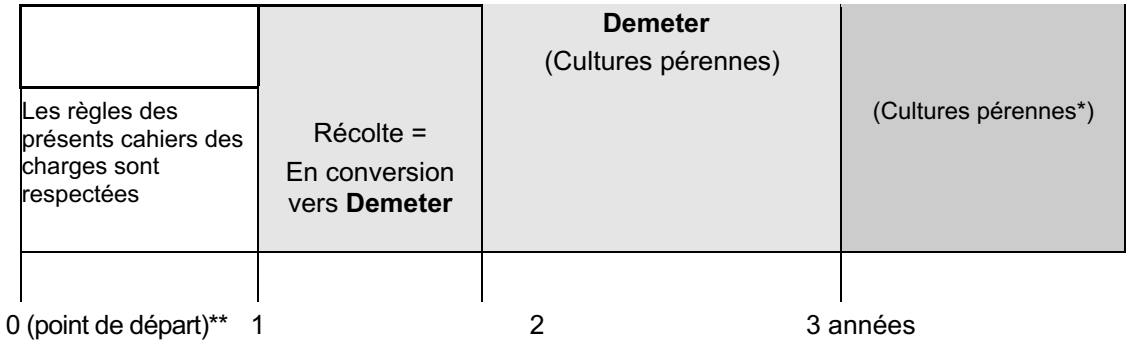
La condition préalable pour l'obtention de la certification de conversion est que l'intégralité du domaine soit gérée en conformité avec les règles du présent cahier des charges, telles que définies dans la section « Conversion ». L'utilisation du logo de la marque est donc soumise au respect des délais suivants (Tableau 17) :

- Il est interdit de commercialiser les produits récoltés durant la première année de conversion avec un étiquetage qui laisse entendre qu'ils sont issus de l'agriculture biologique, par exemple : « issu de l'agriculture biologique » ou « issu de l'agriculture biodynamique », ou une formulation similaire.
- La production agricole récoltée 12 mois après le démarrage de la procédure de conversion peut, si la certification a été accordée, être commercialisée comme En conversion vers Demeter.
- Les cultures récoltées plus de 36 mois (cultures pérennes), ou semées plus de 24 mois (cultures annuelles) après le démarrage de la procédure de conversion peuvent être commercialisées sous la marque Demeter une fois que la certification a été accordée.

Les périodes de conversion indiquées peuvent être prolongées dans des cas exceptionnels. Si un domaine ou une partie du domaine a été conduite de manière intensive en agriculture conventionnelle, une année de conversion supplémentaire peut précéder les délais mentionnés ci-dessus.

Tableau 17: Conversion normale, à la suite de la pratique d'une agriculture conventionnelle

			Certification complète
		12 mois	Récolte =
	12 mois	Récolte = **Demeter** (cultures annuelles 24 mois après le début de la conversion) ou	
12 mois		Récolte = En conversion vers	***Demeter***



Repère de temps 1 : 12 mois après le début de la conversion, à partir de ce point, les produits récoltés peuvent avoir la certification En conversion vers Demeter.
Repère de temps 2 : 24 mois après le début de la conversion ; les produits semés 24 mois après le démarrage de la période de conversion peuvent, après avoir obtenu la certification, être commercialisés avec la marque Demeter. Les cultures pérennes récoltées à partir de ce point peuvent avoir la certification En conversion vers Demeter.
Repère de temps 3 : 36 mois et plus après la mise en route du compteur, les produits récoltés peuvent avoir la certification Demeter.
* Les prairies et les engrais verts ne sont pas considérés comme des cultures pérennes
** Repère de temps 0 : Le point de départ d'une certification en conversion peut être défini différemment par les organismes de certification respectifs, par exemple à partir de la signature du contrat de conversion ou de l'approbation du plan de conversion. Dans tous les cas, la conversion ne peut pas démarrer que si toutes les dispositions de ce cahier de charges sont réunies

Les adhérents de la fédération (certifiés par l'office de certification international) :

La période de conversion débute avec l'approbation du plan de conversion.

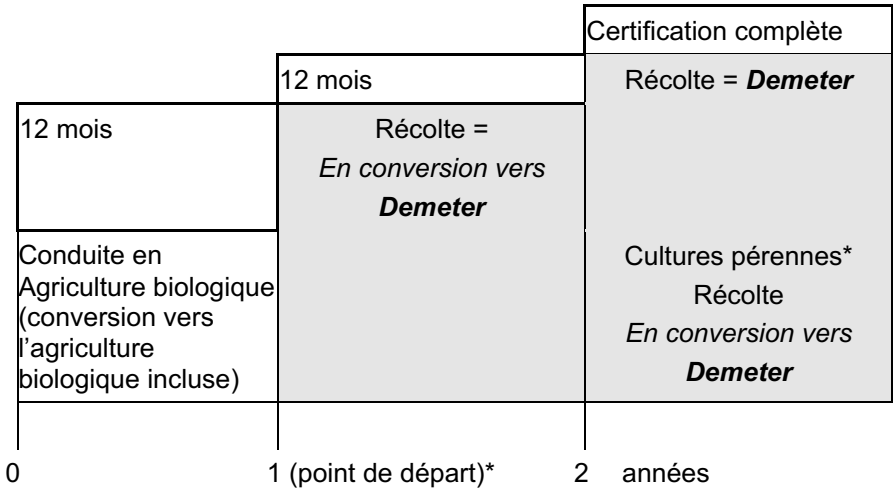
6.4.4.2 Conversion accélérée

Ces délais décrits ci-dessus peuvent être écourtés dans des cas exceptionnels :

- Si un domaine ou une partie importante de celle-ci est certifiée biologique (période de conversion également prise en compte) pendant au moins un an, la certification En conversion vers Demeter peut être accordée pour la première récolte, à condition que, lors de l'inspection, on constate que toutes les dispositions du présent cahier des charges ont été entièrement satisfaites, y compris l'utilisation complète des préparations, voir également point 6.2 Une certification complète « Demeter » est possible la deuxième année de conversion pour les cultures annuelles et fourragères, et un an plus tard pour les cultures pérennes.
- Si une entreprise ou une partie importante de celle-ci est certifiée biologique (période de conversion également prise en compte) depuis au moins trois ans avant le début de conversion, la certification complète Demeter peut être accordée pour la première récolte, à condition que, lors de l'inspection, on constate que toutes les dispositions du présent cahier des charges ont été entièrement satisfaites, y compris l'utilisation complète des préparations.
- La conversion partielle du domaine agricole et la conversion des nouvelles surfaces agricoles sont soumises aux règles détaillées ci-dessus, à condition de les documenter.

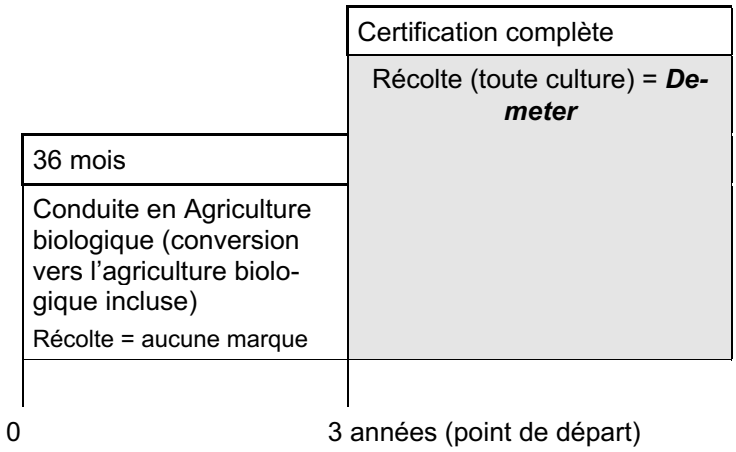
Pour la production animale, le niveau de certification correspond au statut de certification du fourrage. Voir les tableaux présentés au point 6.3.8.

Tableau 18: Conversion semi-rapide, à la suite de la pratique d'une agriculture biologique pendant au moins un an



* Le point de départ de la conversion est défini différemment selon les organismes de certification, par exemple soit au moment de la signature d'un contrat ou alors à partir de la validation d'un plan de conversion.

Tableau 19: Conversion rapide, suite à la pratique d'une agriculture biologique pendant au moins 3 ans



* Le point de départ de la conversion est définit différemment selon les organismes de certification, par exemple soit au moment de la signature d'un contrat ou alors à partir de la validation d'un plan de conversion.

6.4.4.3 Conversion des plantes pérennes tropicales et subtropicales

Étant donné que dans les régions tropicales et subtropicales, les cultures pérennes peuvent être, dans certains cas, récoltées en continu, le critère relatif à la première récolte n'est pas significatif. Pour cette raison, d'autres références s'appliquent ici :

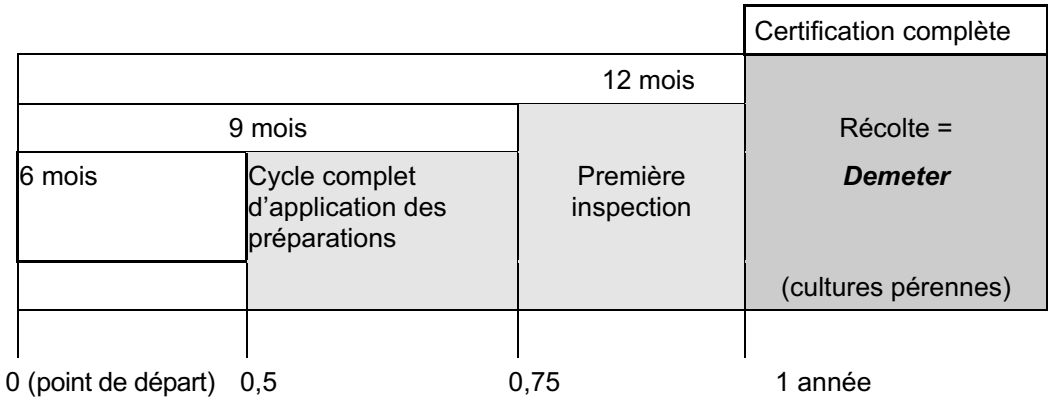
Si un domaine ou une partie importante de celui-ci est certifié en agriculture biologique depuis au moins un an (période de conversion exclue), la certification « En conversion vers Demeter » peut être accordée (les trois conditions suivantes doivent être respectées)-

- au plus tôt 12 mois après le début de la conversion (début de conversion ou contrat signé)
- au plus tôt 6 mois après la première application complète des préparations
- au plus tôt 3 mois après le premier contrôle, si aucune non-conformité majeure au cahier des charges n'est relevée

Si un domaine ou une partie importante de celui-ci est certifié en agriculture biologique depuis au moins 3 ans (période de conversion exclue), la certification « Demeter » peut être accordée (les trois conditions suivantes doivent être respectées)-

- au plus tôt 12 mois après le début de la conversion (début de conversion ou contrat signé)
- au plus tôt 6 mois après la première application complète des préparations
- au plus tôt 3 mois après le premier contrôle, si aucune non-conformité majeure au cahier des charges n'est relevée

Tableau 20: Conditions spéciales pour les cultures pérennes dans les zones au climat aride ou semi-aride



6.5 Apiculture et produits de la ruche

6.5.1. Principes de l'apiculture biodynamique

Les abeilles ont accompagné le développement de l'espèce humaine depuis la nuit des temps. Leur organisation en société, leur relation à la lumière et leur alimentation à base de fleurs suscitent depuis toujours respect et admiration. Pourtant, les abeilles n'ont jamais été aussi dépendantes des actions de l'homme qu'aujourd'hui. L'un des principaux objectifs de l'apiculture Demeter est de restaurer les forces vitales de la ruche.
Etant donné leur important rayon de butinage, les abeilles ne peuvent pas s'approvisionner uniquement ou même majoritairement sur des zones de culture biodynamique. Ainsi, le propre de l'apiculture Demeter n'est pas la relation directe entre les abeilles et leur zone d'approvisionnement, comme c'est le cas pour les autres types d'élevage. Il s'agit plutôt de la façon dont est mené l'élevage, et de sa capacité à permettre aux abeilles de retrouver leur véritable nature.

L'apiculture biodynamique cherche à satisfaire les besoins naturels du rucher. La gestion du rucher permet aux abeilles de suivre leur instinct naturel et de construire les rayons de manière naturelle. L'essaimage est la base de la reproduction, de la croissance et du renouvellement des colonies. Le miel produit par les abeilles constitue une part importante de leurs réserves pour assurer l'hivernage.
Les abeilles jouent un rôle essentiel dans l'écosystème par la pollinisation et la stimulation des plantes et de la nature - via le venin d'abeilles. L'implantation de ruchers près des zones de culture présente de nombreux avantages et se traduit par une amélioration du rendement et de la qualité des récoltes. L'apiculture est donc d'une très grande importance pour l'organisme agricole. L'élevage d'abeilles est ainsi conseillé sur tout domaine biodynamique.

6.5.2. Gestion de l'élevage apicole

6.5.2.1. Emplacement des ruchers

Lors du choix de l'emplacement des ruchers, les zones de culture biodynamique, de culture biologique et les zones de flore spontanée sont à privilégier. Si l'emplacement des ruchers n'est pas sur un terrain certifié Demeter, les préparations biodynamiques doivent être appliquées sur les environs immédiats. Cela s'applique à tous les sites utilisés pendant plus de trois mois. Les quantités de pollen et de nectar disponibles sur un site détermineront le nombre maximal de ruches pouvant être implantées sur le site en question.
Lors du choix du site, il convient également de veiller à ce que le moins de polluants externes possible puisse contaminer les produits de la ruche.
Pour les procédures concernant la contamination potentielle des produits apicoles, veuillez-vous référer au chapitre 2.7. Résidus.

6.5.2.2. Ruches et cadres – mesures autorisées et non autorisées

La ruche doit - à l'exception des éléments de fixation, de la couverture du toit et des grilles - être entièrement construite en matériaux naturels comme le bois, la paille ou l'argile.

- L'intérieur de la ruche ne peut être traité qu'avec de la cire d'abeille et de la propolis de qualité Demeter.
- Seuls les produits écologiques pour le bois, à base de matières premières naturelles et non chimiques, sont autorisés pour le traitement extérieur de la ruche.
- Le nettoyage et la désinfection de la ruche ne peuvent se faire que par des traitements physiques par la chaleur (flamme ou eau chaude) ou des traitements mécaniques.
- Les rayons font partie intégrante de la ruche. Par conséquent, tous les rayons doivent être construits comme des rayons naturels. Il est entendu par rayons naturels ceux construits sans feuilles de cire gaufrée. Les rayons naturels peuvent être construits sur des cadres fixes ou amovibles.
- L'utilisation d'amorce en cire gaufrée pour débuter la construction des rayons est autorisée.

Le couvain constitue naturellement une unité à part entière. Les larves et les rayons de couvain doivent pouvoir se développer au fur et à mesure du développement de la colonie, et ce via la construction de rayons naturels. C'est pourquoi il convient de choisir le couvain et la taille du cadre de façon à ce que le couvain puisse se développer organiquement avec les rayons, sans être gêné par le bois des cadres.

- Une restriction du mouvement de la reine n' est pas autorisée. Les grille à reines ne peuvent être utilisées que pendant la période de conversion. Après la conversion, c'est seulement dans des cas exceptionnels, bien justifiés et sous dérogation qu'il est possible d'avoir

recours à une grille à reine. Demeter France doit préciser les conditions d'approbation des dérogations. (App 21 : voir annexe 7)

- Les feuilles de cire gaufrée ne sont autorisées que dans la hausse. Il est toutefois préférable d'éviter ici aussi leur utilisation.
- La cire de paraffine, la cire de carnauba et tout autre type de cire ne sont pas autorisés
- La cire utilisée pour les bandes d'amorce des rayons et pour les cloisons intermédiaires doit provenir d'un rayon naturel ou de la désoperculation des cadres et doit être issue de l'apiculture Demeter. Lorsque l'indisponibilité en qualité Demeter est prouvée, il est possible d'utiliser des rayons ou de la cire issus de l'apiculture biologique.

Une colonie d'abeilles devrait être capable de réguler par elle-même un déséquilibre. Le travail des apiculteurs Demeter consiste à maintenir la capacité d'auto-régénération et la vitalité des colonies. La perte occasionnelle de colonies particulièrement sujettes à l'attaque d'insectes ou aux maladies doit être vue comme une sélection naturelle nécessaire.

- Les mesures et intrants autorisés pour lutter contre la pression des parasites ou des ravageurs sont les suivants :
    - Traitement à la chaleur
    - Prélèvement de couvain
    - Tisanes de plantes
    - Acide formique, acide acétique, acide lactique et acide oxalique
    - Bacille thuringiensis (non OGM)
    - Carbonate de sodium (pour la désinfection en cas de loque américaine)
    - Désertion – séparation complète des rayons et de l'essaim (pour construction de nouveaux cadres non contaminés)
    - Cage de la reine et isolement de la reine
    - Sucre glace ou amidon en poudre pour poudrer les abeilles
    - Sel

6.5.2.3. Reproduction – mesures autorisées et non autorisées

L'essaimage est la méthode naturelle de multiplication des colonies d'abeilles, et est la seule méthode autorisée pour augmenter le nombre de colonies.

- L'anticipation de l'essaim primaire par la constitution d'un essaim artificiel avec l'ancienne reine d'une colonie est autorisée. Pour une augmentation supplémentaire du cheptel, le reste de la colonie peut être divisé en essaims secondaires.
- Comme pour tous les autres types d'élevage, il est nécessaire de procéder à une sélection en apiculture. La fièvre d'essaimage permet l'obtention de cellules de reine.
- Le remplacement d'une ancienne reine par une reine issue du processus d'essaimage est autorisé dans la cadre de la sélection et de la lutte antiparasitaire.
- Les multiplications et les réunions trop nombreuses de colonies, ainsi que le remplacement systématique de reines, sont interdits.

- Dans le cas des abeilles africanisées, en raison de leur tendance marquée à essaimer, la division artificielle des essaims n'est pas autorisée. La procédure d'augmentation ou de remplacement des essaims doit être effectuée par des « ruches d'accueil »
- L'élevage artificiel de reines (greffe, etc.) est interdit. L'insémination instrumentale et l'utilisation d'abeilles génétiquement modifiées sont interdites.
- Le rognage des ailes des reines est interdit.

Il convient de choisir une race d'abeilles adaptée à l'environnement local. Le système de gestion ne peut pas compter sur l'introduction continue de colonies, d'essaims et de reines extérieurs. Les colonies et reines achetées doivent – dans la mesure du possible – provenir d'apiculteurs Demeter. En cas d'indisponibilité, l'approvisionnement peut se faire auprès d'apiculteurs biologiques. Les colonies d'origine non biologique ne sont pas autorisées. L'acquisition d'essaims naturels sans rayons, est autorisée.

6.5.2.4. Nourrissement

Le miel et le pollen de fleurs constituent l'alimentation naturelle de base des abeilles. Pendant les saisons où l'alimentation permanente en nectar n'est pas possible, l'objectif devrait être de les nourrir avec leur propre miel. Lorsque cela n'est pas possible, une proportion appropriée de miel doit être ajoutée à l'aliment afin d'obtenir une assimilation rapide de l'aliment. Pour recommandation, 10% de miel (en poids par rapport au sucre) est une quantité appropriée. En fonction des conditions climatiques et de la saison, Demeter France peut demander une proportion de miel plus élevée. En cas de quantités significativement plus faibles, comme par exemple dans le cas d'aliments fermentés lactiques, le raisonnement doit être étayé lors de l'inspection.

- Il faut également ajouter de la tisane de camomille et du sel à l'alimentation des abeilles.

Si un nourrissement d'urgence est nécessaire plus tard dans la saison, et avant la dernière récolte de miel, celui-ci ne doit se faire qu'avec du miel issu de l'apiculture Demeter. L'utilisation de sucre est interdite dans ce cas.

- Afin de renforcer les essaims ainsi que les essaims restants, un nourrissement identique à celui déterminé pour la mise en hivernage est autorisé.
- Tous les substituts au pollen sont interdits
- Toute forme de nourrissement stimulant est interdite.

6.5.3. Transformation et conditionnement

6.5.3.1. Principes de traitement

D'une manière générale, le miel extrait doit être conditionné dans les pots destinés à la vente (en verre ou en métal) avant toute solidification. Étant donné que le remplissage ultérieur, le réchauffement répété et les périodes de stockage plus longues affectent considérablement la qualité du miel, il convient de les éviter autant que possible. Dans le cas où les rendements de certains types de miel dépassent la quantité moyenne vendue au cours d'une année, le miel peut être stocké dans des récipients plus grands et transféré plus tard dans des pots pour la vente au détail.

6.5.3.2. Transformation – mesures autorisées et non autorisées

Lors des procédés d'extraction des rayons, de filtration, de clarification, et enfin de conditionnement, le miel ne doit pas être chauffé à plus de 35°C (chaleur indirecte). En outre, pour la décantation en aval du miel après stockage, la température ne doit pas être supérieure à 35 °C (chaleur indirecte).

- Le miel ne doit en aucun cas être liquéfié.
- La filtration sous pression n'est pas autorisée.
- La teneur en eau (mesurée selon DIN/AOAC) ne doit pas dépasser 18 % en climat tempéré, 20 % dans des conditions climatiques humides et 21,4 % pour le miel de bruyère.
- La teneur en Hydroxyméthylfurfural (HMF) – mesurée selon la méthode de Winkler- ne doit pas excéder 10 mg/kg.
- Le taux d'invertase – mesuré selon la méthode de Hadorn- doit être d'au moins 10 (sauf pour les miels à faible teneur en enzymes, comme le miel d'acacia).
- La cire ne doit pas entrer en contact avec des solvants, des diluants, des agents blanchissants ou tout autre produit similaire. Les ustensiles et les récipients utilisés doivent être en matériaux inoxydables ou avec un revêtement non oxydant.

6.5.3.3. Emballage

- Le miel doit être conservé dans des récipients hermétiques, à l'abri de la lumière et à une température fraîche et stable.
- Les matériaux autorisés pour le stockage, le transport et la vente au détail sont le verre, le métal, le grès, l'argile de qualité alimentaire et la porcelaine.
- Les récipients en plastique ne sont pas autorisés, ni pour le stockage et le transport, ni pour la vente au détail.

Toutes les exigences en matière d'étiquetage pour les produits apicoles sont détaillées dans la section d'étiquetage de la présente norme (voir les sections 4.1 et 4.5.1).

6.5.4. Conversion

Les exigences relatives à un plan de conversion sont définies au chapitre 6.4.1.

- Le statut « en Conversion vers Demeter » peut être accordé si les exigences de ce cahier des charges sont remplies depuis au moins 12 mois.
- Au cours de la première année de conversion, la cire des cadres doit être analysée pour tester la présence de contaminants indésirables provenant de pratiques antérieures. En cas de dépassement des seuils, la cire doit être retirée et remplacée par de la cire d' origine biodynamique, si elle n' est pas disponible d' origine biologique.
- Une période de conversion s'applique dans tous les cas, en particulier si l'activité apicole débute en même temps que le début de la certification.
- La période de conversion standard pour la certification complète est de trois ans. En cas de gestion biologique préalable d'au moins trois ans, Demeter France peut raccourcir la période de conversion.
- Une conversion progressive des ruchers avec plus d'un site est possible, lorsque le plan de conversion contient un protocole de séparation convaincant. Le protocole de séparation doit

couvrir les sites, y compris le plan de transhumance ainsi que le stockage et la transformation. Les ruches ayant un statut de certification différent au sein d'un même site ne sont pas autorisées. La période de conversion doit être terminée au plus tard après cinq ans.

- Pendant la période de conversion:
  - Division de couvain
  - Grilles à reine
  - Rayons de couvain élaborés à partir de cire gaufrée et déjà en place (au moins 1/3 remplacé par des cadres naturels après chaque année de conversion)

peuvent être utilisés s'ils sont bien documentés dans le plan de conversion.

6.5.5. Certification, résidus et flux de marchandises

L'apiculture professionnelle et commerciale suit le principe de la conversion du domaine dans son ensemble, la production parallèle de miel biodynamique et biologique n'est pas possible, ni dans sur un domaine Demeter ni en tant qu'entreprise autonome. L'apiculture non biologique pour l'autoconsommation sur un domaine Demeter est possible. L'apiculture à des fins commerciales sur un domaine Demeter doit être au moins certifiée biologique. Dans les cas où une certification biologique du miel n'est pas possible en raison des réglementations et des circonstances nationales, ce règlement ne s'applique pas.

En cas de ruches présentes sur un domaine Demeter qui sont sous la responsabilité d'un tiers (apiculture invitée), l'exigence d'une certification biologique ne s'applique pas.
Demeter France peut demander des accords écrits pour préciser ces arrangements. Demeter France doit veiller à ce que, dans ces cas-là, la préférence soit accordée aux apiculteurs biodynamiques, s'ils existent.

- Pour la certification, le chapitre 2.6. s'applique.
- Pour l'identification des ruches, la documentation des transhumances des ruches, le stockage du miel, la séparation et le flux de produits, chapitre 2.6.4. La documentation, la séparation, le stockage et le flux de produits ainsi que les exigences procédurales de l'organisme de certification respectif s'appliquent.

L'emplacement des sites apicoles (permanents, hivernants et temporaires) doit être enregistré avec précision. Les mouvements saisonniers des ruches doivent être enregistrés dans le cadre d'un plan migratoire. Les exigences minimales pour un plan migratoire sont l'identification unique des ruches, la description des espèces disponibles pour la pollinisation et les périodes de séjour.
Concernant les résidus dans les ruches et selon le chapitre 2.7. Le niveau de résidus, Demeter France ainsi que les seuils définis par le règlement biologique statuent.

7 Annexe 1 : Calcul du taux de chargement

Une unité de fumure correspond à 80 kg N et 30 kg P (70 kg P_2O_5. Une unité de gros bétail ou UGB (par exemple une vache avec un poids vif de 500kg) excrète 0,7 unité de fumure par an.

Tableau 21: Calcul du taux de chargement

Type d'animaux	U.G.B. / animal	Unité de fumure
Taureaux reproducteurs	1,2	0.84
Vaches	1,0	0.7
Bétail de plus de 2 ans	1,0	0.7
Bétail de 1 à 2 ans	0,7	0.5
Veaux	0,3	0.21
Moutons et chèvres jusqu'à 1 an	0,02	0.014
Moutons et chèvres au-delà de 1 an	0,1	0.07
Chevaux de moins de 3 ans, poneys et petites races	0,7	0.5
Chevaux de 3 ans et plus	1,1	0.77
Porcs pour la production de viande (20 à 50 kg)	0,06	0.042
Porcs pour la production de viande dépassant 50 kg	0,16	0.11
Verrats reproducteurs	0,3	0.21
Truies pour la reproduction (y compris porcelets jusqu'à 20 kg)	0,55	0.39
Truies pour la reproduction sans porcelets	0,3	0.21
Porcelets	0,02	0.014
Poules pondeuses (sans remplacement)	0,0071	0.005
Poulettes	0,0036	0.0025
Poulets et coquelets de chair	0,0036	0.0025
Canards de chair	0,005	0.0035
Dindes de chair	0,0071	0.005
Oies de chair	0,0036	0.0025

Pour les animaux qui produisent des quantités de fumure différentes en raison de leur taille ou de leur race, il convient d'ajuster les ratios ci-dessus vers le haut ou vers le bas. Les unités de fumure sont à calculer en fonction d'une moyenne du nombre d'animaux élevés sur le domaine durant l'année.

8 Annexe 2 : Aliments introduits autorisés

Le fourrage produit sur le domaine forme la base de la nourriture des animaux ; l'autosuffisance complète est le but. Cependant, si du fourrage doit être introduit sur le domaine, il faut attacher un soin particulier à ce que le fourrage choisi convienne à la production de produits de qualité Demeter. Les aliments introduits doivent être choisis en suivant l'ordre de priorité que voici : 1) fourrage de domaines Demeter, 2) de domaines certifiés biologiques qui soient membre d'une organisation de culture biologique, 3) de domaines contrôlés et répondant au règlement CE n°2018/848 ou règlements biologiques comparables 4) de surfaces extensives incluant des réserves naturelles, qui ne doivent pas avoir reçues des fertilisants synthétiques ou des produits chimiques pour le traitement des végétaux.

Concernant les pourcentages de fourrage Demeter, biologique ou en conversion pour les différentes rations merci de se reporter au chapitre 6.3.6.1 Production sur la ferme et pourcentage d'alimentation Demeter

Tous les nouveaux aliments et méthodes pour l'alimentation animale peuvent être utilisés uniquement après accord de la commission cahier des charges de BFDI sur la base d'une dérogation pays.

Les aliments introduits doivent être accompagnés de documents et être déclarés dans le rapport annuel prouvant que les cahiers des charges ont été suivis.

a) Alimentation des ruminants :

- Aliments de base comme le foin, la paille, l'ensilage, le maïs et les betteraves
- Céréales, son, déchets de céréales
- Légumineuses
- Foin de feuilles
- Herbes
- Mélasse
- Produits de prairie et de terres arables non mentionnés ailleurs
- Mélange de fourrages contenant les ingrédients ci-dessus
- Restes de fruits et légumes
- Lait et produits laitiers
- Sous-produits de la transformation (les sous-produits animaux sont interdits à l'exception du lait et des produits laitiers,)

b) Alimentation des porcs :

- En plus des aliments listés ci-dessus en a), les aliments suivants sont autorisés :
- Lait, produits laitiers et poudre de lait écrémé sans additifs
- Huiles de plantes d'origine naturelle (en s'assurant qu'il n'y ait pas de résidus)
- Restes propres de végétaux

- Petit lait et œufs

c) Alimentation des volailles :

- En plus des aliments listés ci-dessus en a) et b), les aliments suivants sont autorisés :
- Herbes séchées et broyées
- Poudre de paprika

d) **Pour répondre aux exigences structurelles et énergiques**, on peut utiliser les apports alimentaires de base suivants, en provenance de l'agriculture conventionnelle, en cas de besoin (par exemple des circonstances imprévisibles, comme les catastrophes naturelles, les dommages dus au feu, etc.) sur dérogation accordée par l'organisme d'inspection, et non modifiés génétiquement :

- Fourrage de base comme le foin, l'herbe ensilée, si possible venant de domaines ayant une faible intensité de production
- Céréales, sous-produits de la transformation des céréales et déchets de meunerie
- Légumineuses (pas de tourteaux d'extraction)
- Grains et tourteaux d'oléagineux
- Betteraves fourragères

La démarche détaillée en d) est soumise à l'approbation de l'organisme de certification compétent qui accorde la dérogation (alinéa 22, Annexe 7).

9 Annexe 3 : Transformation des aliments pour animaux - compléments et additifs alimentaires

Tous les nouveaux aliments et méthodes pour l'alimentation animale peuvent être utilisés uniquement après accord de la commission cahier des charges de BFDI sur la base d'une dérogation pays.

3.1. Transformation des aliments pour animaux

Les aliments, les composants d'aliments ainsi que les mélanges d'aliments, peuvent être fournis avec de matières premières de sources biologiques ou en conversion biologique dû à l'indisponibilité de matières premières biodynamiques, comme défini à l'annexe 2 et au chapitre 3.1.3. Cependant, ils ne doivent pas avoir subi de processus de transformation ou contenir des additifs non autorisés dans ce cahier de charges (élaboration d'aliments Demeter transformés au chapitre 3.3 de ce cahier de charges).

Lorsque des aliments ou des composants d'aliments avec une référence à Demeter ou à la biodynamie sont livrés à un domaine ou à un client, les règles générales d'approbation d'un produit et les normes d'étiquetage s'y appliquent.

Les prémélanges ne doivent pas contenir de substances OGM ou être produits par technologie génétique.

3.2. Compléments et additifs alimentaires

Les compléments et additifs alimentaires qui sont permis, ou permis avec restrictions, sont :

- Sel pour le bétail
- Algues calcaires, chaux alimentaire, calcaire sédimentaire
- Algues
- Mélanges de minéraux et de préparations vitaminées (= prémélanges : pas d'acides aminés isolés, de préférence d'origine naturelle)
- Poudre de roche, huile de foie de morue (non-herbivores seulement), caroube
- Huile végétale, son, levure de brasserie, mélasse en tant que support de concentrés minéraux ou pour aider à réduire la poussière ou pour aider au pressage (max. 2 % de la ration d'aliments)
- Pour les abeilles : sucre (voir chapitre 6.5.2.4 Alimentation).

3.3. Aides pour le processus d'ensilage du fourrage

Les produits suivants sont autorisés pour aider le processus d'ensilage du fourrage :

- Sucre de qualité alimentaire
- Farines de céréales venant de céréales produites selon ces cahiers des charges
- Agents stimulant l'acide lactique
- Petit lait

- Mélasse, sel, déchets de coupes fraîches ou sèches

Les produits suivants sont autorisés pour assurer la qualité de l'ensilage lors d'années aux conditions climatiques difficiles :

- Acides organiques (sans OGM)

3.4 Méthodes de transformation des aliments pour animaux

Toutes les méthodes de transformation autorisées pour les denrées alimentaires par ce cahier des charges sont également autorisées pour les aliments pour animaux. En outre, les méthodes suivantes sont autorisées :

- Extrusion de graines de soja

10 Annexe 4 : Fertilisants et amendements du sol autorisés ou à usage restreint

Introduction

En principe, le domaine doit tendre à l'autosuffisance pour sa fumure et ses fertilisants. L'introduction des fertilisants dont on trouvera la liste ci-dessous de 1 à 4, n'est permise qu'en cas de besoin absolu. L'utilisation de matières étrangères au domaine doit se faire avec un soin particulier en raison de leurs effets sur la qualité des produits Demeter. Les préparations biodynamiques doivent être utilisées dans la mesure du possible. Les matières importées doivent être déclarées dans le dossier annuel. Dans certains cas, il faut fournir les résultats d'un test de résidus (pour le compost fait à partir de déchets verts, par exemple).

De systèmes adaptés doivent être mis en place pour éviter la pollution des terres certifiées à cause de remèdes vétérinaires ; des additifs alimentaires, tel que les antibiotiques ; des résidus naturels des aliments, tel que le mercure contenu dans les poissions ; ou d'autres résidus tels que les herbicides/pesticides dans les déchets verts.

L'utilisation d'un produit non permis par ce cahier de charges emmène le retrait de la certification du domaine, ou au moins des cultures et surfaces affectées. Voir aussi le chapitre 3.7.

Tous nouveaux fertilisants et amendements du sol peuvent être utilisés uniquement après accord de la commission cahier des charges de BFDI sur la base d'une dérogation pays.

Les adhérents de la fédération (certifiés par l'office de certification international) :

Tous les intrants commerciaux qui ne sont pas clairement autorisés par l'annexe 4 doivent être validés par le Fibl (Allemagne) selon ce cahier des charges.

Cela inclus les fertilisants azotés. Les fertilisants azotés naturels avec des apports en azote de moins de 5% sont exempts de cette obligation.

1. Fertilisants et amendements du sol importés de sources certifiées Demeter ou biologiques

Autorisés

Description	Exigences

■ Compost ■ Fumier d'étable, fumiers liquides et semi liquides d'animaux ■ Purin de plantes ■ Déchets organiques (résidus de récolte, etc.) ■ Paille ■ Compost de champignonnières ■ Résidus de l'extraction de biogaz, seulement si les substrats (matières premières) sont listés dans cette section (Demeter ou sources biologiques)	L'utilisation de matières importées doit répondre aux exigences générales du présent cahier des charges (3.1.2. Origine de la matière première et le principe de disponibilité (3.1.3. Disponibilité de la matière première). En principe chaque importation provenant d'une source Demeter peut être utilisé. Les importations de sources certifiées biologiques répondent aux principes mentionnés ci-dessus et aux restrictions ci-après.

Non autorisés

Description	
Ce cahier des charges est conçu comme une liste positive, ce qui n'y est pas autorisé est donc interdit. Cependant, un certain nombre de pratiques interdites y sont mentionnées pour plus de clarté. Dans cas de doute, veuillez contacter votre organisme certificateur. En principe, toute importation provenant d'un domaine certifié Demeter peut être utilisé. Les importations de produits provenant d'un domaine certifié biologique suivent les principes mentionnés en haut sur le régime général et la disponibilité. Les fertilisants et les amendements organiques « utilisables en agriculture biologique » sont décrits ci-dessous, et le cas échéant, leur usage est restreint.	

2. Fertilisants et amendements du sol importés de sources non certifiées ou non certifiables

Engrais azotés organiques du commerce (notez les quantités maximales au chapitre 6.1.3.1.) :

- Les engrais à base d'azote non minéral, qui n'entrent pas dans les catégories fumure de ferme, fumure de ferme importé, engrais vert ou fumure transformée (pour plus de détails, voir le chapitre 6.1.3. Fertilisation générale)
- Qui sont à base de sous-produits animal doivent être compostées avec les préparations avant d'être appliquées sur les champs, dans la mesure où la législation nationale sur les engrais le permet.
- D'origine non biologique sont autorisés jusqu'à la fin de la campagne de certification 2028. Après cela, ces engrais devront être fabriqués uniquement à partir de produits issus de sources certifiées biologiques.

Autorisés

Description	Exigences
Fumier d'élevages extensifs	■ Autant que possible préparé dans son lieu d'origine ou dans le domaine ■ Élevage en extensif : moins de 2,5 UGB / ha et avec un accès permanent à un parcours extérieur
Fumier de troupeaux nomades	Autant que possible préparé dans son lieu d'origine ou dans le domaine
Paille et autres matériaux végétaux	Veuillez noter que l'utilisation de matières importées suit le régime général (3.1.2. Origine de la matière première) et le principe de disponibilité (3.1.3. Disponibilité de la matière première).
Extraits et préparations de plantes	
Poisson	■ Composté ou fermenté avec les préparations ■ Des analyses de métaux lourds peuvent être demandées
Produits à base d'algues	A utiliser avec modération à cause de l'épuisement des ressources naturelles
Extraits d'algues solubles dans l'eau	
Charbon végétal	
Coquilles d'œufs	
Produits du bois et cendres de bois non traités	Sciure, écorce et déchets de bois (pourvu qu'ils ne soient pas contaminés par des fongicides et des insecticides)
Tourbe	■ Sans additifs de synthèse ■ Destinée à la culture des plants, ■ S'il n'y a pas d'autre alternative

Description	Exigences
	■ A utiliser avec modération à cause de l'épuisement des ressources naturelles
Tourteaux de ricin	
Compost provenant de déchets verts municipaux	A condition qu'ils soient conformes aux limites maximales de résidus fixées par le RCE 889/2008
Activateurs de compost microbiens ou à base de plantes	
Acides humiques et fulviques	
Inoculants	Par exemple : ■ Ferments de céréales, ■ Bactéries fixatrices d'azote ■ Mycorhizes, ■ Rhizobium
■ Fumiers de ferme, tels que le fumier de volailles séché ■ Produits dérivés d'abattage - farine de corne, - farine d'os, - farine de viande, - sang séché, - poils et plumes et d'autres produits similaires ■ Résidus de plantes ou de champignons, ou dérivés de la transformation de plantes ou de champignons, comme la vinasse, la mélasse, ou d'autres produits similaires	
	A condition qu'ils soient conformes au RCE1069/2009 pour les matières de Catégorie 3
	Section 1./2./3.

Non autorisés

Ce cahier des charges est conçu comme une liste positive, ce qui n'y est pas autorisé est donc interdit. Cependant, un certain nombre de pratiques interdites y sont mentionnées pour plus de clarté. Dans cas de doute, veuillez contacter votre organisme certificateur.

Description	Exigences
Fumier liquide ou semi-liquide	

Description	Exigences
Farine de poisson ou déchets de poisson provenant de l'élevage industriel	
Guano	De chauves-souris et d'oiseaux marins
Fumure d'animaux alimentés à partir de fourrages génétiquement modifiés	S'il est prouvé que le fumier d'animaux non nourris avec des OGMs ne peut pas être apporté ou que le fumier sans OGMs n'est pas disponible, l'organisation de certification respective peut concéder une dérogation (AAP 1A : voir l'annexe 7)
Composts municipaux	Déchets ménagers, déchets non végétaux, déchets de la restauration ou de la transformation agroalimentaire
Boues d'épuration	

3. Fertilisants et amendements du sol d'origine minérale naturelle

Permis

Description	Exigences supplémentaires
Poudre de roche	■ Farine de roche, argiles et argiles minérales. ■ La composition doit être connue.
Argiles pulvérisées (bentonite, par exemple)	
Chlorure de calcium	$CaCl_2$; traitement foliaire des pommiers, en cas de carence en calcium
Fertilisants calcaires	■ Types à dégagement lent ■ Dolomie, carbonate de calcium, coquillages ■ Algues calcifiées - seulement de dépôt marin ou fossile
Phosphates de roche naturels ayant une faible teneur en métaux lourds	Si le résultat d'une analyse du sol, de tissu ou de feuille, ou des symptômes de carence en prouvent la nécessité
Scories basiques broyées	Si le résultat d'une analyse du sol, de tissu ou de feuille, ou des symptômes de carence en prouvent la nécessité
Sels de potasse	

Description	Exigences supplémentaires
Potassium magnésium sulfate	■ Si le résultat d'une analyse du sol, de tissu ou de feuille, ou des symptômes de carence en prouvent la nécessité. Pour la production de bananes, le potassium peut être appliqué en fonction du rendement, sans nécessité démontrée, jusqu'à 4,0 kg K / t respectivement 9,1 kg K2SO / t. ■ Teneur en chlorure maximale de 3% ■ Seulement à base de minéraux de sources naturelles ■ Obtenu à partir de sel de potassium pur par une extraction physique.
Sulfate de potassium	
Sulfate de magnésium	Si le résultat d'une analyse du sol, de tissu ou de feuille, ou des symptômes de carence en prouvent la nécessité
Soufre	Si le résultat d'une analyse du sol, de tissu ou de feuille, ou des symptômes de carence en prouvent la nécessité
Oligo-éléments	Si le résultat d'une analyse du sol, de tissu ou de feuille, ou des symptômes de carence en prouvent la nécessité

Non autorisés

Ce cahier des charges est conçu comme une liste positive, ce qui n'y est pas autorisé est donc interdit. Cependant, un certain nombre de pratiques interdites y sont mentionnées pour plus de clarté. Dans cas de doute, veuillez contacter votre organisme certificateur.

Description	Exigences
Sources synthétiques d'azote	
Salpêtre du Chili/Nitrate de sodium	
Fertilisants solubles à base de phosphates	
Sels purs de potassium	Teneur en chlorure supérieure à3 %
Chaux vive	Autorisée uniquement pour la désinfection

4. Substrats, sols, pots et matériel d'aide technique

Autorisés

Description	Exigences
Aides à la germination	Par exemple : ■ Poudre de roche, ■ Polymères naturels
Additifs de substrat	■ Vermiculite, ■ Roche volcanique ■ Perlite

11 Annexe 5 : Substances et méthodes autorisées pour les soins et la protection des végétaux

Les substances dont la liste se trouve ci-dessous, spécialement en 3 et 4, ne peuvent être utilisées qu'en cas de besoin prouvé, et seulement si les mesures biodynamiques (par exemple, utilisation rythmique de la silice de corne pour le contrôle des insectes, poivres) ne suffisent pas à contrôler le problème. Il faudrait garder présent à l'esprit que l'utilisation de certaines substances (soufre micronisé, pyrèthre) peuvent mettre en danger les populations d'insectes auxiliaires. Toutes nouvelles substances et méthodes pour les soins et la protection des végétaux peuvent être utilisés uniquement après accord de la commission cahier des charges de BFDI sur la base d'une dérogation pays.

Si des préparations du commerce sont introduites sur le domaine, il faut veiller à ce qu'elles ne contiennent pas dans leurs composants des éléments interdits par ce cahier des charges et qu'elles n'aient pas été produites par des méthodes transgéniques.

Les adhérents de la fédération (certifiés par l'office de certification international) :

Tous les intrants commerciaux qui ne sont pas clairement autorisés par l'annexe 5 doivent être validés par le Fibl (Allemagne) selon ce cahier des charges.

1. Agents et technologies biologiques

- Favoriser et utiliser les agents de contrôle naturels pour les insectes nuisibles aux végétaux (populations prédatrices d'acariens, guêpes parasites, etc.)
- Insectes mâles stériles
- Pièges à insectes (cartes colorées, pièges collants, appâts).
- Phéromones (appâts sexuels, appâts pour pièges et distributeurs)
- Répulsifs mécaniques (pièges mécaniques, barrières à limaces et à escargots, méthodes similaires)
- Répulsifs (agents non synthétiques utilisés pour repousser les nuisibles). Application uniquement sur les parties des plantes non consommées par les humains et les animaux
- Badigeon (par exemple, chaux arboricole)

2. Surfactants et substances contribuant à renforcer la santé de la plante

Préparations contribuant à renforcer la résistance aux maladies de la plante et empêchant les nuisibles et les maladies de s'y attaquer, par exemple :

- Préparations à base de plantes (purin d'ortie, décoction de prêle, infusion d'absinthe, etc.), propolis, lait et produits laitiers, préparations homéopathiques
- Silicate de soude* (silicate de sodium, silicate de potassium)
- Poudre de quartz, silicate d'aluminium
- Chitosan

- Additifs :surfactants, agents mouillants, émulsifiants, huile
- Autres produits autorisés et publiés par la Commission cahiers des charges de BFDI

3. Agents à utiliser contre les attaques fongiques

- Soufre mouillable et soufre fleur
- Silicate de soude* (silicate de sodium, silicate de potassium)
- Bicarbonate de potassium*
- Huiles essentielles provenant de plantes
- Extrait de plantes ; si la méthode d'extraction est conforme à ce cahier de charges et que le produit ne contient pas d'auxiliaires de transformation tels que des adjuvants ou des conservateurs
- Chlorure de sodium
- Cérévisane
- Microorganismes / préparations à base de bactéries
- Bicarbonate de sodium*

4. Agents à utiliser pour le contrôle des nuisibles

- Microorganismes : préparations à base de virus, de champignons et de bactéries (Bacillus thuringiensis, virus granulosa, par exemple)
- Spinosad après autorisation par l'organisme de certification compétent.
- Extraits et poudre de pyrèthre, dans les circonstances suivantes :
    - sans pyréthroïdes de synthèse
    - interdit dans le cas de la production de champignons
    - en tant que lutte contre les nuisibles pendant le stockage, seulement si aucun synergiste chimique ne fait partie de la formule.
    - pour la production agricole, autorisés si aucun synergiste chimique n'est inclus dans la formulation et avec une dérogation accordée par l'organisme de certification compétent (alinéa 7A, annexe 7).
- Tisane de quassia
- Emulsions d'huiles (sans insecticides chimiques de synthèse) à base de plantes (toutes cultures).
- Emulsions d'huiles (sans insecticides chimiques de synthèse) à base d'huiles minérales pour les cultures pérennes seulement avant la floraison (les plantes qui fleurissent toute l'année ne sont pas concernées) et uniquement si des huiles végétales efficaces ne sont pas disponibles.
- Savon de potassium (savon noir) *, acides gras
- Gélatine*, protéines hydrolysées
- Orthophosphate (III) de fer (contre les mollusques) *
- Azadirachtine (neem – insecticide) *

- Raticides et souricides anti-coagulant pour les étables ou autres bâtiments d'élevage (seulement dans des boîtes à appâts pour que les prédateurs ne soient pas en danger)
- Poudre de roche*, café*
- Agents pour utilisation dans les étables et sur les animaux : terre de diatomées, bandes attrapes mouches, huiles essentielles
- Maltodextrine
- Terpènes (Eugenol, Geraniol et Thymol)

5. Aides autorisés sur les cultures spécialisées, les cultures pérennes et les plantes ornementales

- Terre de diatomées, si conforme au règlement respectif sur l'agriculture biologique*.
- Hydroxyde de calcium
- En cas de besoin, du cuivre jusqu'à 3 kg/ha/an en moyenne pour 7 ans, préférentiellement avec un maximum de 500 g/ha par pulvérisation. Pour les régions viticoles et de production de houblon avec de fortes pressions fongiques, l'organisme de certification compétent peut accorder une dérogation pour utiliser un maximum de 4 kg/ha/an sur 7 ans. Cette dérogation est réservée aux raisins et au houblon (voir Annexe 7, point 23)
- Préparations à base de soufre comme l'Hépar sulfure (si conforme au règlement respectif sur l'agriculture biologique)*, la bouillie sulfo-calcique (fongicide, insecticide, acaricide) si conforme au règlement respectif sur l'agriculture biologique *
- Ethylène pour l'induction florale des ananas, sous réserve que la réglementation relative à l'agriculture biologique l'autorise.

12 Annexe 7 : Accords de dérogation

Les dérogations suivantes sont prévues dans les cahiers des charges internationaux de Demeter et peuvent être approuvées par l'organisme de certification compétent. Toutes les dérogations accordées doivent être répertoriées et déclarées annuellement à l'AC.

Tableau 22: Aperçu des accords de dérogation

Alinéa n°	Description	Référence chapitre	Critères supplémentaires / restrictions
1	Achat de semences conventionnelles non traitées ou de plants conventionnels	6.1.2.2. / 6.1.2.3.	
1A	Apport de fumure d'animaux nourris avec du foin OGM	Annexe 4	▪ Le fumier doit être composté pendant au moins un an, ou en utilisant une méthode de compostage intensive et rapide. ▪ Le compost doit être identifié et traité en un tas séparé. ▪ L'origine, la quantité et l'utilisation (quelle surface, quelle culture) de tous les engrais apportés doivent être documentées de manière adéquate.
1B	Bio-solarisation	6.1.5.5.	▪ Application immédiate de 500 et de CBMT après utilisation de cette méthode. ▪ Uniquement en combinaison avec une rotation des cultures. ▪ Peut faire l'objet d'une nouvelle demande au plus tôt à un intervalle de trois ans.
1C	Désinfection du substrat de culture pour la production de champignons, substrats de culture et mélanges de rempotage	6.1.7.6.	
1D	Espèces de champignons connues pour réagir à la lumière, par exemple le Shiitake, cultivées à la lumière, si le climat requiert des espaces intérieurs de culture.	6.1.7.4	
1E	Enrichissement ciblé en CO2 pour optimiser l'offre de CO2 pendant les périodes de croissance déficitaire	6.1.7.4	
2	Sol non couvert pour les cultures pérennes	6.1.7.	Première année d'implantation ou verger situé dans les zones au climat semi-aride

Alinéa n°	Description	Référence chapitre	Critères supplémentaires / restrictions
3	Mélanges de rempotage commerciaux ne répondant pas aux exigences générales	6.1.6.1	
4A	Pas de préparations sur les pentes et lieux inaccessibles	6.2. 6.3.6.6.	
4B	Diminution de la fréquence de pulvérisation de silice de corne sur les pâturages non fauchés	6.2	▪ Chaque pâturage non fauché devrait au moins recevoir un passage de silice de corne tous les trois ans. ▪ Deux tiers des surfaces fourragères devraient recevoir au moins un passage de silice de corne chaque année.
5	Utilisation d'eau fossile ou de sources d'eau non renouvelables	6.1.9.2.	▪ Doit inclure un plan détaillé évaluant l'impact de son utilisation ▪ Un plan détaillé de gestion de l'eau doit être présent
5A	Coopération entre domaines	6.3.4.	Restrictions : voir 6.3.4.
5 B	Validation traitement de l'eau pour l'eau d'irrigation	6.1.9.3.1	▪ Seulement si le besoin pour le traitement est prouvé ▪ Seulement s'il y a des raisons justifiées prouvant que les méthodes autorisées ne sont pas suffisantes.
7	Utilisation du Spinosad dans la lutte contre les nuisibles	Annexe 5	
7A	Utilisation du pyrèthre en production agricole	Annexe 5	Aucun synergiste chimique n'est inclus dans la formulation
8	Dérogations concernant le logement et l'accès à l'extérieur	6.3.5.	Exigences supplémentaires : voir 6.3.5.
9	Absence d'accès à la pâture ou à un parcours extérieur pour animaux	6.3.5.. / 6.3.5.1.	
10	Ecornage et animaux écornés	6.3.5.1.	Révisé chaque année
1	Bâtiments d'élevage de volailles construits avant juin 2013	6.3.5.4.	Uniquement pour un stock limité
12	Limite d'achats d'aliments biologiques	6.3.6.2. / 6.3.6.9. / 6.3.6.10.	

Alinéa n°	Description	Référence chapitre	Critères supplémentaires / restrictions
13	Aliments venant de l'extérieur : en hiver, moins de 3 kg de foin par animal et par jour	6.3.6.3. 6.3.6.4	Ensilage ou paille de substitut
14	Animaux en pension	6.3.6.7.	
15	Pâtures communautaires	6.3.6.8.	
16	Alimentation conventionnelle pour jeunes dindes	6.3.6/ 6.3.6.10	Un maximum de 10 % jusqu'à la 10ème semaine
17	Achat d'animaux	6.3.8.1	Jusqu'à 40 % du troupeau. Restrictions supplémentaires : voir 6.3.8.1.
18	Achat de porcelets d'origine conventionnelle	6.3.8.5.	Peuvent être vendus, au maximum, sous la marque « En conversion vers Demeter »
19	Achat de poulets de chair d'origine conventionnel	6.3.8.6.	
20	Prolongement des périodes de conversion	6.3.11. 6.3.11.2. 6.3.11.4.	Jusqu'à 5 ans pour la culture de pérennes et de plantes ornementales. Restrictions supplémentaires : voir 6.3.11.2. Jusqu'à 3 ans pour la production animale conventionnelle (si abandonnée par la suite) Jusqu'à 5 ans pour la production animale biologique
21	Apiculture : Utilisation de la grille à reine après la période de conversion	6.5.2.2	- Seulement en situation exceptionnelle et sur justification - Demeter France définit les conditions d'attribution de cette dérogation
22	Régime général d'alimentation en cas de situations exceptionnelles	6.3.6. Annexe 2	▪ Uniquement en cas d'événements imprévisibles tels que des conditions climatiques extrêmes, catastrophes naturelles, dommages dus à un incendie, etc. ▪ Les dérogations octroyées par l'organisme de certification, par rapport au régime général d'alimentation de ce cahier des charges, doivent respecter le principe de disponibilité et l'orientation générale en prenant en compte d'abord la part autoproduite sur le domaine, puis la part Demeter, puis la part biologique jusqu'à 100 % non biologiques.

Alinéa n°	Description	Référence chapitre	Critères supplémentaires / restrictions
			▪ Les proportions non biologiques sont limitées aux composants fourragers mentionnés à l'annexe 2 d)
23	Utilisation d'un maximum de 4kg/ha/an de cuivre sur 7 ans	Annexe 5	

Toute demande de dérogation qui n'est pas prévue dans la liste ci-dessus doit être soumise à la commission cahier des charges de BFDI selon le chapitre 1.4 Procédure dérogation pays du manuel qualité de BFDI.

13 Annexe 8 : Âge minimal d'abattage pour la volaille

Tableau 23: Age minimal d'abattage pour la volaille

Espèces	Âge minimal (jours)
Poulets	81
Canards de Pékin	49
Canards de Barbarie femelles	70
Canards de Barbarie mâles	84
Canards mulards	92
Pintades	94
Dindes et Oies	140

14 Annexe 10 : Préparations biodynamiques

Assurance qualité pour les préparations biodynamiques.

Cette annexe donne des lignes directrices pour l'élaboration et l'utilisation de préparations. Il ne s'agit ici que d'une recommandation. Les mesures biodynamiques requises pour obtenir la certification Demeter sont détaillées dans le chapitre 6.2. Préparations biodynamiques.

Généralités

- Les préparations biodynamiques pour le compost ou à pulvériser (« préparations »), élaborées à base de substances naturelles et biologiques, sont utilisées à doses infinitésimales pour stimuler la vie du sol, la croissance et la qualité des plantes ainsi que la santé des animaux. Elles agissent comme des « biorégulateurs », en favorisant l'auto-organisation des systèmes biologiques, par exemple le cycle biologique complet de la ferme.
- Elles constituent un élément fondamental irremplaçable de l'agriculture biodynamique. De ce fait leur emploi est rendu obligatoire par le cahier des charges Demeter.
- Les préparations sont élaborées sur le domaine agricole. Leur méthode d'élaboration implique l'utilisation d'éléments végétaux (par exemple, les fleurs de camomille, l'écorce de chêne, les fleurs de pissenlit), de bouse de vache ou de poudre de quartz, en les plaçant dans des parties d'organes sélectionnés et en les laissant maturer dans le sol pour une certaine durée, généralement 6 mois. Après avoir déterré la préparation, les enveloppes animales sont évacuées conformément aux exigences réglementaires en vigueur.
- Pour les préparations à pulvériser, la quantité à utiliser est de 50-300g/ha pour la bouse de corne et de 2.5-5g/ha pour la silice de corne, et de 1 à 2 cm^3 de chacune d'entre elles pour 10 m^3 de compost ou de fumier/lisier.
- Les préparations bouse de corne ou bouse de corne préparée (500P) doivent être pulvérisées au démarrage de la phase végétative ou après récolte de la culture certifiée, et dans tous les cas, au moins une fois par an à une dose minimum de 50g/ha. La silice de corne doit être pulvérisée en fonction du développement de la plante, et dans tous les cas, au moins une fois par an à une dose minimum de 2.5 g/ha.
- Pour les cultures qui sont récoltées toute l'année et en continu (comme par exemple les bananes), il est recommandé d'appliquer les préparations à pulvériser au moins trois fois par an.
- Pour plus de détails par rapport à l'application et l'utilisation des préparations biodynamiques voir le chapitre 6.2.

Principes de base d'élaboration des préparations biodynamiques

- Les préparations biodynamiques sont élaborées en utilisant des processus naturels (comme par ex. le repos hivernal du sol ou la vie estivale du sol) et au mieux dans le domaine agricole où elles seront pulvérisées. Les composants nécessaires pour les préparations devraient provenir autant que possible du domaine lui-même.
- Les processus biologiques sont essentiels durant l'élaboration. Le choix des organes est effectué en fonction de leur fonction générale dans l'organisme animal. Leur fonction est de concentrer les forces constructrices et formatrices dans les substances des préparations.

- Ceci exige l'emploi d'enveloppes techniques (organes) de qualité alimentaire. De ce fait, il n'est pas possible d'envisager une désinfection technique.
- La méthode d'élaboration spécifique développe le potentiel de forces fortes, et pourtant subtiles, des préparations. Du point de vue de leur mode d'action on peut les comparer à des remèdes homéopathiques.

Les substances nécessaires pour l'élaboration des préparations

Les composants suivants sont utilisés dans l'élaboration des préparations biodynamiques (avec estimation de la quantité d'organe nécessaire par hectare).

Tableau 24: Substances pour la production des préparations biodynamiques

Préparation	Substance	Organe animal	Quantité/an
A pulvériser :			
Bouse de corne	Bouse de vache	Corne de vache	1 corne/ha (1*)
Silice de corne	Poudre de quartz	Corne de vache	1 corne/25 ha
Préparations du compost :			
Camomille	Fleur	Intestin (2*)	30 cm/100 ha
Ecorce de chêne	Ecorce	Crâne (3*)	1 crâne/300 ha
Pissenlit	Fleur	Mésentère (4*)	30x30 cm/100 ha
Non concernées par le règlement CE 1774/2002 :			
Achillée	Fleur	Vessie de cerf (5*)	1 vessie/250 ha
Ortie	Plante entière	Pas nécessaire	
Valériane	Extrait de fleur	Pas nécessaire	

Annotation : (1*) réutilisé 5 fois ; (2*) intestin bovin, importé de pays exempts d'ESB ; (3*) crâne (seulement l'os) d'animal domestique bovin (inférieur à 1 an d'âge), de porc ou cheval ; (4*) péritoine de bovin ; (5*) vessie de cerf (pas en provenance d'Amérique du Nord).

Origine et traitement des organes animaux

- Les organes nécessaires devraient provenir le plus possible d'animaux biologiques certifiés issus du propre domaine agricole. L'origine d'autres cornes utilisées pour l'élaboration de la bouse de corne est aussi possible.
- On ne peut actuellement utiliser que des intestins de bovins importés de pays exempts d'ESB.
- Tous les organes (à l'exception de la vessie de cerf et des cornes) sont des matériaux utilisés pour usage alimentaire de la catégorie 3 selon le règlement CE 1774/2002.
- Les organes sont utilisés à l'état frais ou sec.
- Les crânes sont, avant l'emplissage avec l'écorce de chêne, nettoyés de leur viande par macération microbienne dans un silo à compost fermé empli d'un mélange de sciure et de

compost. Après le retrait du crâne, les matières résiduelles sont évacuées conformément aux exigences réglementaires en vigueur.

- Pendant la fabrication des préparations, les enveloppes techniques (organes) remplies sont soigneusement protégées du gibier de manière adaptée (par exemple par des pots de fleur en terre non vernie ou en clôturant l'emplacement).
- Après que l'élaboration des préparations soit complète, tous les restes animaux sont mis à la disposition des services compétents conformément aux dispositions de la loi.

Evaluation du risque

- L'emploi des préparations biodynamiques ne présente pas de risque supplémentaire car :
    - les enveloppes techniques (organes) utilisés sont soit de qualité alimentaire (crâne, intestin bovin, mésentère), soit autorisé comme engrais (cornes),
    - les matériaux restants (organes) sont séparés de la véritable préparation après l'élaboration, puis évacués,
    - la stabilisation biologique et la neutralisation des germes pathogènes dure pendant la période de fermentation de 6 mois,
    - les quantités employées sont infimes (quelques grammes par acre),
    - les préparations du compost sont apportées au fumier ou au compost, et pas directement aux plantes.

Au vu des infimes quantités employées et des processus de décomposition microbiologiques naturels dans les sols, on peut considérer l'élaboration et l'utilisation des préparations comme étant absolument sans risques.

Lectures recommandées:

Raupp, J. & U. J. König (1996): Biodynamic preparations cause opposite yield effects depending upon yield levels. Biol. Agric. & Hort. 13, 175-188

Wistinghausen, C.v.; Scheibe, W.; Wistinghausen, E.v.; König, U.J. (2000): The Biodynamic Spray and Compost Preparations Production Methods. Booklet, Vol. 1, Stroud; 1ère Ed.

Wistinghausen, C.v.; Scheibe, W.; Heilmann, H.; Wistinghausen, E.v.; König, U.J. (2003): Guide pour l'élaboration des préparations bio-dynamiques. Ed. Mouvement de Culture Bio-Dynamique Booklet, Vol. 2, Stroud; 1ère Ed.

L'utilisation de préparations biodynamiques est autorisée en vertu de l'article 12 (1) c) du règlement CE 2018/848, Annex II, Section 1.9.9.

15 Cahiers des charges pour les différentes catégories de produits Demeter

15.1 Emballage

Cahier des charges international pour la certification des marques déposées Demeter, biodynamic® ainsi que les marques associées – Transformation

Version juin 2018	Date de révision sept. 2023

15.1.1 Champ d'application

Les règles de ce cahier des charges s'appliquent à l'emballage des produits utilisés dans la chaîne d'approvisionnement et destinés au commerce de détail, en particulier les emballages de consommation. L'emballage lié à la production, l'emballage secondaire (groupement de produits, présentation) et l'emballage tertiaire (transport) n'entrent pas dans le champ d'application de la présente norme. Cependant, ils devraient autant que possible être pris en compte.

Veuillez noter que cette partie concerne plus généralement les matériaux d'emballage, et que ce cahier des charges peut contenir des restrictions supplémentaires en fonction de la catégorie de produits considérée.

15.1.2 Principes de base

La section Emballage de ce cahier des charges est actuellement en cours de développement. Si vous utilisez déjà des matériaux d'emballage qui ne sont pas listés ci-après, ou si vous souhaitez utiliser des matériaux d'emballage qui n'apparaissent pas dans les listes présentées, veuillez contacter votre organisme de certification ou la Commission cahiers des charges de la Fédération Biodynamique Demeter International.
En matière d'emballage et de produits Demeter, il faudrait privilégier la solution la plus respectueuse de l'environnement ; cela signifie, dans tous les cas :

- Minimiser la quantité de matériaux utilisée. L'utilisation d'emballage pour donner l'illusion que son contenu est plus grand qu'il ne l'est en réalité est à proscrire.
- Dans la mesure du possible, privilégiez les systèmes selon lesquels les matériaux sont réutilisables ou, au minimum, recyclables.
- Le suremballage où, par exemple, les petites unités emballées dans un suremballage global ou dans des enveloppes/pochettes décoratives, n'est pas admis.

15.1.3 Matériaux d'emballage expressément interdits

- L'emballage ou le revêtement de l'emballage contenant **des nanomatériaux** ne doivent pas être utilisés. A l'heure actuelle, les dispositions légales relatives à l'étiquetage des

nanomatériaux sont insuffisantes. Si vous avez des doutes, veuillez chercher des précisions auprès de votre fabricant/fournisseur ou demander une déclaration de conformité concernant l'utilisation de substances à l'échelle nanométrique. Il est possible de trouver des particules nanométriques dans l'emballage, comme par exemple dans les produits avec revêtement spécial antibactérien, dans les produits disposant de propriétés spécifiques par rapport à la migration des gaz, ou dans les produits ayant des surfaces aux propriétés antiadhésives.

- Les matériaux d'emballage ne doivent pas contenir des **agents anti-moisissure**.
- Les revêtements, colorants et encres contenant des **phtalates** ne sont pas autorisés en cas de contact direct avec les denrées alimentaires.
- Le chlorure de polyvinyle (PVC), et l'emballage chloré de manière générale, est interdit. En raison d'une disponibilité encore limitée pour toutes les applications techniques (en particulier pour les produits acides et généralement pour les bouteilles), l'organisme certificateur peut accorder une dérogation pour les revêtements de couvercles de bocaux et capsules (dérogation XIX, chapitre 7.21).
- Les matériaux d'emballage qui ont été fabriqués à partir de matériaux ou de substances contenant ou étant dérivés **d'organismes** ou **d'enzymes génétiquement modifiés**, ou qui ont été fabriqués à partir de ces mêmes organismes, sont interdits. Cela s'applique surtout aux bio-plastiques produits à partir de matières premières renouvelables, génétiquement modifiées.
- Les enrobages synthétiques pour fromage contenant des **fongicides** ne sont pas autorisés.

15.1.4 Matériaux d'emballage approuvés ou à usage restreint

Tableau 25: Groupes de produits avec leurs abréviations

Abr.	Groupe de produit / section	Abr.	Groupe de produit / section
PP	Pains et produits boulangers (pâtisseries et viennoiseries)	FL	Fruits et légumes
PL	Lait et produits laitiers	HG	Huiles et matières grasses
S	Sucre, agents sucrants, confiserie, glace et chocolat	LI	Lait infantile
VC	Viande et produits carnés	PAE	Plantes aromatiques et épices
Co	Cosmétiques et produits de soin	PC	Céréales, produits à base de soja, produits céréaliers et pâtes
V	Vins et vins effervescents	B	Bière
A	Spiritueux et alcool pour transformation ultérieure	CVFV	Cidre, vins de fruits et vinaigres
SCN	Produits à base de soja, boissons à base de céréales et de noix	CCC	Chocolate, cocoa, confectionaries
C	Coffee		

Tableau 26: Aperçu des matériels d'emballage par catégories de produits

Emballage	Catégorie produit	Remarques / restriction
Papier		

Emballage	Catégorie produit	Remarques / restriction
Papier	Toutes catégories	Le papier et carton blanchis doivent être totalement sans chlore (TCF) ou sans chlore élémentaire (ECF). Le papier recyclé doit être obtenu par un procédé sans chlore (PCF) ; à partir des emballages en papier ou carton recyclés. Les composés d'huiles minérales peuvent migrer des encres d'imprimerie des matières premières dans le produit. Il faudrait consulter le fabriquant pour trouver des moyens d'éviter cette migration et d'éventuelles solutions permettant le blocage de cette migration, particulièrement quand il s'agit de produits contenant de la graisse ou de l'huile ou des produits à longue durée de conservation. Ce commentaire s'applique à tous les emballages en papier.
Papier ciré	Toutes catégories	
Papier enduit de PE	Toutes catégories	
Carton/Carton comprimé	Toutes catégories	
Emballage carton/PE	Toutes catégories	Recouvert de polyéthylène sur un ou les deux côtés
Pergamin / papier parchemin	Toutes catégories	
Aluminium		
Papier aluminium	Toutes catégories (sauf vin/CCC)	En cas d'impossibilité technique (c'est à l'organisme de certification compétent de classifier ce qui est techniquement impossible).
Aluminium composite (avec carton, PE)	FL, PL, SCN, C	Pour lait frais et boissons, produits liquides
Films métallisés	C	
Tubes en aluminium	FL, HG	Uniquement pour moutarde, raifort, mayonnaise
Plastiques à base d'huile minérale		
Polyéthylène (PE)	Toutes catégories (sauf vin)	Chacun individuellement et en combinaison / Veuillez prendre note des éventuelles restrictions dans le cahier des charges Produits
Polypropylène (PP)	Toutes catégories (sauf vin)	
Polyamide (PA)	FL, PC, VC, PL	
Polyacrylique	PC	Veuillez prendre note des éventuelles restrictions dans le cahier des charges Produits
Polystyrol / Polystyrene (PS)	PL	Uniquement les gobelets en combinaison avec les enveloppes en carton

Emballage	Catégorie produit	Remarques / restriction
Polyéthylène téréphtalate (PET)	VF ; PL	Uniquement pour boissons, et dans le cadre d'un système de consigne
	VC ; PL, PC	Uniquement pour films plastiques
Hydrate de cellulose / cellophane	AS, PC	Seul, mélangé ou en tant que revêtement
Bio-plastiques		
Polyéthylène (PE)	Toutes catégories	D'une manière générale, les bio-plastiques n'apportent pas d'avantages notables. Dans tous les cas, le matériau ne doit pas contenir ou être fabriqué à partir des matières premières renouvelables qui ont été génétiquement modifiées.
Acétate de cellulose (CA)	Toutes catégories (sauf vin)	
Emballage primaire compostable ou biodégradable		
Plastiques d'amidon (mélanges d'amidon, matière première polymère, alcool polyvinylique /PVAL, amidon thermoplastique)	Toutes catégories (sauf vin)	Si conforme à la norme européenne applicable aux emballages compostables (EN13432). Dans tous les cas, le matériau ne doit pas contenir des matières premières renouvelables qui ont été génétiquement modifiées.
Acide polylactique (PLA)		
Produits cellulosiques		
Acide gras polyhydroxyle (PHF)		
Autres matières		
Faïence	Toutes catégories	
Métal en feuille et fer blanc	Toutes catégories (sauf vin)	Soudé sans matériaux de soudure
Verre	Toutes catégories	

15.2 Fruits et légumes

Cahier des charges international pour la certification des marques déposées Demeter, biodynamic® ainsi que les marques associées – Transformation

Version juin 2018 | Date de révision sept. 2023

15.2.1 Champ d'application

Cette section concerne la transformation des fruits et des légumes, y compris les champignons, pommes de terre et produits à base de pommes de terre. Le cahier des charges définit une liste de méthodes, auxiliaires et additifs autorisés : tous les éléments n'apparaissant pas dans cette liste sont interdits. En cas de doute, veuillez contacter votre organisme de certification ou le coordinateur de la Commission cahiers des charges.

15.2.2 Auxiliaires, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation

Les auxiliaires de transformation et additifs ainsi que les matériaux filtrants, les enzymes et les méthodes de transformation sont réglementés dans la partie générale de ce document (voir 3.2 et 3.3). Les exigences spécifiques aux fruits et légumes sont listées dans la section suivante.

15.2.3 Fruits

Principes de base – fruits

- La transformation par traitement thermique tel que la pasteurisation, la stérilisation et l'autoclavage est justifiée au regard de la stabilité microbienne et de la durée de conservation des produits. L'option la plus douce doit être choisie pour y parvenir. En cas de doute, c'est l'organisme de certification compétent qui décide de la technologie à utiliser.
- Le remplissage aseptique est possible et souhaitable. La cuisson à la vapeur devrait être réalisée en utilisant un évaporateur à multi étages à courants d'air descendants et / ou à film mince, si possible sous vide, par exemple dans un vaporisateur sous vide.
- Les premiers lavages peuvent être effectués avec de l'eau du robinet. Le nettoyage final des fruits doit être fait avec de l'eau potable.
- L'édulcoration des conserves de fruits est autorisée. Le liquide de conservation peut être préparé avec du miel de catégorie alimentaire, du sucre de canne complet ou du sucre non raffiné. Pour des raisons nutritionnelles, ces additifs devraient être utilisés dans des concentrations les plus faibles possibles.
- La production de jus concentrés à partir de jus de fruits ou d'extraits de jus non raffinés sans adjonction d'agent sucrant est autorisée ; par contre les jus reconstitués à partir de concentrés sont interdits. Les nectars peuvent être produits à partir de fruits à noyaux ou à pépins (ainsi qu'à partir de fruits et baies sauvages).
- La production de sirops de fruits est autorisée.

- L'adjonction de tout agent sucrant est interdite pour les pâtes de fruits et la pulpe de prunes. La pulpe de fruits acides peut être sucrée avec du miel ou du sucre.
- Auxiliaires, additifs et méthodes de transformation spécifiques aux produits – fruits
- L'éthylène peut être utilisé pour le mûrissement des bananes.
- Pour les produits à tartiner à base de fruits, l'utilisation de pectine (E 440a, non amidée), d'agar-agar (E 406 ; exempt de phosphates et de sulfate de calcium et non conservé à l'aide de dioxyde de soufre) et de gomme de caroube (E 410) est admise.
- L'amidon natif et l'amidon prégélatinisé sont autorisés en tant qu'ingrédient.
- Les enzymes peuvent être utilisés, mais doivent être conformes aux exigences listées dans le tableau 3.3.
- Les huiles et matières grasses végétales (non hydrogénées) sont autorisées comme agent antiagglomérant pour fruits secs.
- Les protéines végétales (par exemple les protéines de pois) sont autorisées pour des raisons esthétiques, pour la clarification et pour le collage (une autorisation écrite de l'organisme de certification compétent est requise) (dérogation X : chapitre 7.21).
- L'addition de saccharose sous forme sèche, ou sous forme de sirop n'est pas autorisée.
- La terre de diatomée, la bentonite et la gélatine sont autorisées pour les procédés de collage, clarification et filtration des jus de fruits.
- Les acides naturels tels que le concentré de jus de citron et l'acide lactique sont autorisés dans tous les processus de traitement des fruits.
- Le hachage mécanique et l'homogénéisation sont autorisés.

15.2.4 Légumes (y compris pommes de terre et champignons)

Principes de base – légumes

- La transformation par traitement thermique tel que la pasteurisation, la stérilisation et l'autoclavage sont justifiés au regard de la stabilité microbienne et de la durée de conservation des produits. L'option la plus douce doit être choisie pour y parvenir. En cas de doute, l'organisme de certification compétent doit décider de la nécessité de la technologie à utiliser.
- Le remplissage aseptique est possible et souhaitable. La cuisson à la vapeur devrait être réalisée en utilisant un évaporateur à multi étages à courants d'air descendants et / ou à film mince, si possible sous vide, par exemple dans un vaporisateur sous vide.
- Les premiers lavages peuvent être effectués avec de l'eau du robinet. Le nettoyage final des fruits doit être fait avec de l'eau potable.
- Les procédés d'épluchage mécaniques sont autorisés pour les légumes dont la peau n'est pas comestible.
- Les acides naturels tels que le concentré de jus de citron, le vinaigre et l'acide lactique sont autorisés dans tous les processus de traitement des légumes.

Auxiliaires, additifs et méthodes de transformation spécifiques aux produits – légumes

- La terre de diatomée est autorisée.
- Il est interdit de rajouter du liquide supplémentaire lors de la congélation des légumes.

- Le concentré de tomate est obtenu par déshydratation à la chaleur de la pulpe de tomate. Pour ajuster le contenu en matière sèche, de la pulpe fraîche peut être incorporée.
- L'utilisation de ferments d'ensemencement est autorisée pour la production de légumes lactofermentés.
- Le sucre peut être rajouté jusqu'à 1%.

15.2.5 Emballage – fruits et légumes

Les règles générales figurant au chapitre 8.1. Emballage s'appliquent. Les restrictions supplémentaires sont les suivantes :

- Le conditionnement des fruits et légumes frais dans des emballages plastiques à base d'huile minérale ou dans des bioplastiques est interdit. Cela s'applique également aux emballages composés partiellement de ces substances.
- Le plastique biodégradable, le plastique recyclé et le plastique totalement recyclable peuvent être utilisés pour les fruits et les légumes les plus délicats (plantes aromatiques, salades, baies, carottes, tomates cerises) pour une période transitoire jusqu'au 01/01/2026.

15.3 Pains, pâtisseries et viennoiseries

Cahier des charges international pour la certification des marques déposées Demeter, biodynamic® ainsi que les marques associées – Transformation

Version juin 2018 | Date de révision sept. 2023

15.3.1 Champ d'application

Cette section concerne la transformation de pains, pâtisseries et viennoiseries. Des produits connexes tels que les produits céréaliers de confiserie sont assujettis aux normes définies dans d'autres sections de ce document.

Ce cahier des charges définit une liste de méthodes, auxiliaires et additifs autorisés : tous les éléments n'apparaissant pas dans cette liste sont interdits. En cas de doute, veuillez contacter votre organisme de certification ou le coordinateur de la Commission cahier des charges.

15.3.2 Auxiliaires, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation

Les auxiliaires de transformation et additifs ainsi que les matériaux filtrants, les enzymes et les méthodes de transformation sont réglementés dans la partie générale de ce document (voir 3.2 et 3.3). Les exigences spécifiques aux pains, pâtisseries et viennoiseries sont listées dans la section suivante.

15.3.3 Principes de base – pains, pâtisseries et viennoiseries

Chaque ingrédient et additif contenus dans les améliorants de cuisson doit figurer dans la déclaration complète, comme c'est le cas pour l'étiquetage des produits boulangers Demeter, emballés ou non.

La meule à marteaux est interdite, car sa grande vitesse de rotation provoque un échauffement qui amoindrit la qualité du produit. Si la meule à marteaux est équipée d'un système de refroidissement interne efficace, son usage est alors permis. Les meules en pierre brute naturelle ou artificielle et les meules d'acier (cylindres) sont autorisées. Lors de l'achat d'un moulin, il est préférable d'opter pour une meule en pierre.

C'est au boulanger de décider s'il utilise de la farine fraîchement moulue ou de la farine stockée depuis plus longtemps.

Pour des raisons techniques, l'allongement ou l'interruption de la levée de la pâte au cours de la production par refroidissement ou congélation est autorisé. Cela devrait être déclaré.

Des moules et plaques en acier, inox ou verre peuvent être utilisés. Avant la première utilisation de moules et plaques recouverts de silicone ou de téflon, les recommandations concernant le traitement préalable des surfaces revêtues doivent être soigneusement respectées. La moindre imperfection de surface entraîne le retrait d'utilisation de ces aciers revêtus.

Le pain et les produits boulangers Demeter, emballés ou non, doivent être accompagnés d'une liste des ingrédients qui est mise à disposition de tous les consommateurs, détaillants et distributeurs.

15.3.4 Ingrédients, auxiliaires et additifs – pains, pâtisseries et viennoiseries

- Les huiles d'arachide et de palme, au minimum de qualité biologique, sont uniquement autorisées pour les fritures.
- En règle générale, les produits à base de lait déshydraté ne doivent pas être utilisés.
- Les agents levants chimiques autorisés sont le bicarbonate de sodium ou de potassium, avec de l'acide tartrique, tartrate de sodium ou de potassium (E 334/335/336 et E 500/501) sous toutes les combinaisons. L'amidon de céréales est le seul porteur autorisé.
- L'utilisation de la lécithine comme additif pour l'enrobage de chocolat est autorisée.
- Les agents gélifiants autorisés sont l'agar-agar (E406) et la pectine non amidée (E 440a). La gélatine peut être utilisée exclusivement pour l'élaboration de yaourts et fromages frais, ainsi que pour les préparations en crème.
- Une solution d'hydroxyde de sodium à 4 % (E 524) est autorisée dans la production de bretzels et de produits boulangers salés.
- Les arômes utilisés dans la pâtisserie fine ne peuvent être que des huiles essentielles pures ou des extraits purs, dérivés du nom de la matière première.
- Le gluten de blé peut être utilisé comme améliorant, mais uniquement pour les produits boulangers contenant du blé, ainsi que pour les petits articles boulangers tels que les baguettes, biscottes et toasts.
- Des agents levants à base de micro-organismes tels que le levain et la levure peuvent être utilisés en tant que ferments boulangers. Une microflore acidifiante peut être utilisée comme starter uniquement au premier stade d'élaboration du levain, le but étant de développer un processus de fabrication en plusieurs étapes sans recours à la levure. En cas d'utilisation de la levure, il faut privilégier la levure biologique, puis la levure élevée sur des substrats biologiques, et enfin la levure conventionnelle.
- Jus de fruits, malt et farine de soja, ainsi que la poudre d'acérola sont autorisés en tant qu'améliorant de cuisson dans la production de tous les produits boulangers.
- Les antiadhésifs convenables sont : farine de céréales, huiles et matières grasses végétales, beurre et autres matières grasses animales. La farine de bois, l'oxyde de magnésium et les émulsions antiadhésives sont interdits. Les cires sont autorisées jusqu'à ce qu'un matériau de remplacement plus approprié soit trouvé.

15.3.5 Méthodes de transformation spécifiques aux produits – pains, pâtisseries et viennoiseries

- La cuisson dans du papier aluminium est interdite. Le papier sulfurisé et le papier aluminium ne peuvent être utilisés que pour éviter que les petits articles boulangers (par exemple, bretzels, petits pains, biscuits, etc.) n'attachent.
- Les pains et produits boulangers cuits ne doivent pas être congelés et vendus ultérieurement comme produits décongelés.
- La cuisson au four à infrarouge haute fréquence est interdite.
- Les moules à pâtisserie à usage unique en aluminium sont interdits.

15.4 Céréales, produits céréaliers et pâtes

Cahier des charges international pour la certification des marques déposées Demeter, biodynamic® ainsi que les marques associées – Transformation

Version juin 2018 | Date de révision sept. 2023

15.4.1 Champ d'application

Ce cahier des charges couvre les céréales, céréales moulues et flocons de céréales, y compris sarrasin, quinoa et amarante, ainsi que les produits issus des précédents, par exemple : céréales pour le petit déjeuner (müesli), mélanges boulangers, mélanges secs avec un fort pourcentage de céréales (rissoles, galettes, risotto), succédanés de café à base de céréales, amidon "natif" et amidon prégélatinisé et malt. Cette partie ne concerne ni les pains ni les pâtisseries et viennoiseries (voir 7.3).

15.4.2 Auxiliaires, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation

Les auxiliaires de transformation et additifs ainsi que les matériaux filtrants, les enzymes et les méthodes de transformation sont réglementés dans la partie générale de ce document (voir 4.2 et 4.3). Les exigences spécifiques aux céréales, produits à base de soja, produits céréaliers et pâtes sont listées dans la section suivante.

15.4.3 Principes de base – céréales, produits céréaliers et pâtes

Les feuillus tropicaux sont exclus. Dans le cas de produits fourrés tels que les pâtes, la garniture doit être conforme aux normes respectives, par exemple pour des fruits et légumes ou pour la viande et produits carnés.

15.4.4 Ingrédients, auxiliaires et additifs – céréales, produits céréaliers et pâtes

- Pour les **mélanges prêts à cuire**, les cultures de micro-organismes suivantes (non modifiées génétiquement), cultivées sur substrats certifiés bio si disponibles, sont autorisées : levain, levain déshydraté en granulés, levure, produits à base de levure.
- Pour les mélanges prêts à l'emploi, les **agents levants chimiques** autorisés sont le bicarbonate de sodium ou de potassium, avec de l'acide tartrique, tartrate de sodium ou de potassium (E 334/335/336 et E 500/501) sous toutes les combinaisons. L'amidon de céréales est le seul porteur autorisé.
- **Les arômes** doivent être des extraits de plantes certifiées bio, par exemple les huiles essentielles.
- La lécithine de qualité biologique est autorisée pour la production de flocons de céréales (mélange de céréales, de sucre et de sel ; grains bruts exclus).
- **Les auxiliaires de transformation** autorisés sont l'azote (N2), le dioxyde de carbone (CO2) et tout autre auxiliaire sans restriction spécifique aux catégories de produits, conformément au tableau 3.3 de la section : Exigences fondamentales.

- **L'hydroxyde de sodium** (NaOH) est autorisé pour ajuster la valeur pH dans la production d'amidon.

15.4.5 Méthodes de transformation spécifiques aux produits – céréales, produits céréaliers et pâtes

- La transformation de **riz étuvé** à partir de riz Demeter est autorisée, en revanche la méthode doit être déclarée sur l'étiquette principale.
- La production **d'amidon modifié** à l'aide de produits chimiques ou d'enzymes n'est pas autorisée.
- **Les techniques d'extrusion** sont définies soit comme « extrusion de façonnage » (tout type de pressage doux et froid de substances à travers une matrice pour façonner la substance), soit comme « extrusion modifiante » (à haute pression et / ou haute température, qui non seulement influencent la forme physique du produit, mais aussi les spécifications et les qualités du matériau d'origine). L'extrusion de façonnage est autorisée, mais pas l'extrusion modifiante. Comme ces technologies ne peuvent souvent pas être clairement séparées en fonction du matériau traité, une limite supérieure de 75 °C et de 90 bars définit l'extrusion de façonnage.

15.5 Plantes aromatiques et épices

Cahier des charges international pour la certification des marques déposées Demeter, biodynamic® ainsi que les marques associées – Transformation

Version juin 2018 Date de révision juin 2018

15.5.1 Auxiliaires de production, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation

Les auxiliaires de transformation et additifs ainsi que les matériaux filtrants, les enzymes et les méthodes de transformation sont réglementés dans la partie générale de ce document (voir 3.2 et 3.3). Les exigences spécifiques aux plantes aromatiques et épices sont listées dans la section suivante.

15.5.2 Principes de base – plantes aromatiques et épices

Lors de la récolte, il est d'une importance capitale que les plantes soient dans un état irréprochable. Autrement dit, les plantes récoltées devraient être visiblement exemptes de maladies, de parties végétales mortes, de dégradation, de pourriture, etc. Pour éviter une contamination microbienne, il est important de s'assurer que, pendant la récolte, les plantes aromatiques et les épices ne sont pas en contact avec le sol. Si le nettoyage est nécessaire, de l'eau potable sans additif doit être utilisée. Avant transformation, cette eau de nettoyage doit être autant que possible éliminée des plantes.

Le séchage devrait être exécuté de la manière la plus douce possible pour garder un maximum de qualité et dans des conditions optimales pour chaque produit. La température de séchage doit être déterminée en fonction du produit. Lors de ce processus, il faut veiller à maintenir une hygiène impeccable des plantes. L'utilisation de l'énergie solaire et de procédés économiseurs d'énergie sont expressément recommandés.

Le hachage des plantes aromatiques et des épices entraîne toujours une perte d'huiles essentielles. C'est pourquoi il faudrait commercialiser autant que possible des plantes aromatiques et des épices entières ou grossièrement hachées. Les procédés et matériaux usuels de mouture et de hachage sont autorisés pour moudre et couper des épices et plantes aromatiques. Si de la poussière est produite, elle doit être aspirée, en s'assurant que l'air ne soit rejeté dans l'environnement qu'après purification.

15.5.3 Ingrédients, auxiliaires de transformation et additifs – plantes aromatiques et épices

- Le carbonate de calcium (E 170) est autorisé comme antiagglomérant.
- Le dioxyde de carbone et l'azote (N_2) sont autorisés pour la stérilisation et la mouture à froid.

15.5.4 Méthodes de transformation spécifiques aux produits – plantes aromatiques et épices

- **Le séchage direct à la lumière du soleil** au champ ou sur le sol en andains pour préfanage, afin de réduire le temps de récolte, est autorisé uniquement pour les fruits et graines médicinales (ex : cumin, fenouil, etc.).
- **Les procédés de séchage artificiels** sur tapis roulants ou étagères, sous vide, par flash-congélation ou par condensation sont autorisés.
- **La surgélation et le séchage à l'aide d'électrolytes** (extraction d'eau par procédé chimique) est autorisée, mais le seul électrolyte autorisé est le sel.
- **La macération** dans des huiles végétales ou du vinaigre de qualité Demeter, ou de qualité biologique est permis.
- **Les méthodes de désinfection** autorisées sont l'utilisation de la chaleur sèche ou humide. La désinfection à la vapeur très chaude, dans les cas où cela est techniquement possible, est préférable aux autres traitements par la chaleur. En général, les traitements qui utilisent une exposition de courte durée à haute température sont les plus efficaces (par exemple : 105 à 115 °C pendant 2 à 5 minutes).

15.6 Viandes et produits carnés

Cahier des charges international pour la certification des marques déposées Demeter, biodynamic® ainsi que les marques associées – Transformation

Version juin 2018 Date de révision oct. 2022

15.6.1 Auxiliaires de production, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation

Les auxiliaires de transformation et additifs ainsi que les matériaux filtrants, les enzymes et les méthodes de transformation sont réglementés dans la partie générale de ce document (voir 3.2 et 3.3). Les exigences spécifiques aux viandes et produits carnés sont listées dans la section suivante.

15.6.2 Principes de base – viandes et produits carnés

L'abattage des animaux exige une attention particulière. Voir partie 6.10.

15.6.3 Ingrédients, auxiliaires de transformation et additifs – viandes et produits carnés

- Les préparations et extraits d'épices sont interdits.
- Les extraits de viande et de levure et les exhausteurs de goût sont interdits.
- Le transformateur doit s'assurer, en demandant une confirmation écrite, que la stérilisation des plantes aromatiques et épices n'a pas été faite avec des **rayons ionisants** ou du **bromure de méthyle**.
- **Les enveloppes artificielles** sont autorisées à condition que celles-ci soient mentionnées sur l'étiquetage. Les enveloppes naturelles et les intestins peuvent être traités à **l'acide lactique** ou au vinaigre et sel de cuisine.
- **Les citrates** sont autorisés dans la production de saucisses cuites, s'il n'est pas possible de transformer la viande chaude. Il est interdit d'utiliser des **citrates** d'une manière générale, du **plasma sanguin** séché, du plasma sanguin ou du **sérum sanguin**.
- **La poudre pour gelée** est autorisée en qualité biologique.
- **Les ferments d'ensemencement** sont autorisés pour les saucisses destinées à être mangées crues. L'utilisation **d'une flore de surface** est autorisée, cependant celle-ci ne doit pas provenir de micro-organismes génétiquement modifiés.
- L'utilisation de **sel nitrique, de salpêtre (E 252), d'acide ascorbique (E 300)**, de glucono-delta-lactone - GdL (**E 575**) ou **d'acides alimentaires** est interdite pour la fabrication de produits de charcuterie.
- L'utilisation de **lactoprotéine, de produits à base de lait en poudre** ou d'autres adjuvants est interdite.

15.6.4 Méthodes de transformation spécifiques aux produits – viandes et produits carnés

- **Les substances d'immersion** répondant aux exigences générales du présent cahier des charges sont autorisées. Les procédés autorisés sont le salage à sec et le salage en bain de saumure contenant les types de sels mentionnés à la partie 3.3., avec ou sans épices.
- L'utilisation **d'attendrisseurs** ou d'autres traitements électriques pour attendrir la viande est interdite.
- La réfrigération progressive et la réfrigération rapide à l'air froid sont autorisées. L'aspersion des carcasses avec des **solutions de sel** ou des **acides alimentaires** est interdite.
- Si la transformation ne peut se faire immédiatement, le sang peut être battu au fouet métallique afin d'empêcher la coagulation.
- La production de **viande reconstituée** à partir de déchets de viande est interdite.
- **Le fumage** de la viande est autorisé. Le bois est brûlé soit directement dans un fumoir ou à l'extérieur de celui-ci, dans une installation adaptée. Les procédés de fumage à froid et à chaud (<70°C) sont autorisés. Le type de saucisse détermine la méthode de fumage la plus appropriée. Les matières autorisées pour le fumage sont des essences indigènes appropriées (sous forme de bûches, copeaux ou sciure, préférablement de hêtre, de chêne ou de platane), pommes de pin, plantes aromatiques et d'autres types de plantes telles que genévrier, bruyère, branches, cônes de conifères et épices.
- **Les conserves** sont autorisées. La viande peut être conservée dans des boîtes à surfaces intérieure et extérieure laquées. Des boîtes en fer blanc peuvent être utilisées, mais le verre est à privilégier. Les boîtes peuvent être soudées mais sans matériau de soudure. Les récipients en plastique, en aluminium ou plastique-aluminium laminé sont interdits.

15.7 Lait et produits laitiers

Cahier des charges international pour la certification des marques déposées Demeter, biodynamic® ainsi que les marques associées – Transformation

Version juin 2018 Date de révision oct. 2022

15.7.1 Champ d'application

Cette section du cahier des charges s'applique à la transformation de lait frais et produits laitiers tels que le yaourt, le caillé, le fromage et le beurre. Les détails pour la production de crèmes glacées, sorbets et yaourt glacé se trouvent aux sections 7.10.4 et 7.10.5.

15.7.2 Auxiliaires de production, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation

Les auxiliaires de transformation et additifs ainsi que les matériaux filtrants, les enzymes et les méthodes de transformation sont réglementés dans la partie générale de ce document (voir 3.2 et 3.3). Les exigences spécifiques au lait frais et aux produits laitiers sont listées dans la section suivante.

15.7.3 Principes de base – lait et produits laitiers

Le lait doit être collecté par des camions laitiers, spécialement conçus pour cette opération, utilisés uniquement pour la collecte de lait Demeter ou qui ont des citernes spéciales comportant un panonceau précisant « lait Demeter ». Le transport peut également se faire dans des bidons marqués Demeter ou le lait peut être livré directement à la laiterie par la ferme.

Dans le but de conserver la qualité interne du lait jusqu'à sa consommation, la transformation devrait si possible se faire à partir du lait entier fraîchement trait.

15.7.4 Ingrédients, auxiliaires de transformation et additifs – lait et produits laitiers

- **Les ferments d'ensemencement** (et aussi les ferments directs) peuvent être utilisés. La culture et la multiplication doivent se faire dans du lait Demeter. Les ferments (par exemple les moisissures) qui n'ont pas été multipliés dans du lait peuvent être utilisés pour des recettes spécifiques.
- Le lait peut être caillé à l'aide de la **présure** de veau, de la présure microbienne, des mélanges présure-pepsine (présure de veaux), des ferments acides ou des extraits de plantes (artichaut, gallium verum). La présure ne devrait pas contenir de conservateurs. L'utilisation d'un acide pur pour faire cailler le lait est interdite.
- **Le carbonate de calcium** ($CaCO_3$) et le **chlorure de calcium** ($CaCl_2$) sont autorisés. L'utilisation de bicarbonate de sodium est interdite.
- **Le chlorure de calcium** (E 509) peut être utilisé comme auxiliaire de transformation pour la fabrication de fromage.

- L'emploi **de beta-carotène** ou **lactoflavine** pour la coloration de beurre ou de tout autre produit laitier est interdit.
- **L'amidon** et **l'agar-agar** peuvent être utilisés comme épaississants.
- Un traitement de surface des fromages avec du sorbate de potassium, du sorbate de calcium ou de la natamycine est interdit.
- La saumure peut à nouveau être portée à ébullition et enrichie de sel selon les besoins. La stérilisation avec **de l'hypochlorite de sodium**, du **peroxyde d'hydrogène**, etc. est interdite.

15.7.5 Méthodes de transformation spécifiques aux produits – lait et produits laitiers

- Les **substances d'enrobage** suivantes peuvent être utilisées (seules ou mélangées entre elles) pour les fromages à pâte dure, mi-dure et les fromages à couper : **cire d'abeille, paraffine solide naturelle et cire micro-cristalline**. La paraffine solide naturelle et les cires micro-cristallines ne doivent pas contenir d'additifs tels que les polyéthylènes, les polyoléfines, les poly-isobutylènes, le caoutchouc butyle ou le caoutchouc cyclisé. En outre, les cires ne doivent pas être colorées.
- **Les films plastiques** sont autorisés provisoirement pour emballer la pâte extérieure des fromages à couper et des fromages à pâte mi-dure, à condition qu'ils soient exempts de **sorbate de potassium**, de **sorbate de calcium** et de **natamycine**. (Ceci est permis jusqu'à ce qu'un matériau ou un procédé de remplacement approprié soit trouvé).
- L'utilisation de **cuves en aluminium** est interdite tant pour le stockage que pour la transformation.
- Les procédés de pasteurisation du lait à une température maximale de 80°C peuvent être utilisés. Après le traitement, le lait doit avoir un indice de peroxydase positif. En tant que traitement thermique pour le lait cru, le lait fermenté, le yaourt, le kéfir et le babeurre une montée en température de 85°-95°C de 5 à 10 minutes est permise. L'utilisation d'autres procédés thermiques comme la **stérilisation UHT (Ultra High Température : ultra haute température)** ou **ESL (Extended Shelf Life : durée de conservation allongée)** est interdite, et le lait ne doit pas être homogénéisé.
- Pour pouvoir être étiqueté avec la marque Demeter, le lait doit avoir un degré d'**homogénéisation** de 30% maximum (mesuré avec une pipette d'homogénéisation, d'après la méthode NIZO). Pour être qualifié de « **non homogénéisé** », le lait entier doit avoir un degré d'homogénéisation de 10% maximum.
- Le beurre **acidifié indirectement**, selon la méthode NIZO, n'est pas autorisé. Les autres procédés usuels pour la fabrication du beurre sont autorisés.
- **Les fromages frais et les fromages blancs** peuvent être produits par l'ajout de ferments lactiques, de chlorure de calcium ou de la présure. L'utilisation de protéines de lactosérum pour des méthodes telles que les procédés **thermoquark** ou la **filtration ultra-fine** est autorisée. Le procédé **Centri Whey** est interdit.
- **Le fromage à base de lait caillé** ne peut être fabriqué qu'à partir de fromage blanc à base de lait caillé.

- Pour la fabrication de produits au lait caillé, yaourts, kéfir et babeurre, l'homogénéisation à l'aide d'un homogénéisateur est interdite. Une homogénéisation partielle à l'aide d'une centrifugeuse est autorisée pour la production de yaourt. Pour **augmenter la matière sèche**, les processus suivants sont possibles :
    - Adjonction de lait en poudre
    - Déshydratation par évaporation sous vide
    - Évaporation en évaporateur multi-effets à flux descendant
    - Ultrafiltration
    - Osmose inverse
- La fabrication de **lait en poudre** à partir de lait et de produits laitiers Demeter est autorisée (par exemple : poudre de lait entier, poudre de lait écrémé, poudre de babeurre, poudre de petit-lait). Le lait de **jument** et de **chèvre** peut être commercialisé sous la marque Demeter. Le **lait de vache** en poudre n'est autorisé que **comme ingrédient** pour l'élaboration de produits transformés.
- Les bactéries peuvent aussi être éliminées par bactofugation, mais le concentrat ainsi obtenu ne doit pas être réutilisé.

15.8 Lait infantile

Cahier des charges international pour la certification des marques déposées Demeter, biodynamic® ainsi que les marques associées – Transformation

Version juin 2018 | Date de révision sept. 2020

15.8.1 Champ d'application

Le champ d'application du cahier des charges Demeter pour le lait infantile comprend les préparations pour nourrissons et les préparations de suite produites à base de lait de vache ou de chèvre. Seuls les produits destinés aux nourrissons jusqu'à 12 mois peuvent être commercialisés sous la marque/le logo Demeter, ou en tant que « biodynamique », ou sous-entendus comme tels.

Les produits à base de soja ou de lait de soja sont exclus.

15.8.2 Auxiliaires de production, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation

Les auxiliaires de transformation et additifs ainsi que les matériaux filtrants, les enzymes et les méthodes de transformation sont réglementés dans la partie générale de ce document (voir 3.2 et 3.3). Les exigences spécifiques au lait infantile sont listées dans la section suivante.

15.8.3 Principes de base – Lait infantile

L'allaitement signifie bien plus que simplement apporter l'alimentation la meilleure et la plus saine au nourrisson. Il s'agit également d'une nourriture pour l'esprit et d'une manière unique de maintenir la relation intime entre mère et enfant qui commence durant la grossesse.

L'alimentation lactée Demeter pour nourrissons n'est pas envisagée comme un substitut au lait maternel. Elle devrait plutôt apporter un soutien et un supplément dans les cas où l'allaitement est partiellement ou totalement impossible pour diverses raisons.

Il est essentiel, à ce stade crucial, que la mère et l'enfant aient accès à une alimentation à base de matières premières certifiées biodynamiques.

La transformation et la composition du lait infantile sont sujettes à des règlementations légales strictes telles que les exigences concernant l'hygiène, les ingrédients et le contenu en macro- et micronutriments.

L'ajout d'ingrédients ou de micronutriments justifié par des raisons scientifiques (et non pour des raisons légales : voir 7.8.5) doit être recommandé par un organisme consultatif mandaté par la Commission cahiers des charges de BFDI et par l'organisation demandeuse. Les recommandations doivent être mises au vote lors de l'Assemblée des membres.

15.8.4 Ingrédients, auxiliaires de transformation et additifs – Lait infantile

- Les ingrédients autorisés sont le lait et composants du lait, la poudre de petit-lait et la matière grasse du lait et huiles végétales.

- Le Lactose, l'amidon et la maltodextrine sont également autorisés.
- L'ajout d'ingrédients et de micronutriments (vitamines et minéraux, acides aminés, acides gras, choline, inositol et lévocarnitine) ne sera autorisé que si le contenu légalement requis ne peut être atteint avec des ingrédients Demeter seuls.
- Les nucléotides isolés, les protéines hydrolysées et la taurine sont spécifiquement interdits.

15.8.5 Méthodes de transformation spécifiques aux produits – Lait infantile

- Toutes les étapes de transformation doivent être optimisées afin de produire une alimentation de la meilleure qualité possible.
- Le procédé d'atomisation est autorisé, de même que l'homogénéisation de la masse totale transformée.

15.9 Huiles de cuisson et matières grasses

Cahier des charges international pour la certification des marques déposées Demeter, biodynamic® ainsi que les marques associées – Transformation

Version juin 2018 | Date de révision sept. 2020

15.9.1 Champ d'application

Les normes ci-après s'appliquent aux huiles pressées à froid, y compris les catégories vierge et extra-vierge, ainsi qu'aux huiles pour transformation ultérieure. L'huile pour transformation ultérieure correspond à l'huile en tant qu'ingrédient de transformation (agent de démoulage), et également en tant que moyen de transformation (huile de friture). Les normes s'étendent aussi à la production de graisses animales et de margarine. Il faut tenir compte des règlementations légales supplémentaires régissant la production d'huile, notamment celles qui concernent les différentes catégories d'huiles pressées à froid.

15.9.2 Auxiliaires de production, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation

Les auxiliaires de transformation et additifs ainsi que les matériaux filtrants, les enzymes et les méthodes de transformation sont réglementés dans la partie générale de ce document (voir 3.2 et 3.3). Les exigences spécifiques aux huiles et matières grasses sont listées dans la section suivante.

15.9.3 Principes de base – huiles et matières grasses

Les températures maximales d'extraction pour chaque huile doivent être conformes aux exigences légales habituelles pour la production d'huiles pressées à froid en tenant compte des différentes catégories. Quelques exemples sont énumérés ci-dessous.

Dans la mesure du possible, les **températures d'extraction** inférieures au seuil ci-dessous sont recommandées :

- Huile d'olive : la température de transformation ne doit jamais excéder 27°C
- Huile de carthame et de graines de courge : 50°C
- Huile de tournesol : 60°C
- Huiles de maïs, soya, sésame et noisette : 60°C

- La **désodorisation** (passage à la vapeur) doit être déclarée sur chaque emballage destiné aux consommateurs et aux transformateurs.

15.9.4 Ingrédients, auxiliaires de transformation et additifs – huiles de cuisson et matières grasses

- Seuls les matériaux de filtrage exempts d'amiante tels que le papier et le tissu sont autorisés.

- L'utilisation de terre de diatomées pour/dans les procédés de filtration et clarification est autorisée.
- **L'azote** (N_2) est autorisé en tant qu'auxiliaire de transformation.
- Pour la production de **margarine,** la lécithine utilisée doit être, au minimum, certifiée biologique. L'utilisation de matière grasse **solidifiée (hydrogénée)** et d'**arômes** n'est pas autorisée.

15.9.5 Ingrédients, auxiliaires de transformation et additifs – l'huile exclusivement aux fins de transformation

- Pour les procédés de filtration et de clarification, le **bentonite** (l'argile à foulon) et le **charbon actif** sont autorisés, mais uniquement pour les huiles aux fins de transformation.

15.9.6 Méthodes de transformation spécifiques aux produits – huiles de cuisson et matières grasses

- Les procédés de filtration, décantation et centrifugation sont autorisés.
- Les méthodes de transformation autorisées pour la production de margarine sont l'**émulsification**, la **pasteurisation** et la **cristallisation**.

Les huiles pressées à froid

- **Griller les graines** avant le triturage est autorisé pour les huiles de graines de courges, de sésame et de noix. Ces produits doivent être étiquetés « huile pressée à froid, extraite de graines grillées »
- Les procédés **de conditionnement/préchauffage** des matières premières, d'**extraction** à l'aide de solvants organiques et **d'élimination du mucilage** à l'aide d'acides minéraux ou organiques sont interdits.
- Le traitement au **charbon actif**, la **désacidification**, le **blanchiment** et la **modification chimique** (hydrogénation, modification des esters) sont interdits.
- Pour **l'huile de palme** qui sera vendue comme huile de palme brute, l'élimination du mucilage à l'aide d'acides et la désacidification sont interdites.

L'huile aux fins de transformation

- Les procédés mécaniques usuels pour le nettoyage et la préparation des matières premières (incluant le préchauffage, le séchage par la chaleur et le **séchage à vide**) sont autorisés.
- **L'élimination du mucilage** et la **neutralisation/régulation** du pH (une seule fois, soit avant, soit après le fractionnement) sont autorisées.
- Blanchiment/décoloration et fractionnement par traitement thermique (décristallisation/fractionnement à sec) sont autorisés.
- **Passage à la vapeur/désodorisation** (une fois, avec une température maximale de **230 °C**) sont autorisés.
- **Extraction** à l'aide de solvants organiques et modification chimique (hydrogénation, modification des esters) sont interdites.

15.10 Sucre, agents sucrantset crème glacée glace

Cahier des charges international pour la certification des marques déposées Demeter, biodynamic® ainsi que les marques associées – Transformation

Version juin 2018 Date de révision sept. 2023

15.10.1 Champ d'application

Cette partie du cahier des charges s'applique à la transformation et à la production de sirop de plantes (ex : sirop d'érable, de betterave à sucre, de palme, de noix de coco, etc.), de concentrés de jus de plantes et extraits de plantes, d'édulcorants issus de céréales/d'amidon, d'extrait de malt, de sucre complet (jus de sucre déshydraté et moulu), de sucre de canne brut, sucre de betterave et sucre de canne, de crèmes glacées, sorbets et yaourts glacés, de chocolat et d'autres confiseries.

Ce cahier des charges définit une liste de méthodes, auxiliaires et additifs autorisés : tous les éléments n'apparaissant pas dans cette liste sont interdits. En cas de doute, veuillez contacter l'organisme de certification concernée ou le coordinateur de la Commission cahiers des normes.

15.10.2 Auxiliaires de production, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation

Les auxiliaires de transformation et additifs ainsi que les matériaux filtrants, les enzymes et les méthodes de transformation sont réglementés dans la partie générale de ce document (voir 3.2 et 3.3). Les exigences spécifiques au sucre, aux agents sucrants, etc. sont listées dans la section suivante.

15.10.3 Ingrédients, auxiliaires de transformation et additifs – sucre, agents sucrants et crème glacée Sucre et agents sucrants

- Les enzymes conformes aux exigences générales énoncées dans ce cahier des charges sont autorisées pour la transformation de produits à base de sucre de céréales/d'amidon.
- L'utilisation d'**eau de chaux** est autorisée pour l'élimination de substances indésirables lors de la transformation de sucre et d'agents sucrants.
- Il est autorisé d'utiliser l'**acide carbonique** pour précipiter le calcium en excédent sous forme de carbonate de calcium, ainsi que l'huile pour empêcher la formation d'écume lors de la transformation de sucre et d'agents sucrants.
- **L'Acide tannique** d'origine naturelle est autorisé.
- Le **sucrose d'ester** biologique est autorisé pour la transformation de sucre et d'agents sucrants.
- Le **carbonate de sodium**, le **calcium** et l'**hydroxyde de sodium** sont des auxiliaires autorisés pour la transformation de sucre.

- **L'acide sulfurique** en tant qu'auxiliaire dans la régulation du pH et **l'acide citrique** en tant qu'auxiliaire de clarification sont uniquement autorisés pour la production de sucre.

Crèmes glacées

- Les agents épaississants autorisés pour l'élaboration des crèmes glacées sont **la gomme de caroube, la pectine, la gomme de guar et l'agar-agar.**
- **L'inuline** et tout autre oligosaccharide d'origine biologique sont autorisés.
- L'utilisation de **colorants** est interdite.

15.10.4 Méthodes de transformation spécifiques aux produits – sucre, agents sucrants et crème glacée

- Le sirop de sucre est évaporé sous pression à des températures trop basses pour provoquer une caramélisation.
- Il n'y a pas de restrictions spécifiques pour la production de sucre, édulcorants et crème glacée autres que celles précisées dans les exigences générales listées dans sections voir 3.2 et 3.3.

15.11 Bière

Cahier des charges international pour la certification des marques déposées Demeter, biodynamic® ainsi que les marques associées – Transformation

Version juin 2018 Date de révision sept. 2020

15.11.1 Auxiliaires de production, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation

Les auxiliaires de transformation et additifs ainsi que les matériaux filtrants, les enzymes et les méthodes de transformation sont réglementés dans la partie générale de ce document (voir 3.2 et 3.3). Les exigences spécifiques pour la production de bière sont listées dans la section suivante.

15.11.2 Principes de base - bière

La bière Demeter doit être produite selon “l’art traditionnel de brassage” basé sur des processus et procédés appropriés, respectueux de la vie. C’est la raison pour laquelle, lors de la production de bière, il convient de privilégier des matériaux issus eux-mêmes de processus naturels (par exemple, pour réguler l’acidité, il faut privilégier l’utilisation de bactéries lactiques plutôt que d’acide).

Pour le processus de brassage ainsi que pour toutes les autres utilisations, l’eau doit provenir d’une eau souterraine, la moins polluée possible. Elle doit être au minimum potable et présenter une teneur en nitrates inférieure à 25 mg/L.

Un traitement simple, tel qu’il est autorisé pour l’eau minérale naturelle, est aussi permis pour l’eau de brassage. L’élimination de fer et de manganèse par aération est autorisée. Une teneur en calcaire élevée de l’eau peut être atténuée par un ajout de carbonate de sodium.

Il n’existe pas encore de règlementation spécifique concernant la désalcoolisation de la bière.

La bière est à mettre exclusivement dans des bouteilles en verre, des fûts/tonneaux en acier inoxydable ou bois. Les canettes à usage unique sont interdites. Les étiquettes des bouteilles sont à imprimer avec des couleurs exemptes de métaux lourds ou pauvres en métaux lourds. Le revêtement des bouteilles en feuilles d’étain est interdit.

Lors d’un réapprovisionnement de caisses à bière, veillez à ce que les matériaux soient respectueux de l’environnement (polyéthylène basse densité, pauvre en métaux lourds).

Le joint d’étanchéité des capsules doit être exempt de PVC.

Des produits et procédés de nettoyage respectueux de l’environnement doivent être choisis. L’utilisation de produits alcalins ou acides est autorisée pour le nettoyage. Au besoin, le peroxyde d'hydrogène (H_2O_2) et l’acide peracétique peuvent être utilisés.

15.11.3 Ingrédients, auxiliaires de transformation et additifs - bière

- Les ingrédients pouvant être utilisés sont le houblon, le malt, et l’eau de brassage. Pour le brassage de bière Demeter, seules des céréales Demeter doivent être utilisées. L’ajout de

fruits, d'aromates et d'épices de qualité Demeter est autorisé. Les fruits doivent être lavés à l'eau potable. Les fruits écrasés doivent être pressés de manière douce.

- Privilégiez des fleurs de houblon naturelles et non transformées. Les pellets de houblon **type 90** peuvent être utilisés.
- Les pellets de houblon **type 45**, ainsi que les extraits de houblon sont interdits.
- **La levure bio** peut être apportée ou achetée auprès d'une brasserie biologique. Seules des levures fraîches et vivantes sans adjuvants doivent être employées. La levure de bière est à cultiver et à multiplier au sein de la brasserie, sur le moût provenant exclusivement de matières premières Demeter ou, si celles-ci ne sont pas disponibles, de matières premières biologiques.
- **Des bactéries lactiques** peuvent être employées pour la fermentation lactique dans la fabrication de spécialités de bière Demeter.
- **L'eau ne doit pas** être traitée par les processus suivants : filtration au moyen de charbon actif, échange d'ions ou stérilisation d'eaux polluées, particulièrement par des rayons UV, ozone, hypochlorite ou dioxyde de chlore.
- **Les matériaux de filtrage** constitués de textiles (par exemple, filtres de coton), membranes (sans PVC, PVPP, amiante ou bentonite) sont autorisés.
- **Le CO_2** peut être utilisé uniquement pour tempérer les fûts, et le **N_2** pour le remplissage.
- La terre de diatomées et le gypse de mine sont autorisés.
- **Le carbonate de sodium** est autorisé pour adoucir l'eau.
- Pour la fabrication de bières Demeter, l'emploi d'additifs alimentaires, d'**arômes**, de **substances minérales**, **d'oligo-éléments** et de **vitamines** n'est pas autorisé.
- Le malt ne doit pas être traité au **soufre**.
- Le **dioxyde de silicium** (silice) est autorisé en tant qu'auxiliaire de transformation dans la production de bières sans gluten.

15.11.4 Méthodes de transformation spécifiques aux produits – bière

- Seul le séchage par chaleur indirecte peut être utilisé pour réduire le risque de développement d'amines.
- Les procédés employés pour **accélérer artificiellement** le processus de trempage du moût, notamment par l'emploi de composés à base **d'acide silicique**, en vue de gagner du temps sur le processus **d'isomérisation des composants du houblon**, ne sont pas autorisés.
- L'utilisation de résidus de bière en tant qu'**acidifiant naturel** est autorisée.
- **Les auxiliaires de clarification**, en particulier les copeaux de bois, les copeaux bio imprégnés de poix et les feuilles d'aluminium, sont interdits.
- Les spécialités de **bières légères** doivent être élaborées en utilisant des variétés de levure qui produisent naturellement moins d'alcool.
- **Les procédés de fermentation rapide** par pression ou agitation ne sont pas autorisés. Tous les procédés de maturation rapide tels que la garde chaude ne sont pas autorisés. La seconde fermentation en bouteille est autorisée au sein d'une pièce chauffée à un maximum de 25°C, seulement si la température extérieure n'excède pas les 10°C.

- Les traitements de **correction de l'apparence** ou du **goût**, par exemple élimination des substances gustatives désagréables en rinçant la bière à **l'acide carbonique** et en utilisant les **filtres à charbon actif**, ou modification de la couleur en utilisant **des colorants de bière**, sont interdits.
- **Le Procédé Nathan** (la fermentation et la maturation de la bière dans la même cuve conique) est autorisé.
- L'emploi de moyens prolongeant la stabilité, comme des **préparations à base d'acide silicique,** du PVPP, de bentonite etc., est interdit.
- **Le remplissage à chaud** des bouteilles et la **filtration stérilisante** pour la destruction de micro-organismes ne sont pas tolérés, car ils appauvrissent le goût et ont une action conservatrice. Bière non filtrée : une flash pasteurisation (temps d'échauffement très court) suivie d'un refroidissement rapide est autorisée.
- La stérilisation par **pasteurisation** est autorisée pour les bières avec une teneur en sucre résiduel élevée.
- La stérilisation des bouteilles avec des **sulfites** et le traitement des bouchons avec du **formaldéhyde** sont interdits.
- Dans le cas d'une seconde fermentation en bouteille, l'addition de sucre est permise seulement si la dose maximum n'excède pas 2,5g/l pour la bière, 7,5 g/l pour les bières de fermentation haute, ou 10g/l pour les bières "champagne" de fermentation haute.

15.12 Vins et vins effervescents

Cahier des charges international pour la certification des marques déposées Demeter, biodynamic® ainsi que les marques associées – Transformation

Version juin 2018 Date de révision oct. 2021

15.12.1 Champ d'application

Le présent cahier des charges porte sur la production de vins et de vins effervescents. Pour les autres boissons alcoolisées telles que les vins de fruits, le cidre, la bière et les spiritueux, veuillez-vous référez aux sections concernées.

15.12.2 Auxiliaires de production, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation

Les auxiliaires de transformation et additifs ainsi que les matériaux filtrants, les enzymes et les méthodes de transformation sont réglementés dans la partie générale de ce document (voir 3.2 et 3.3). Les exigences spécifiques à la production de vin sont listées dans la section suivante.

15.12.3 Principes de base – vin

Le vin labellisé Demeter/biodynamique devrait idéalement contribuer au développement de la Nature et de l'humain, en valorisant ses sens et son esprit. La viticulture Demeter/biodynamique n'est pas une fin en soi, elle a pour but d'enrichir notre monde en célébrant la beauté de ses paysages et le vivant dans son ensemble.

Les buts et les objectifs trouvent leurs origines dans les conférences données en 1924 par Rudolf Steiner, publiées et connues sous le titre "Cours aux Agriculteurs". Ces conférences se référent, entre autres, au cosmos (le ciel) qui crée la force vitale dans l'homme, les animaux et les plantes, et les méthodes à employer pour rendre ces forces vitales productives dans l'agriculture et l'horticulture, y compris dans la culture de raisins. L'être humain est placé dans le rôle d'un artiste qui développe le sol, la fertilité et la végétation de telle manière à produire des fruits de grande qualité.

Le vin Demeter/biodynamique est produit à base de raisins issus de l'agriculture biodynamique. Ces raisins sont le produit d'une vision Goethéenne élargie de la nature ; une vision qui voit la nature en tant qu'un corps intégré dans lequel la matière, la forme, la chaleur et le rythme ont chacun leur rôle à jouer. De ce concept s'est développé la méthode biodynamique avec les préparations, le travail en harmonie avec les rythmes du cosmos, et avec la reproduction des plantes. Le but est de diriger la vigne vers une individualité à part entière en employant ces méthodes. Les raisins issus d'une telle vigne devraient représenter une vraie, unique et authentique expression de cette individualité.

Tout comme la croissance et la maturité d'un fruit dépend du respect de la combinaison du cosmos et des forces physiques, le développement de l'homme dépend tout autant de l'interaction respectueuse avec la nature et d'une communion mutuelle entre les individus. C'est le signe d'une qualité biodynamique que de favoriser ces interactions. Selon la personne et les

éléments qui ont contribué à sa naissance, il y aura des variations dans le caractère de chacun des vins Demeter/biodynamiques.

En se référant aux procédés déterminés d'une manière artistique, il est évident que l'application des règles et des conditions décrites dans ces directives ne peuvent pas à elles seules garantir l'inclusion des forces vitales dans le produit. La section trois de ce cahier des charges en particulier garantie que les règles et conditions décrites éviteront la dégradation des forces vitales autant que possible.

La recherche en viticulture et en vinification est constante. Ce cahier des charges sera par conséquent soumis continuellement à des améliorations. En effet, les praticiens doivent faire de la recherche dans les domaines du sol, des plantes et du développement social. Ils doivent également chercher d'une manière constante des façons d'améliorer la vinification. Dans la section trois, la colonne qui liste les objectifs indique les améliorations possibles dans les méthodes de transformation. Celles-ci doivent servir comme guide d'actions pour définir les voies de développement.

Le vin Demeter/biodynamique est proposé à un public éclairé. Il faut, au maximum, rendre transparent l'origine et le traitement du vin Demeter/biodynamique, y compris l'utilisation d'additifs ou d'agents, même s'ils ne sont que temporairement en contact avec le produit final. Rien ne doit masquer la vraie nature ni les propriétés réelles du produit.

La qualité du vin Demeter/biodynamique s'exprime en tant que vitalité préservée. Cela peut être mesuré de façon conventionnelle par la présence ou l'absence d'ingrédients, et à travers d'autres techniques d'évaluation telles que la cristallisation sensible et l'étude des forces formatrices.

Les raisins et le domaine viticole qui les produit doivent être certifiés. La certification doit être faite par un certificateur lui-même autorisé par une organisation Demeter. Cette organisation doit, elle aussi, être reconnue par la communauté internationale des producteurs et transformateurs Demeter, autrement dit, être un membre de Demeter International, une association à responsabilité limitée localisée à Darmstadt, en Allemagne.

Le travail effectué dans la cave vient compléter les procédés sous-jacents à la production de raisins dans le vignoble. Dans la mesure du possible, un minimum de technologie est employé, ainsi que le moins d'aides et d'additifs à toutes les étapes de la transformation. Les aides et additifs autorisés actuellement doivent être réduits ou supprimés progressivement au fur et à mesure que les techniques de transformation s'améliorent. Les procédés doivent respecter et être en harmonie avec l'environnement, le site, et les personnes impliquées dans la transformation.

L'objectif principal est de préserver la qualité initiale des fruits Biodynamiques ; c'est pour cette raison qu'il est préférable de vendanger les raisins à la main afin de garantir une qualité maximale.

Toutes les étapes de la transformation et les méthodes employées pour transformer aussi bien les raisins que les produits dérivés doivent respecter les principes suivants :

- Le produit doit être d'une très haute qualité en termes sensoriel et doit être digeste, et goûteux.
- Réduire au minimum l'usage du dioxyde de soufre (SO_2).
- Les procédés énergivores ou qui nécessitent une consommation importante de matières premières sont à éviter.

- Les auxiliaires et additifs qui soulèvent des questions environnementales ou sanitaires, liées à leur origine, utilisation ou élimination, sont à éviter.
- Il convient de préférer les méthodes physiques aux méthodes chimiques.
- Tous les sous-produits dérivés des procédés de transformation, qu'ils soient des résidus organiques ou des eaux usées, doivent être traités de manière à minimiser leurs effets négatifs sur l'environnement.

15.12.4 Ingrédients, auxiliaires de transformation et additifs – vin

Le présent cahier des charges définit une liste des méthodes, auxiliaires et additifs autorisés : tous les éléments n'apparaissant pas dans cette liste sont interdits pour l'élaboration de vin Demeter. Il est cependant indispensable de préciser ci-dessous les procédés et matériaux courants totalement interdits :

  - L'utilisation de microorganismes génétiquement modifiés
  - Hexacyanoferrate de potassium
  - Acide ascorbique, acide sorbique
  - PVPP (Polyvinylpolypyrrolidone)
  - Phosphate diammonique
  - Ichtyocolle (Isinglass – vessie d'esturgeon), sang et gélatine

- **L'addition de sucre ou de moût concentré** est autorisée pour une augmentation du degré alcoolique allant jusqu'à **1.5°**.
- Pour les **vins effervescents**, le rajout de sucre ou de concentré de jus de raisin de tirage est autorisé pour atteindre par fermentation secondaire une augmentation d'alcool maximale de 1,5°.
- Pour la **liqueur d´expédition** (**vins effervescents**), le rajout de sucre ou de moût concentré est autorisé jusqu'à 50g/l et 6cl/l de liqueur.
- **Les levures indigènes et pied de cuve**. Le levurage exogène est autorisé uniquement en cas d'**arrêt de fermentation justifié** (5 Brix – 50g/litre de sucre résiduels ou en dessous) ou pour la prise de mousse des vins effervescents.
  - En cas d'arrêt de fermentation, les levures doivent être certifiées bio
  - Pour la prise de mousse des vins effervescents, les levures exogènes ne doivent pas être cultivées sur substrat pétrochimique ou rebut de liqueur sulfité.
- Seule l'utilisation **d'écorces de levure** Demeter ou certifiées biologiques est autorisée, les autres nutriments de levure nécessitent l'agrément du Comité d'Accréditation concerné (dérogation XII : chapitre 7.21).
- **La stabilisation de tartre** est uniquement autorisée par le froid. Seule l'utilisation de tartrate naturel issu de la production de vin Demeter ou biologique est autorisée. Le bitartrate de potassium est également autorisé.
- Pour la régulation de l'acidité, le **bicarbonate de potassium** ($KHCO_3$), le **calcium carbonate** ($CaCO_3$) et **l'acide tartrique** (E334) sont autorisés, dans une limite de 1,5 g/litre.
- Pour la fermentation malolactique ou désacidification biologique, les **bactéries lactiques** sont autorisées.

- La conservation par le **soufre**, dans la limite des seuils définis, est possible. Les formes suivantes sont autorisées :
    - SO_2 pur sous forme gazeuse ou en solution
    - Bisulfite de potassium
    - Métabisulfite de potassium
- Les pastilles effervescentes sont interdites

Les adhérents de la fédération (certifiés par l'office de certification international) :

La commission cahier des charges de BFDI accorde les dérogations suivantes pour les adhérents de la fédération :

Pour la régulation de l'acidité, l'acide tartrique (E334) est autorisé jusqu'à une limite de 2.5gr/litres sous certaines conditions.

Les dérogations doivent être demandées individuellement.

Tableau 27: Dose maximale de SO_2 au moment de la mise en bouteille du vin

Sucre résiduel	Doses maximales de SO_2 [mg/l] au moment de la mise en bouteille	
	Blanc, Effervescent, Rosé	Rouge
<5g/l sucre résiduel	140	100
>5g/l sucre résiduel	180	140
Vins doux avec botrytis	360	
Vins doux sans botrytis	250	

- Les **agents de collage** autorisés sont : le blanc d'œuf, le lait et les produits laitiers, la caséine, et les protéines de pois, de pomme de terre ou de blé. Le chitosan est seulement autorisé sous dérogation de l'organisme de certification respective (dérogation XVI : chapitre 7.21.).
- Les agents de collage inorganiques autorisés sont : **bentonite**, **charbon actif, aération, oxygène**, y inclus Micro-Ox (la microoxygénation est limitée au début de fermentation pour diminuer les risques de réduction).
- Les matériaux de filtration inorganiques et organiques autorisés sont : cellulose, textiles (sans chlore), polypropylène, terre de diatomées, perlite et tube en céramique.
- Le CO_2 et le N_2 sont autorisés pour la mise en bouteille.
- Seuls les fûts en bois de chêne sont autorisés pour le boisage du vin.
- La **résine de pins**, sans auxiliaires de transformation ni additifs, peut être utilisée dans la production du vin **Retsina**, vin traditionnel Grec.

15.12.5 Méthodes de transformation spécifiques aux produits – vin

- Les pompes qui développent une haute pression ou des forces centrifuges, comme les pompes centrifugeuses, ne sont pas autorisées dans les nouvelles installations ou lors du remplacement des équipements.
- Il est autorisé de chauffer le marc de vin rouge à une température maximale de **35°C**. L'utilisation de chauffage/refroidissement pour engendrer la fermentation est également autorisée.
- La **pasteurisation** n'est pas autorisée.
- La concentration du **moût entier** est interdite. La **réduction alcoolique** par des processus techniques est interdite. L'addition d'eau au moût est autorisée.
- La **Centrifugation** est autorisée.
- La filtration tangentielle ne peut être utilisée que sur dérogation accordée par l'organisme de certification concerné. Cette dérogation (dérogation XVIII : chapitre 7.21.) ne peut être utilisée qu'une seule fois par lot et seulement si la taille de filtration n'est pas inférieure à 0,2 micromètre et si la pression utilisée est inférieure à 2 bars. En outre, elle ne peut être acceptée que pour des types de vins spécifiques :
    - - Les vins sans ajout de SO_2 en général.
    - - Vins mousseux naturels (méthode ancestrale / "pétillant naturel")
    - - Vins doux
    - - Vins qui développent une altération lactique (par exemple, vin blanc à fermentation languissante)
    - - Vins rouges présentant une déviation organoleptique (Brettanomyces)

15.12.6 Emballage et nettoyage – vin

- Les **cuves** en béton, les tonneaux en bois, la porcelaine, les cuves en inox, le grès et les amphores en terre cuite sont autorisés. Les cuves en métal ou en béton recouvert d'époxy et/ou fibre de verre ne pourront plus être nouvellement acquises à partir de 2022. Les cuves fabriquées dans ces matériaux, qui ont été achetées avant cette date, peuvent encore être utilisées et être réglementées par l'organisme de certification respectif. Tous ces contenants peuvent être affranchis avec de l'acide tartrique. L'utilisation de récipients en plastique doit être limitée au transfert du vin et non à sa conservation.
- Les **matériaux d'embouteillage** autorisés sont : bouteilles en verre, et d'autres matériaux non poreux constitués d'argile cuite tels que grès ou porcelaine sous réserve qu'il n'y ait aucun revêtement intérieur.
- Les **bouchons autorisés** : verre, liège, bouchons à vis, bouchons couronne, bouchons en plastique et bouchons techniques à base de liège aggloméré.
- Les **capsules de surbouchage** peuvent être utilisées sans restriction.
- Le **nettoyage** et la désinfection des locaux et équipements doivent être effectués à l'aide exclusive d'eau, de vapeur, de soufre, de savon noir, de soude caustique, d'ozone, d'acide peracétique, d'acide acétique, du peroxyde d'hydrogène et d'acide citrique. Toute utilisation de produit est suivie d'un nettoyage complet à l'eau potable.

15.13 Cidre, vins de fruits et vinaigres

Cahier des charges international pour la certification des marques déposées Demeter, biodynamic® ainsi que les marques associées – Transformation

Version juin 2018 Date de révision oct. 2022

15.13.1 Champ d'application

Le cahier des charges suivant fait référence à la vinification de jus de fruits, autres que le jus de raisin, tels que le cidre ou vin de pomme, ainsi qu'à la production de boissons alcoolisées à base de miel (hydromel). De plus, il fait référence à la production de vinaigre à partir de jus de fruits ou de légumes ou à partir de vin et de bière. Pour les autres boissons alcoolisées telles que le vin, la bière et les spiritueux, veuillez consulter les cahiers des charges correspondants.

15.13.2 Auxiliaires de transformation, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation

Les auxiliaires et additifs ainsi que les matériaux filtrants, les enzymes et les méthodes de transformation sont réglementés dans la partie générale de ce document (voir 3.2 et 3.3). Les exigences spécifiques au cidre, aux vins de fruits et aux vinaigres sont listées dans la section suivante.

15.13.3 Ingrédients, auxiliaires de transformation et additifs – cidre et vins de fruits

- L'alcool est autorisé en tant qu'ingrédient.
- Les **vins de fruits** sont élaborés en utilisant les **levures** indigènes. Des levures spécifiques aux produits biodynamiques, certifiées biologiques ou, si celles-ci ne sont pas disponibles, des levures commerciales peuvent être apportées.
- L'ajout de sucre ou de jus de fruit concentré afin d'augmenter la teneur en alcool est autorisé dans la limite de 1,5 % en volume. Pour la seconde fermentation des vins de fruits mousseux, l'ajout de sucre n'est pas limité.
- **Métabisulfite** (E224) et SO_2 (E220) sont autorisés jusqu'à 50mg/l pour les vins de fruits et l'hydromel et jusqu'à 10mg/l pour les vins de fruits pétillants.
- Les enzymes et le chlorure de calcium (E509) sont autorisés pour le collage et la clarification des jus pour le cidre.
- Le collage et la clarification du cidre, des vins de fruits et du vinaigre pour des raisons esthétiques avec des protéines végétales sont autorisés.

15.13.4 Ingrédients, auxiliaires de transformation et additifs –vinaigre

- L'alcool en tant qu'ingrédient n'est pas autorisé, le vinaigre est soit produit en deux processus de fermentation ou sous forme de vinaigres aromatisés (aceta). Les arômes doivent être certifiés Demeter.
- Pour des raisons esthétiques, la clarification et le collage des protéines végétales sont autorisés.
- Dans les méthodes de traitement en continu et d'inoculation, les ferments lactiques doivent être obtenus à partir de production. Les cultures fonctionnelles ne peuvent être introduites qu'au redémarrage du processus dans réservoirs vides. Là où la production continue alterne avec la production biologique, Les cultures fonctionnelles biologiques ne doivent pas dépasser 5% du volume de la production de ferment Demeter.

15.13.5 Méthodes de transformation spécifiques aux produits – cidre et vins de fruits

- Les procédés de réduction **artificielle** du taux d'alcool, de correction du **goût** et d'amélioration visuelle par l'usage de **colorants** sont interdits.
- La pasteurisation est autorisée
- Les méthodes de filtration listées au chapitre 3.3 sont autorisées
- La filtration tangentielle n'est pas autorisée

15.13.6 Méthodes de transformation spécifiques aux vinaigres

- La méthode traditionnelle (méthode d'Orléans), méthode du générateur (générateur emballé ou méthode de connexion) et les procédés vinaigrés rapides (procédé de fermentation immergée) sont autorisés.
- Les essences de vinaigre ne doivent pas être produites, par conséquence, la production de vinaigre à partir de concentré redilué, les méthodes de production de vinaigre de synthèse sont également interdites.
- La crème au vinaigre (Crema) doit être produite par réduction de liquide sans utiliser d'amidon ou tout autre épaississant.
- La pasteurisation n'est pas autorisée
- La filtration est autorisée
- La sulfuration n'est pas autorisée, le vin sulfuré comme produit de départ peut être utilisé

15.13.7 Emballage-Vinaigre et Vin de Fruits

- La fermentation doit avoir lieu dans des cuves en acier inoxydable, céramique, verre ou des fûts en bois

- Les cuves en métal ou en béton avec de l’époxy et/ou fibre de verre ne peuvent plus être acquises à partir de 2023. Les cuves faites de ces matériaux, qui ont été achetées avant cette date, peuvent encore être utilisées et être réglementées par l'organisme de certification respectif
- Pour le vinaigre en vrac pour les achats en gros de clients tels que la restauration, conformément au chapitre 7.1 les emballages plastiques peuvent être utilisés. Les emballages plastiques sont interdits pour toutes les autres utilisations.
- Pour la mise en bouteille, les bouchons et leurs garanties de première ouverture, les règles établies pour le vin au chapitre 7.12.6 s'appliquent.

15.14 Spiritueux et alcool pour transformation ultérieure

Cahier des charges international pour la certification des marques déposées Demeter, biodynamic® ainsi que les marques associées – Transformation

Version juin 2018 Date de révision oct. 2022

15.14.1 Champ d'application

Le présent cahier des charges définit la production d'alcool Demeter pour une utilisation en tant qu'ingrédient dans d'autres produits Demeter tels que les teintures, ainsi qu'en tant que spiritueux pour consommation en tant que boisson alcoolisée. Les spiritueux utilisés comme boissons sont limités aux spiritueux distillés à partir de céréales, de vin, de légumes (agave compris), de fruits, de résidus de vinification et de transformation des fruits, ainsi qu'aux liqueurs (spiritueux aromatiques avec une teneur en sucre relativement élevée d'au moins 100 grammes par litre). D'autres boissons alcoolisées sont définies dans les sections correspondantes de ce cahier des charges (Vins, vins effervescents, vins de fruits et bières).

Si des spiritueux sont distillés à partir de produits tels que le vin ou le vin de fruits, la transformation et la fermentation du produit initial est régie par la section du cahier des charges respective.

15.14.2 Auxiliaires, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation

Les auxiliaires de transformation et additifs ainsi que les matériaux filtrants, les enzymes et les méthodes de transformation sont réglementés dans la partie générale de ce document (voir 3.2 et 3.3). Les exigences spécifiques aux spiritueux et à l'alcool pour transformation ultérieure sont listées dans la section suivante.

Toutes les autres réglementations de la partie générale comme la séparation, le stockage et le flux de produit s'appliquent sans restriction. Dans les cas où le processus de maltage est externalisé, le transformateur/sous-traitant doit être pleinement intégré au processus de certification.

15.14.3 Principes de base – spiritueux et alcool pour transformation ultérieure

Les transformateurs biodynamiques de boissons alcoolisées sont conscients de leurs responsabilités. L'expérience exceptionnelle du goût et de la saveur devrait être la seule motivation pour la dégustation de spiritueux biodynamiques. Pour cette raison, le but du procédé décrit ci-dessous est de conserver un savoir-faire artisanal, une fermentation classique et un élevage basé sur le savoir-faire et le temps. Toutes les méthodes pour accélérer, embellir ou falsifier le goût du processus sont interdites.

15.14.4 Ingrédients, auxiliaires de transformation et additifs – Spiritueux et alcool pour transformation ultérieure

- La levure pour la fermentation ou les auxiliaires de fermentation suivent le régime général. L'ajout de sucre et d'autres nutriments ne sont pas autorisés. Si les spiritueux sont distillés à partir de vin biodynamique, la fermentation du vin et des vins effervescents est régie par le chapitre 7.2. Vins et vins effervescents.

Les enzymes sont limitées aux pectinases et aux amylases et doivent répondre aux exigences de la section générale (chapitre 3.3. Auxiliaires et additifs). Les enzymes peuvent être utilisées pour le maltage de céréales et de purée de pommes de terre/maïs.

- La levure peut être réutilisée après centrifugation du moût et nettoyage. La levure centrifugée est susceptible de contenir du moût certifié biologique si celui-ci provient d'une production certifiée biologique. Le moût certifié biologique, obtenu par procédé continu, ne doit pas représenter plus de 5% du volume de ferment Demeter. Le moût conventionnel contenant de la levure est exclu.
- Les spiritueux destinés à la consommation humaine peuvent être aromatisés avec des herbes, des épices, des fruits, des légumes et des racines. L'utilisation d'ingrédients aromatisants suit le régime général.
- La récolte sauvage (par exemple le genévrier) si elle est certifiée, est autorisée.
- Les liqueurs ne peuvent être produites qu'à base de spiritueux, d'autres boissons alcoolisées telles que le vin, les aliments (comme les fruits) et le sucre (y compris tous les types de sucre et sirops ainsi que le sucre caramélisé). Pour aromatiser les liqueurs, les extraits aromatiques sont autorisés.
- L'alcool Demeter destiné à un traitement ultérieur ne peut être produit qu'à partir de matières alimentaires ou de sous-produits alimentaire (par exemple, les matériaux en décomposition et le bois, etc. sont exclus)
- Le malt ne doit pas être traité au soufre.
- Toutes les mesures stimulant un stockage et une maturation plus longues comme les copeaux de bois, la couleur du sucre ou le caramel ne sont pas autorisés.

15.14.5 Méthodes de transformation spécifiques aux produits – Spiritueux et alcool pour transformation ultérieure

- Seul le séchage par chaleur indirecte peut être utilisé afin de réduire le risque de développement d'amines biogènes dans le malt.
- Tous les types de distillation, y compris la distillation double ou triple sont autorisés.
- Les alcools aromatisés destinés à la consommation humaine sont issus de la macération et d'un procédé de percolation. Des méthodes pour accélérer la production de spiritueux aromatisés tels que les méthodes composées ou de concentration ne sont pas autorisées.
- Toute activité visant à accélérer artificiellement le processus de maturation n'est pas autorisée.
- Tous les matériaux filtrants selon le chapitre 3.3. Des aides et des additifs peuvent être utilisés

- Les huiles végétales anti-mousse sont autorisées, suivant le régime général.

15.14.6 Maturation et conditionnement – Spiritueux et alcools pour transformations ultérieures

- Les spiritueux doivent vieillir dans des récipients en acier inoxydable, en argile, en verre ou dans des tonneaux en bois. Les contenants en plastique ne sont pas autorisés. Pour les fûts usagés et recyclés, l'objectif est d'acheter des fûts de caves biodynamiques, si ceux-ci ne sont pas disponibles dans cette qualité, d'autres sources peuvent être utilisées. Des précautions doivent être prises pour empêcher une contamination par les usages antérieures vers le produit biodynamique. L'organisme de certification respectif peut exiger des protocoles de nettoyage pour les fûts d'origine non biologique.
- L'alcool destiné à une transformation ultérieure (utilisation non alimentaire) et les spiritueux peuvent être stockés dans du plastique.
- Pour la mise en bouteille, les bouchons et leurs garanties de première ouverture, les règles établies pour le vin au chapitre 7.12.6 s'appliquent.

15.15 Cosmétiques et produits de soin

Cahier des Charges international pour la certification des marques déposées Demeter, biodynamic® ainsi que les marques associées – Transformation

Version juin 2018 Date de révision oct. 2021

15.15.1 Champ d'application

Ce cahier des charges définit les méthodes de fabrication des produits suivants, qui pourront être étiquetés Demeter/biodynamique :

- produits de soins pour le visage, les cheveux et le corps
- crèmes solaires
- produits de soins bucco-dentaires
- huiles essentielles
- extraits, essences et teintures
- eaux et hydrolats (hydrosols)
- savons, y compris les savons liquides, par exemple les shampooings et les gels douche.
- maquillages et les démaquillants
- parfums

15.15.2 Auxiliaires de transformation, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation

Contrairement à la systématique de base de ce cahier des charges, les réglementations sur les auxiliaires, les additifs, les matériaux filtrants et les méthodes de transformations ne sont pas réglementés dans la partie générale de ce document mais dans les sections suivantes.

15.15.3 Principes de base – cosmétiques et produits de soin

L'objectif est de produire des cosmétiques composés d'ingrédients naturels qui ont un impact directement bénéfique pour la peau et le corps, en générant le moins d'effets négatifs sur notre environnement. Les matières premières d'origine végétale ou animale doivent être, dans la mesure du possible, certifiées Demeter/biodynamique. Pour la fabrication de produits cosmétiques, les qualités intrinsèques des matières premières issues de l'agriculture biodynamique intégrées dans la composition doivent être préservées, voire renforcées par l'utilisation de méthodes de transformation appropriées.

Le but est d'utiliser des procédés respectant les qualités inhérentes à chaque matière première, et de renforcer ces qualités. Les ingrédients ayant subi un procédé de mélange rythmique (ex : lumière/noir, chaud/froid, lever du soleil/coucher du soleil) sont privilégiés. Pendant la transformation, les influences environnementales directes, telles que la présence de pollution électromagnétique, devraient être prises en compte, et leurs effets négatifs devraient être réduits à leur minimum. Les ingrédients d'origine agricole devraient être transformés en

minimisant la perte de qualité du produit d'origine, mais aussi en veillant à ne pas altérer les qualités de vie issues de la méthode de production biodynamique.

Il est indispensable d'évaluer et de prendre en compte l'impact de la production sur son environnement : dans tous les domaines tels que les eaux usées (y compris les eaux chaudes), la réduction des déchets contaminés rejetés dans l'environnement, la consommation d'énergie, le choix d'un emballage adapté et la biodégradabilité du produit lui-même. Les matériaux d'emballage sont définis dans la section 7.1 du présent cahier des charges.

Les produits ne doivent pas contenir d'ingrédients génétiquement modifiés ou produits à l'aide de techniques de modification génétique. Les radiations ionisantes sont également à proscrire à toutes les étapes de la fabrication. Il en est de même pour tout matériau composé de particules de taille inférieure à 100 nanomètres (les nanotechnologies sont interdites). L'huile minérale est également interdite en tant que matière de base.

L'eau joue un rôle central dans la fabrication d'un grand nombre de produits cosmétiques et constitue, dans bien des cas, le principal ingrédient. C'est pour cette raison qu'elle devrait être d'une qualité irréprochable. L'amélioration de la qualité de l'eau par traitement rythmique peut être bénéfique. Privilégiez l'eau potable pure de qualité optimale, l'eau de source (y compris l'eau minérale), l'eau distillée ou dynamisée. Le traitement de l'eau doit offrir une eau de très bonne qualité. L'eau peut être filtrée, adoucie ou traitée par UV.

L'étiquetage des produits cosmétiques Demeter se trouve dans la section Etiquetage de ce document. De plus, tous les produits cosmétiques doivent répondre aux normes légales plus strictes, notamment en ce qui concerne leur sécurité, leurs effets et leur composition au niveau de l'étiquetage.

Chaque ingrédient doit apparaître individuellement dans la liste de composition. L'utilisation de la nomenclature INCI (nomenclature internationale des ingrédients cosmétiques) est légalement requise et, parallèlement, le nom de chaque ingrédient devrait être indiqué dans la langue appropriée.

Impact environnemental des méthodes de transformation

- Les déchets organiques qui ne risquent pas de contaminer l'environnement doivent être compostés ou traités dans le respect de l'environnement.
- Pour les fabrications impliquant l'utilisation d'eau chaude (par exemple la distillation), l'eau, avant d'être rejetée dans le milieu naturel (sol, cours d'eau), doit être impérativement refroidie.
- Il est interdit de se débarrasser, dans l'environnement, sur les sols ou dans les cours d'eau, des hydrosols/eaux contenant des additifs tels que des conservateurs.
- Les matériaux utilisés pour l'emballage des produits doivent respecter le cahier des charges transformation de BFDI.

15.15.4 Classification des cosmétiques

Les ingrédients des cosmétiques Demeter seront classés selon leur fonction et leur objectif dans le produit final selon les trois catégories suivantes : les ingrédients actifs, les ingrédients de formulation/additifs fonctionnels et les parfums :

1. Les actifs sont les ingrédients qui ont un effet au niveau du corps. Les ingrédients avec un principe actif sont des extraits naturels ou des huiles grasses idéalement

de qualité Demeter, ce ne sont pas des substances isolées. Les méthodes de transformation autorisées sont énumérées ci-dessous (7.15.6.).

2. Les additifs fonctionnels sont des substances qui renforcent les ingrédients actifs du produit cosmétique en termes de formulation, de fonction et de texture, comme les émulsifiants, les épaississants et les fluidifiants. Ils sont uniquement d'origine végétale ou minérale et peuvent être des substances isolées, par exemple les esters d'acides gras. Ils doivent être listés dans l'annexe I. Les substances isolées sont produites exclusivement pour le secteur cosmétique et alimentaire.
3. Les parfums sont des substances qui déploient l'effet du produit cosmétique via les sens olfactifs. Le parfum ne doit être composé que d'huiles essentielles pures et naturelles (dérivées de plantes) idéalement de qualité Demeter ou de fractions dérivées d'huiles essentielles.

Tous les ingrédients ne peuvent pas être rattachés à l'une des trois catégories, certains ingrédients appartiennent à plusieurs catégories. Ces derniers doivent être nommés comme dans l'annexe I.

15.15.5 Qualité et calcul des ingrédients cosmétiques

- Tous les ingrédients d'origine agricole doivent être de qualité biodynamique ou biologique. Les proportions des ingrédients Demeter sont décrites dans la section Etiquetage.
- Si un ingrédient d'origine agricole est indisponible en qualité biodynamique ou biologique, cet ingrédient peut être utilisé en qualité conventionnelle dans les conditions suivantes:
    - La preuve de l'indisponibilité est demandée par écrit à trois fournisseurs.
    - Des analyses multi-résidus sont nécessaires avec des limites répondant aux valeurs d'orientation de la norme BNN.
    - L'ingrédient ne doit pas dépasser 5 % de la formulation finale (dérogation VX, chapitre 7.21).
- Les ingrédients semi-transformés et transformés selon d'autres réglementations biologiques (non UE) doivent être des produits biologiques conformes aux méthodes de transformation de ce cahier des charges. Le cahier des charges de référence doit être répertorié dans la liste des référentiels de l'IFOAM.
- Les matières premières issues de **cueillette sauvage** doivent être certifiées selon les règlementations CE 834/2007 et 889/2008 ou toute autre règlementation bio en vigueur et sont considérés comme équivalents aux produits biologiques. Ils ne sont pas comptabilisés comme des ingrédients biodynamiques mais peuvent représenter plus de 5 % de la formulation finale s'ils respectent les normes d'étiquetage de ce cahier des charges. L'utilisation d'ingrédients provenant de cueillettes occasionnelles, à savoir cueillis moins d'une fois par an, ne mettant pas en danger l'espèce végétale en question et représentant moins de 2% de la composition finale, peut être autorisée par dérogation des organisations de certification respectives, si des documents justificatifs suffisants peuvent être fournis (dérogation XIV voir chapitre 7.21).
- Les additifs fonctionnels sont formulés à partir d'huile de palme certifiée biologique et/ou l'huile de palme doit avoir une preuve de durabilité via une certification (huile de palme durable certifiée/RSPO idéalement au niveau " Identity Preserved" IP) si disponible. Si l'huile de palme durable certifiée n'est pas disponible, une preuve écrite d'un fournisseur est requise.

- Les cires végétales non colorées et non blanchies sont autorisées.
- Les sous-produits de l'abattage des animaux ne peuvent être utilisés que s'ils proviennent d'animaux biodynamiques. Le régime d'indisponibilité applicable aux autres produits agricoles, voir (2), ne s'applique pas.
- Les matières premières autorisées provenant d'animaux vivants sont les produits laitiers, la laine et les cires non colorées et non blanchies. En cas d'utilisation de lanoline (cire provenant de la laine), le traitement des moutons avec des insecticides (par immersion), la méthode d'extraction de la lanoline et l'utilisation de solvants pour sa préparation doivent être connus par le fabriquant. Le fournisseur doit fournir une déclaration écrite concernant ces procédés. Pour les matières utilisées, chaque lot doit être testé et un certificat d'analyse de résidus fourni. La lanoline utilisée doit présenter un niveau de contamination aux pesticides le plus faible possible.
- Les matières suivantes **ne sont pas autorisées**, ni en tant que solvant, ni pour toute autre utilisation en tant qu'ingrédient, additif ou auxiliaire de transformation :
    - Produits dérivés des huiles minérales et du pétrole
    - Benzène
    - Hexane
    - Propylène glycol
    - Butylène glycol
    - Agents chélateurs EDTA et leurs sels
    - Matières premières provenant d'animaux morts (ex : graisses animales, collagène animal) ou de cellules vivantes
    - Microbilles.

15.15.6 Méthodes de transformation spécifiques – cosmétique

- Ce cahier des charges énumère explicitement tous les procédés autorisés. Tous les autres sont interdits.
- Les essais sur les animaux, que ce soit sur des vertébrés ou des non-vertébrés, sont interdits. Depuis 1979, pour la première fois, les produits de consommation et les matières premières ne peuvent pas être testés sur des animaux.
- Les rayonnements ionisants sont exclus de toutes les étapes de production et aucun matériau dont la taille des particules est inférieure à 100 nanomètres ne peut être utilisé (les nanotechnologies sont exclues), à l'exception des compositions de formulation terreuse et minérale.
- Pour les actifs contenus dans les produits cosmétiques (voir 7.15.4.), tous les procédés mécaniques et biologiques (traditionnels), par exemple, la distillation à la vapeur, l'extraction, le broyage, le séchage, le mélange, la congélation, le hachage, le tamisage, le lavage, le chauffage, le refroidissement et la fermentation sont autorisés.
- Les additifs fonctionnels des cosmétique Demeter (voir 7.15.4 (3)) sont dérivés de matières premières naturelles telles que les huiles, les saccharides, les protéines, les lipoprotéines, les acides organiques et peuvent être modifiés par saponification, hydrolyse, estérification et trans-estérification, distillation, fermentation, neutralisation, condensation avec

élimination de l'eau, hydratation, sulfatation. Les produits qui en résultent doivent être répertoriés dans le tableau I ci-dessous. **Les huiles essentielles** sont obtenues par **la distillation à la vapeur**, **l'extraction au CO2, l'expression à froid, la scarification, la rectification** (c'est-à-dire, l'extraction de molécules par la redistillation sous vide, pour l'huile essentielle de menthe par exemple), et la **distillation fractionnée** (ex : ylang, ylang).

Pour la production d'essences, d'extraits et de teintures, les matières premières ont été préparées en utilisant uniquement de méthodes mécaniques, thermiques ou de fermentation. Pour la production d'extraits, aucun **agent d'extraction** autre que l'eau, l'huile, l'alcool d'éthyle, le CO2, la glycérine, le vinaigre de fruits ou des mélanges des substances citées ci-dessus n'est permis.

- Les **hydrolats** sont obtenus uniquement par distillation à la vapeur.
- L'extraction par effleurage doit se faire avec des cires ou des graisses Demeter ou certifiées biologiques.
- Pour la production de savon, le savon brut ne peut être produit qu'à partir de matières premières de qualité Demeter/biodynamique, sans autres ingrédients. Seule l'hydroxyde de sodium ou l'hydroxyde de potassium, qui n'a pas eu d'usage antérieur, peut être utilisée pour la saponification et ne doit pas dépasser 10% de la formulation finale.
- Les solvants autorisés pour l'extraction des matières premières sont l'alcool éthylique, les graisses et huiles d'origine végétale, la glycérine dérivée des graisses ou huiles d'origine végétale, le miel, le sucre et le vinaigre. Les solvants suivent la règle générale de ce cahier des charges.

15.15.7 Ingrédients – Origine non agricole

- Ingrédients d'origine minérale : sels (chlorures et sulfates de sodium, potassium, calcium et magnésium), argiles (y compris bentonite et terre de diatomées), pierre, pierres précieuses, y compris l'acide silicique. Les minéraux naturels qui n'ont pas été modifiés chimiquement sont autorisés.
- Ingrédients d'origine métallique : métaux précieux, métaux.
- Pigments, composés de minéraux et d'oxydes métalliques agglomérés répondant à toutes les autres restrictions de ce cahier des charges.
- Si des minéraux ou du sel sont utilisés comme ingrédient, un certificat d'analyse et une documentation annexe doivent être présentés afin de prouver que les ingrédients utilisés ne contiennent pas de contaminants interdits tels que des métaux lourds ou des ingrédients ajoutés tels que des agents d'écoulement.
- Eau potable pure de la meilleure qualité. On privilégiera l'eau de source (y compris l'eau minérale), l'eau distillée ou l'eau dynamisée. Le traitement de l'eau doit garantir une haute qualité de l'eau. L'eau peut être filtrée ou adoucie ou traitée aux UV.
- Les conservateurs, antioxydants, tensioactifs/émulsifiants, alcools, solvants (tous les additifs fonctionnels) doivent être listés dans l'annexe I.
- L'alcool synthétiquement dénaturé n'est pas autorisé.
- Les conservateurs d'origine végétale doivent être utilisés de préférence.
- Les antioxydants naturels sont préférés (par exemple à base de sauge ou de romarin).
- Le CO_2 comme solvant d'extraction est autorisé.

- Les enzymes d'origine naturelle (par exemple, les enzymes de fruits) sont autorisées, documentées sans OGM et exemptes d'autres ingrédients interdits.
- Les parfums synthétiques ne sont pas autorisés. Les parfums doivent être uniquement issus d'huiles essentielles pures, de Demeter/Biodynamique ou certifiées biologiques, ne contenant aucun colorant ni aucun autre additif.

Annexe I

Substances isolées autorisées (additifs fonctionnels uniquement)

Dans l'annexe I, des additifs fonctionnels supplémentaires peuvent être répertoriés si les critères suivants sont respectés :

- Les additifs fonctionnels sont produits par des procédés cohérents avec ce cahier des charges ; ce ne sont pas des ingrédients actifs.
- Certains additifs fonctionnels peuvent agir dans une deuxième catégorie comme actif ou parfum. Ceci doit être noté pout chaque ingrédient.

A

Acide Ascorbique

Acide Benzoïque et ses sels

Acide Citrique

Acide lactique (issu de la fermentation d'un substrat glucidique sans OGM uniquement) (additif actif et fonctionnel)

Acides Sorbiques et leurs sels

Acide StéariqueAlcool Benzylique

Alcool Cétéarylique

Alcool Cétylique

Alcool Éthylique

Alcool de Lanoline

Alcool Laurylique

Alcool de Noix de Coco

Alcool Stéarique

Allantoïne : extrait d'Allantoïne (consoude)

C

Cetearyl Glucoside (uniquement dans les produits rincés)

Cetearyl Olivate

Coco Glucoside (uniquement dans les produits rincés)

D

Decyl Glucoside (uniquement dans les produits rincés)

DecylOleate

Disodium Cocoyl Glutamate

E

Esters d'Huile de Jojoba (additif actif et fonctionnel)

Ester de sucre

G

Gluten de blé hydrolysé (additif actif et fonctionnel)

Glycérine

Glyceryl Caprylate

Glyceryl Citrate

Glyceryl Cocoate

Glyceryl Distearate

Glyceryl Lactate

Glyceryl Laurate

Glyceryl Linoleate

Glyceryl Oleate

Glyceryl Oleate Citrate

Glyceryl Stearate

Glyceryl Stearate SE

Glyceryl Stearate Citrate

Gomme de Cellulose (pour peeling, dentifrices, gels fermeté)

Gomme Xanthane

L

Lanoline

Lauryl Glucoside (uniquement dans les produits rincés)

Lécithine

P

Palmitate d'Ascorbyle

Palmitate de Cétyle

Polyglyceryl - 3 – Polyricinoleate

Potassium Cocoate

Potassium Olivate

Potassium Palmitate

Potassium Stearate

Potassium Sulphate

Protéine de blé hydrolysée (additif actif et fonctionnel)

S

Sodium Cetearyl Sulfate

Sodium Cocoate x

Sodium Cocoyl Glutamate x

Sodium Cocoyl Hydrolysed Wheat Protein x

Sodium Gluconate x

Sodium Lauroyl Lactylate x

Sodium Olivate x

Sodium Palm Kernelate x

Sodium Palmate x

Sodium Stearyl Lactylate x

T

Tocophérol (Vitamine E) (additif actif et fonctionnel)

Totarol

X

Xanthan (E 415)

Substances isolées autorisées (principes actifs)

Dans cette catégorie, aucune autre substance ne peut être ajoutée par des révisions futures de cette section du cahier des charges. Les produits basés sur une approbation de produit datant d'avant 2022 (par tout organisme de certification) avec l'une de ces substances restent valables pour une période indéfinie. Aucun nouveau produit ne peut pas être approuvé.

Acide salicylique (pour peeling et traitement des imperfections cutanées –(Hygiène))

Citrate de Triéthyle (pour déodorants)

Dioxyde de Titane (pour crèmes solaires)

Oxyde de Fer (pour crèmes solaires)

Oxyde de Zinc (pour crèmes solaires)

Vitamines (excepté l'acide ascorbique et le tocopherol)

Xylitol (pour dentifrices) Si extrait de maïs, une déclaration d'absence d'OGM est requise.

15.16 Textiles

Cahier des charges international pour la certification des marques déposées Demeter, biodynamic® ainsi que les marques associées – Transformation

Version juin 2018 Date de révision sept. 2020

15.16.1 Auxiliaires de transformation, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation

Les auxiliaires et additifs ainsi que les matériaux filtrants, les enzymes et les méthodes de transformation sont réglementés dans la partie générale de ce document (voir 3.2 et 3.3). Les exigences spécifiques aux textiles sont listées dans la section suivante.

15.16.2 Principes de base - textiles

Les matières premières textiles (laine, coton, lin, soie, etc.) sont des produits agricoles pour lesquels tous les principes de la production biodynamique s'appliquent. La production textile diffère de la production alimentaire par le fait que la transformation est toujours nécessaire. Cependant, tout comme la transformation des aliments peut détériorer les qualités spécifiques à la biodynamie, la transformation des textiles peut avoir un effet négatif sur la qualité des fibres biodynamiques. En outre, la production textile utilise un grand nombre de produits chimiques (dessuintage, teinture, etc.) qui peuvent, d'une façon importante, nuire à l'environnement et/ou contaminer les produits finis.

L'exclusion de produits spécifiques toxiques lors de la production est règlementée par le cahier des charges productions de Demeter.

Lors de la transformation, cet aspect est règlementé par le cahier des charges de l'Association Internationale des Industriels du Textile Naturel (IVN) qui a été jugé comme étant le plus approprié pour l'élaboration de textiles Demeter.

Les produits Demeter respectent toujours le cahier des charges des produits textiles biologiques. *

** Pour être conforme aux normes définies, il faut respecter les conditions suivantes :*

- Au moins 50 % des ingrédients agricoles doivent être d'origine biologique
- Aucun ingrédient en parallèle (Demeter avec biologique/conventionnel)
- Ne contient aucun OGM
- Ne contient aucune nanoparticule

Pour obtenir l'agrément, le licencié doit fournir la preuve que les conditions mentionnées ci-dessus sont satisfaites.

15.16.3 Matières premières, auxiliaires de transformation et additifs – textiles

- Toutes les fibres (laine, coton, lin, etc.) certifiées Demeter peuvent être utilisées pour la fabrication de textiles Demeter. Les fibres certifiées issues de domaines En conversion vers Demeter sont acceptées si leur proportion ne dépasse pas un tiers du produit fini.
- Tous les mélanges contenant des fibres issues de fermes certifiées Demeter sont autorisés.
- Tant que la soie ou d'autres fibres naturelles ne sont pas disponibles en qualité Demeter, le mélange avec des fibres biologiques est autorisé.
- De tels produits contenant un mélange de fibres bio et Demeter peuvent être étiquetés Demeter si au minimum 66 % de leur poids est constitué de fibres Demeter.
- Le Coton doit être récolté à la main. La récolte à la machine n'est autorisée que si l'utilisation de produits chimiques est exclue. Les fibres animales doivent être obtenues par tonte ou peignage.

15.16.4 Méthodes de transformation spécifiques aux produits – textiles

Les cahiers des charges de l'Association Internationale des Industriels du Textile Naturel (IVN) dans leur dernière version s'appliquent.

15.17 Compléments alimentaires, de santé et pharmaceutiques

Cahier des charges international pour la certification des marques déposées Demeter, biodynamic® ainsi que les marques associées – Transformation

Version juin 2018 | Date de révision sept. 2020

15.17.1 Champs d'application

Le présent cahier des charges s'applique aux produits qui sont consommés en complément à la nutrition humaine ou à un traitement médical, sans être soumis directement ou obligatoirement à la législation alimentaire ou pharmaceutique générale. Cela s'étend aux catégories telles que les compléments alimentaires, les aliments fonctionnels, les compléments de santé ou pharmaceutiques.

Etant donné que le présent cahier des charges s'applique au niveau international, et que la législation nationale ou les instances légales peuvent classer ou définir ces catégories de manière différente, il n'est pas possible de délimiter définitivement et avec précision le champ d'application des catégories de produits. En raison des différents champs d'application des normes organiques ou des désaccords sur la réglementation horizontale, une certification bio comme condition préalable à l'obtention de la certification Demeter, comme énoncé dans la partie générale de ce document, est soumise à des restrictions pour ce cahier des charges. Par conséquent, cette condition n'entre en vigueur que si des normes organiques de base existent pour les différentes catégories de produits. Dans tous les cas, les matières premières d'origine agricole doivent être régies par une réglementation de base en matière de produits biologiques.

Il est à noter que pour certains produits dans certains pays, toute référence à l'appellation biologique, et donc à Demeter, peut être interdite en ce qui concerne les compléments alimentaires ou pharmaceutiques. Il relève de la responsabilité du titulaire de la licence de s'assurer que l'agrément et la certification soient, d'un point de vue légal, sans ambiguïté. Il est hautement recommandé que les organismes de certification se réfèrent aux éléments ci-dessus durant la procédure d'agrément du produit.

15.17.2 Auxiliaires de transformation, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation

Les auxiliaires et additifs ainsi que les matériaux filtrants, les enzymes et les méthodes de transformation sont réglementés dans la partie générale de ce document (voir 3.2 et 3.3). Les exigences spécifiques aux compléments alimentaires et de santé, ainsi qu'aux aliments fonctionnels et suppléments pharmaceutiques sont listées dans la section suivante.

15.17.3 Ingrédients, auxiliaires de transformation et additifs – compléments alimentaires, de santé et pharmaceutiques

- Les conditions générales des produits alimentaires Demeter régissent l'utilisation, la qualité et l'origine des matières premières, ainsi que les exigences minimales requises en ce qui concerne la composition et la disponibilité des ingrédients.
- Les agents collants autorisés sont : la gomme de guar, la gomme Arabique, la maltodextrine, les cires végétales, l'amidon natif, la gélatine et la pectine (E440i).

15.17.4 Méthodes de transformation spécifiques aux produits – compléments alimentaires, de santé et pharmaceutiques

- Les procédés de séchage et de chauffage listés dans le tableau général de ce cahier des charges sont autorisés. Le séchage par atomisation ou au tambour est autorisé, ainsi que la lyophilisation, à condition d'obtenir une dérogation de l'organisme de certification compétent.
- Le façonnage par extrusion, en respectant les seuils concernant la pression et la température, est autorisé.

15.17.5 Capsules et enrobages – compléments alimentaires, de santé et pharmaceutiques

- La gélule et la matière d'enrobage ne doivent pas dépasser 5% du volume du produit.
- En tant que composants de base, les protéines animales, la gélatine ou les polysaccharides végétaux et les huiles, au minimum certifiés biologiques, sont autorisés.
- La maltodextrine, la lécithine de tournesol, la gomme guar, la gomme arabique et l'amidon natif, au minimum certifiés biologiques, sont autorisés.
- Le carbonate de magnésium en tant qu'agent anti-agglomérant ou agent de démoulage est autorisé.
- Les colorants ne sont pas autorisés. L'utilisation d'ingrédients colorants sous forme de poudre de légumes, ou assimilés, est possible.

Le fabricant doit veiller à ce que la matière ne contienne aucun additif autre que ceux listés ci-dessus. L'ensemble des spécifications des produits doit être fourni au moment de la demande de certification.

15.18 . Produits à base de soja, boissons à base de céréales et de fruits à coques

Cahier des charges international pour la certification des marques déposées Demeter, biodynamic® ainsi que les marques associées – Transformation

Version oct. 2021 Date de révision oct. 2021

15.18.1 Champs d'application

Cette sous-section du cahier des charges couvre les produits à base de soja comme le tofu et le lait, le gluten de blé comme le seitan et les boissons à base de céréales, ainsi que les boissons à base de fruits à coque et de graines. Cette section ne concerne pas les flocons de soja, veuillez vous reporter à la section 7.4.

15.18.2 Auxiliaires de transformation, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation

Les auxiliaires et additifs ainsi que les matériaux filtrants, les enzymes et les méthodes de transformation sont réglementés dans la partie générale de ce document (voir 3.3 et 3.4). Les exigences particulières pour les produits à base de soja, les boissons à base de céréales et de fruits à coque ainsi que les produits similaires sont énumérées dans la section suivante de ce document.

15.18.3 Principes généraux – produits à base de soja et boissons à base de céréales

En général, les informations sur les produits ne doivent pas indiquer que les boissons à base de plantes sont un substitut nutritionnel du lait.

15.18.4 Ingrédients, auxiliaires de transformation et additifs – produits à base de soja et boissons à base de céréales

- Le nigari (chlorure de magnésium) et le sulfate de calcium sont des coagulants autorisés (pour la prise du caillé) pour le tofu et les produits à base de tofu. Le bicarbonate de sodium est autorisé comme auxiliaire/additif.
- Seuls les bois durs (sous forme de bois, de copeaux ou de sciure) peuvent être utilisés pour le fumage des produits à base de soja. Les bois durs tropicaux sont exclus.
- Dans la production de boissons à base de céréales, des enzymes peuvent être utilisées pour démuciler et saccharifier l'amidon.
- La lécithine peut être utilisée si des boissons à base de noix sont produites.

15.18.5 Méthodes de transformation spécifiques aux produits – produits à base de soja et boissons à base de céréales

- Pour la conservation des boissons à base de céréales, de soja et de fruits à coque, et le procédé thermique maximal autorisé est la méthode UHT (Ultra Haute Température).
- Les boissons à base de céréales, de soja et de fruits à coque peuvent être homogénéisées.

15.19 Chocolat, cacao et confiserie

Cahier des charges français pour la certification de la marque déposée Demeter, et des marques associées – Transformation

15.19.1 Champ d'application

Ce paragraphe du cahier des charge s'applique à la production de chocolat, de cacao, de boissons contenant du cacao, de bonbons dont le chocolat est l'ingrédient principal, et de confiseries Demeter.

15.19.2 Auxiliaires de production, additifs, matériaux de filtration et méthodes de transformation

Les auxiliaires de transformation et additifs ainsi que les matériaux filtrants, les enzymes et les méthodes de transformation sont réglementés dans la partie générale de ce document (voir 3.2 et 3.3). Les exigences spécifiques pour la production de chocolat, cacao et confiserie sont listées ci-dessous.

15.19.3 Principes de base- Chocolat, cacao et confiserie

En raison des matières premières utilisées, une attention particulière doit être accordée au respect du Cahier des Charges en matière de responsabilité sociale.

15.19.4 Traitement post-récolte- Fèves de cacao

- Le séchage des fèves au soleil est la méthode à favoriser. Si cela n'est pas possible pendant la saison des pluies, un séchage artificiel par air chaud peut être utilisé. Les sources d'énergie fossile et le bois sont autorisés, la génération d'énergie devant être située à une distance suffisante du produit.Le feu en plein air n'est pas autorisé.
- Le séchage à même le sol n'est pas autorisé. Les lits de séchage en plastique sont autorisés. Lors d'un nouvel achat, l'utilisation de matériaux sans plastique tels que le bois, le bambou ou le métal est recommandée.
- La débactérisation par vapeur, pression ouozone est autorisée.
- Pour la lutte antiparasitaire, le traitement par gaz inerte (azote ou dioxyde de carbone), la pression et la surgélation sont autorisés.

15.19.5 Ingrédients, auxiliaires de transformation et additifs – Chocolat, cacao et confiserie

- Dans la production de chocolat, l'ajout de graisses ou d'huiles (par exemple, l'huile de palme) pour remplacer le beurre de cacao ou influencer la viscosité n'est pas autorisé.
- Pour le traitement du chocolat, l'utilisation de lécithine n'est pas autorisée. Pour les confiseries ou les bonbons au chocolat, l'utilisation de lécithine d'origine biologique en tant qu'émulsifiant est autorisée.
- La gomme arabique est autorisée en tant qu'additif pour le traitement du chocolat et des confiseries.
- Pour aromatiser ou parfumer, seules les huiles essentielles pures ou les extraits purs (identiques au nom de la matière première et obtenus à l'aide d'agents d'extraction autorisés) sont autorisés.

15.19.6 Méthodes de transformation spécifiques aux produits - Chocolat, cacao et confiserie

- La lyophilisation n'est pas autorisée.
- L'alcalinisation du grué de cacao ou de la pâte de cacao à l'aide de carbonate de potassium (K_2CO_3) ou de carbonate de sodium (Na_2CO_3) est autorisée.

15.19.7 Emballage – Chocolat, cacao et confiserie

- Les sacs de fèves ne doivent pas dépasser 25 kg. Le poids maximal autorisé pour les sacs de marchandises est de 50 kg, sauf s'il peut être prouvé que le transport est uniquement mécanique. En cas d'adaptation des chaînes d'approvisionnement pour répondre à cette exigence, Demeter France peut accorder une dérogation (dérogation XX voir chapitre 7.21).
- L'aluminium, les films composites avec des couches d'aluminium ou les films métallisés ne sont pas autorisés pour ces catégories de produits.
- Le papier, le carton, le papier enduit de PE et les matériaux plastiques conformes au chapitre 7.1.4. (PE, PP et films composites de PE et PP) sont autorisés pour le chocolat, le cacao et les confiseries.

15.20 Café

Cahier des charges français pour la certification de la marque déposée Demeter, et des marques associées – Transformation

15.20.1 Champ d'application

Ce paragraphe du cahier des charge s'applique à la production de café Demeter.

15.20.2 Auxiliaires de production, additifs, matériaux de filtration et méthodes de transformation

Les auxiliaires de transformation et additifs ainsi que les matériaux filtrants, les enzymes et les méthodes de transformation sont réglementés dans la partie générale de ce document (voir 3.2 et 3.3). Les exigences spécifiques pour la production de café sont listées ci-dessous.

15.20.3 Principes de base- Café

En raison des matières premières utilisées, une attention particulière doit être accordée au respect du Cahier des Charges en matière de responsabilité sociale.

15.20.4 Traitement post-récolte- Grains de café

- Le séchage des grains au soleil est la méthode à favoriser. Si cela n'est pas possible pendant la saison des pluies, un séchage artificiel par air chaud peut être utilisé. Les sources d'énergie fossile et le bois sont autorisés, la génération d'énergie devant être située à une distance suffisante du produit. Le feu en plein air n'est pas autorisé.
- Le séchage à même le sol n'est pas autorisé.
- Le café entièrement lavé est autorisé. Dans ce cas, un plan de gestion de l'eau conformément au chapitre 6.1.9.4 est obligatoire pour l'ensemble de la ferme. Le chapitre 3.4. Eau de traitement doit également être respect.

15.20.5 Méthodes de transformation spécifiques au produit-Café

- La production de café instantané est autorisée. L'extraction à la vapeur est autorisée. Les agents anti-corrosion utilisés pour la production de vapeur ne doivent pas être volatils. Le séchage par atomisation est autorisé. La lyophilisation est autorisée sur dérogation délivrée par Demeter France.
- La production de café décaféiné par extraction au CO_2 ou par la méthode « Suisse » (à l'eau) est autorisée. L'extraction par acétate d'éthyle, dichlorométhane ou autre composant chimique n'est pas autorisée.
- La température pendant la torréfaction du café ne doit pas dépasser 220 °C, et 240°C pour la torréfaction de l'espresso.
- L'aromatisation et la désodorisation du café ne sont pas autorisées.

15.20.6 Emballage - Café

- L'aluminium, les films composites avec des couches d'aluminium ou les films métallisés ne sont pas autorisés.

- Le papier, le carton, le papier enduit de PE et les matériaux plastiques conformes au chapitre 7.1.4. (PE, PP et films composites de PE et PP) sont autorisés pour le café.

15.21 Approbation de dérogations – transformation

Cahier des charges international pour la certification Demeter, Biodynamic® et les marques associées

Versión juin 2020 Fecha de revisión: sept. 2023

Les dérogations qui suivent sont prévues dans le cahier des charges International de Demeter et peuvent être validées par les organismes de certification respectives. Toutes les dérogations approuvées seront listées et transmises annuellement au le Conseil d'Accréditation (AC).

Tableau 28: Aperçu des dérogations - Transformation

Alinéea N°.	Description	Référence chapitre	Critères supplementaires / restrictions
I	Lyophilisation	3.2.1.	Seulement certaines applications. La nécessité et la nature de la technologie utilisée doivent être prises en compte. Cette évaluation revient à l'organisme de certification respectif
II	L'utilisation de rayons X pour la détection de corps étrangers	3.2.1.	
III	Enzymes contenant des conservateurs	3.3.	Basé sur la déclaration de non-disponibilité auprès de 3 fournisseurs
IV	Agents antiagglomérants pour le sel	3.3.	Le sel peut contenir du Carbonate de calcium ou du Carbonate de magnésium (E504) comme agents anti-agglomérants. Pour d'autres agents anti-agglomérants, une approbation par écrit de l'organisme de certification respectif est nécessaire. Il doit être prouvé qu'il est impossible d'utiliser du sel avec du Carbonate de calcium ou du magnésium, ou sans agents anti-agglomérants dans le processus de production.
V	Produits contenants entre 66-90% d'ingrédients Demeter certifiés	4.4.2.	Ces produits doivent présenter soit la mention : "Ce produit contient entre 66 et 90% d'ingrédients Demeter", soit le pourcentage réel d'ingrédients, à un endroit approprié sur l'étiquette.
VI	Impression monochrome de la marque	4.5.2.	

Alinéea N°.	Description	Référence chapitre	Critères supplementaires / restrictions
VII	Pyrèthre avec PBU (butoxyde de pipéronyle)	5.4.2	Seulement si le PBU est présent dans des matériaux qu'il est tenu d'utiliser légalement
VIII	Mesures de contrôle des nuisibles non approuvées	5.4.4.	Les raisons données incluent au minimum : ■ Conseil et justification auprès d'un professionnel en lutte contre les nuisibles. ■ Description et spécificités des moyens mis en place et du matériel utilisé. ■ Description des mesures pour éviter la contamination des produits après réutilisation des lieux de stockage. ■ Mesures de prévention afin d'éviter que ce type de situation ne se reproduise
IX	Chlorine active comme agent nettoyant dans la transformation de la viande et de ses sous-produits	5.5.4.	
X	Protéines de plantes pour les cosmétiques, la clarification et le collage des fruits et légumes	7.2.3.	
XII	Nutriments de levures non-biodynamiques ou écorces de levures bio - vin	7.12.4.	
XIII	Autres arômes non certifiés Demeter – spiritueux	7.14.5.	
XIV	Matières premières provenant de cueillette sauvage – cosmétiques	7.15.4	Un formulaire de demande justifie la procédure pour des récoltes mineures, dont la fréquence est inférieure à un an, dont la quantité de plantes prélevée ne met pas en péril la population, et qui constitue moins de 2% des ingrédients de la formulation finale.
XV	Ingrédient agricole d'origine conventionnelle – cosmétiques	7.15.5.	Conditions : ■ Une preuve écrite de l'indisponibilité est requise de la part de trois fournisseurs

Alinéea N°.	Description	Référence chapitre	Critères supplementaires / restrictions
			■ Un test multi-résidu est exigé avec des seuils correspondant aux valeurs de référence du BNN ■ La quantité ne doit pas excéder 5% du total des ingrédients de la formulation finale.
XVI	Chitosan	7.12.4	Agent de collage du vin
XVII	Fret aérien	3.5.3	■ Justificatif écrit des raisons pour laquelle le fret aérien est inévitable. ■ Une compensation des émissions de CO2 d'un montant au moins égal
XVIII	Filtration tangentielle	7.12.5	■ Vins sans addition de SO2. ■ Vins mousseux naturels (méthode ancestrale / "pétillant naturel") ■ Vins doux ■ Vins qui développent une altération lactique (par exemple : vin blanc à fermentation languissante) ■ Vins rouges présentant une déviation organoleptique (Brettanomyces)
XIX	Revêtement interne en PVC des couvercles et bouchons	7.1.3	
XX	Sacs de fèves de cacao excédant 50 kg par unité sans transport mécanique	7.19.7	