



# Production et Transformation 2020

*Cahier des charges français pour la certification de la marque  
déposée Demeter, ainsi que les marques associées.*

Association DEMETER FRANCE

7 Rue Edouard Richard - 68000 COLMAR

Tél : +33 (0)3 89 41 43 95 – Fax : +33 (0)3 89 41 49 51

[contact@demeter.fr](mailto:contact@demeter.fr) - [www.demeter.fr](http://www.demeter.fr)



## Sommaire

1	Vision, Mission, Principes et Valeurs.....	8
1.1	Vision.....	9
1.2	Mission.....	10
1.3	Principes.....	11
1.4	Valeurs.....	12
2	Exigences fondamentales.....	13
2.1	Garantie de la qualité pour les entreprises de transformation et de distribution.....	13
2.1.1	Protocole de séparation.....	13
2.1.2	Stockage.....	14
2.1.3	Flux des produits et documentation de l'entreprise.....	14
2.1.4	Exigences réglementaires du Ministère de la Santé.....	14
2.1.5	Exigences concernant la sous-traitance.....	14
2.2	Composition et qualité des produits Demeter.....	15
2.2.1	Qualité de la matière première – définition générale.....	15
2.2.2	Origine de la matière première.....	15
2.2.3	Disponibilité de la matière première Demeter.....	16
2.2.4	Inclusion de produits biologiques partiellement transformés.....	16
2.2.5	Calcul du pourcentage d'ingrédients dans les produits Demeter.....	16
2.3	Procédés de transformation.....	18
2.3.1	Procédés autorisés ou autorisés avec restrictions.....	18
2.4	Procédés interdits.....	19
2.5	Auxiliaires et additifs.....	21
3	Cahier des charges Etiquetage.....	30
3.1	Introduction.....	30
3.2	Autres structures légales d'identification.....	30
3.3	Utilisation de la marque.....	31
3.4	L'étiquetage de produits Demeter.....	32
3.4.1	Produits mono-ingrédient.....	32
3.4.2	Produits multi-ingrédients.....	32
3.4.3	Identification des produits et ingrédients « En conversion vers Demeter ».....	33
3.5	Identification avec le logo de la marque Demeter.....	35



3.5.1	Emplacement normal sur les produits .....	35
3.5.2	Charte visuelle et graphique et choix des couleurs.....	36
3.5.3	Impression monochrome.....	37
3.5.4	Textes apposés au logo de la marque.....	37
3.5.5	Style et police de caractère de la marque Demeter .....	37
3.6	Etiquetage avec le sigle .....	37
3.7	Utilisation de la « Fleur » Demeter .....	37
3.8	Identification avec les termes biodynamique/biodynamique®.....	38
3.9	Identification des produits issus de l'apiculture Demeter .....	38
3.10	Identification des produits contenant de l'alcool.....	39
3.10.1	Etiquetage de spiritueux.....	39
3.10.2	Identification des vins Demeter et biodynamiques.....	39
3.10.3	Etiquetage d'autres produits contenant de l'alcool.....	40
3.11	Etiquetage de cosmétiques Demeter.....	40
3.12	Identification des textiles issus de laine ou de fibres Demeter.....	41
3.13	Identification des produits issus de la sélection variétale en biodynamie .....	42
3.14	Identification des produits issus de l'élevage de poules pondeuses .....	43
4	Lutte contre les nuisibles et le nettoyage d'entrepôts et d'installations de production ....	45
4.1	Introduction .....	45
4.2	Champ d'application.....	45
4.3	Mesures de prévention.....	46
4.4	Lutte contre les nuisibles.....	46
4.4.1	Protocole de traitement .....	46
4.4.2	Mesures autorisées – locaux de stockage.....	46
4.4.3	Mesures approuvées – matières premières.....	47
4.4.4	Mesures complémentaires .....	47
4.5	Produits de nettoyage .....	48
4.5.1	Produits de nettoyage – règles de base .....	48
4.5.2	Produits de nettoyage recommandés .....	48
4.5.3	Produits de nettoyage autorisés .....	49
4.5.4	Produits de nettoyage non autorisés .....	49
5	Production.....	50
5.1	Productions végétales.....	50



5.1.1	Champ d'application.....	50
5.1.2	Semences et plants.....	50
5.1.3	Fumure et fertilisation.....	51
5.1.4	Soin et protection des végétaux .....	54
5.1.5	Maraîchages et légumes de plein champ .....	54
5.1.6	Cultures pérennes (vergers et vignes).....	57
5.1.7	Champignons.....	58
5.1.8	Biodiversité et environnement .....	59
5.1.9	Sélection végétale biodynamique.....	61
5.1.10	Cueillette sauvage.....	63
5.2	Préparations biodynamiques (voir aussi annexe 8) .....	63
5.3	Elevage.....	65
5.3.1	Champ d'application.....	65
5.3.2	Nécessité d'avoir du bétail .....	65
5.3.3	Taux de chargement .....	66
5.3.4	Entraide entre domaines .....	66
5.3.5	Conduite de l'élevage.....	67
5.3.6	Alimentation .....	72
5.3.7	Reproduction et identification .....	77
5.3.8	Origine des animaux, animaux importés et commercialisation .....	78
5.3.9	Utilisation des remèdes vétérinaires chez les animaux.....	82
5.3.10	Transport et abattage des animaux.....	84
5.4	Conversion d'une ferme à l'agriculture biodynamique .....	85
5.4.1	Plan de conversion.....	85
5.4.2	Conversion intégrale du domaine.....	86
5.4.3	Domaine.....	86
5.4.4	Conversion des nouvelles surfaces agricoles.....	87
5.4.5	Certification en période de conversion .....	87
Annexe 1 : Calcul du taux de chargement.....		93
Annexe 2 : Aliments introduits autorisés.....		94
Annexe 3 : Compléments et additifs alimentaires autorisés.....		96
Annexe 4 : Fertilisants et amendements du sol autorisés ou à usage restreint.....		97



Annexe 5 : Substances et méthodes autorisées pour les soins et la protection des végétaux .....	100
Annexe 6 : Accords de dérogation.....	103
Annexe 7 : Âge minimal d’abattage pour la volaille.....	106
Annexe 8 : Préparations biodynamiques .....	107
Annexe 9 : Cadre dérogatoire pour les fermes en grandes cultures sans élevage.....	111
6 Cahiers des charges pour les différentes catégories de produits Demeter .....	112
6.1 Emballage .....	112
6.1.1 Champ d’application.....	112
6.1.2 Principes de base.....	112
6.1.3 Matériaux d’emballage expressément interdits.....	113
6.1.4 Matériaux d’emballage approuvés ou à usage restreint.....	114
6.2 Fruits et légumes.....	117
6.2.1 Champ d’application.....	117
6.2.2 Auxiliaires, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation .....	117
6.2.3 Fruits.....	117
6.2.4 Légumes (y compris pommes de terre et champignons) .....	118
6.2.5 Emballage – fruits et légumes .....	119
6.3 Pains, pâtisseries et viennoiseries.....	120
6.3.1 Champ d’application.....	120
6.3.2 Auxiliaires, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation .....	120
6.3.3 Ingrédients, auxiliaires et additifs – pains, pâtisseries et viennoiseries.....	120
6.3.4 Méthodes de transformation spécifiques aux produits – pains, pâtisseries et viennoiseries .....	122
6.3.5 Etiquetage (information supplémentaire).....	123
6.4 Céréales, produits à base de soja, produits céréaliers et pâtes.....	124
6.4.1 Champ d’application.....	124
6.4.2 Auxiliaires, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation .....	124
6.4.3 Principes de base – céréales, produits à base de soja, produits céréaliers et pâtes .....	124
6.4.4 Ingrédients, auxiliaires et additifs – céréales, produits à base de soja, produits céréaliers et pâtes .....	125
6.4.5 Méthodes de transformation spécifiques aux produits – céréales, produits à base de soja, produits céréaliers et pâtes .....	125



6.5	Plantes aromatiques et épices .....	126
6.5.1	Auxiliaires de production, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation .....	126
6.5.2	Principes de base – plantes aromatiques et épices.....	126
6.5.3	Ingrédients, auxiliaires de transformation et additifs – plantes aromatiques et épices .....	127
6.5.4	Méthodes de transformation spécifiques aux produits – plantes aromatiques et épices .....	127
6.6	Viandes et produits carnés.....	129
6.6.1	Auxiliaires de production, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation .....	129
6.6.2	Principes de base – viandes et produits carnés.....	129
6.6.3	Ingrédients, auxiliaires de transformation et additifs – viandes et produits carnés .....	129
6.6.4	Méthodes de transformation spécifiques aux produits – viandes et produits carnés .....	130
6.7	Lait et produits laitiers .....	132
6.7.1	Champ d'application.....	132
6.7.2	Auxiliaires de production, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation .....	132
6.7.3	Principes de base – lait et produits laitiers.....	132
6.7.4	Ingrédients, auxiliaires de transformation et additifs – lait et produits laitiers .	132
6.7.5	Méthodes de transformation spécifiques aux produits – lait et produits laitiers ... ..	133
6.8	Lait infantile.....	136
6.8.1	Champ d'application.....	136
6.8.2	Auxiliaires de production, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation .....	136
6.8.3	Principes de base – Lait infantile.....	136
6.8.4	Ingrédients, auxiliaires de transformation et additifs – Lait infantile .....	137
6.8.5	Méthodes de transformation spécifiques aux produits – Lait infantile .....	137
6.9	Huiles de cuisson et matières grasses .....	138
6.9.1	Champ d'application.....	138
6.9.2	Auxiliaires de production, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation .....	138



6.9.3	Principes de base – huiles et matières grasses.....	138
6.9.4	Ingrédients, auxiliaires de transformation et additifs – huiles de cuisson et matières grasses.....	139
6.9.5	Méthodes de transformation spécifiques aux produits – huiles de cuisson et matières grasses.....	139
6.10	Sucre, agents sucrants, confiserie, glace et chocolat.....	141
6.10.1	Champ d’application.....	141
6.10.2	Auxiliaires de production, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation.....	141
6.10.3	Ingrédients, auxiliaires de transformation et additifs – sucre, agents sucrants, confiserie, crème glacée et chocolat.....	141
6.10.4	Méthodes de transformation spécifiques aux produits – sucre, agents sucrants, confiserie, glace et chocolat.....	142
6.11	Bière.....	143
6.11.1	Auxiliaires de production, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation.....	143
6.11.2	Principes de base – bière.....	143
6.11.3	Ingrédients, auxiliaires de transformation et additifs - bière.....	144
6.11.4	Méthodes de transformation spécifiques aux produits – bière.....	145
6.12	Vins et vins effervescents.....	147
6.12.1	Champ d’application.....	147
6.12.2	Règles de transformation – vin.....	148
6.12.3	Etiquetage du vin Demeter et Biodynamic®.....	159
6.13	Cidre, vins de fruits et vinaigres.....	160
6.13.1	Champ d’application.....	160
6.13.2	Auxiliaires de transformation, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation.....	160
6.13.3	Principes de base – cidre, vins de fruits et vinaigres.....	160
6.13.4	Ingrédients, auxiliaires de transformation et additifs – cidre, vins de fruits et vinaigres.....	161
6.13.5	Méthodes de transformation spécifiques aux produits – cidre, vins de fruits et vinaigres.....	161
6.14	Spiritueux et alcool pour transformation ultérieure.....	162
6.14.1	Champ d’application.....	162
6.14.2	Auxiliaires, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation.....	162



6.14.3	Principes de base – spiritueux et alcool pour transformation ultérieure .....	162
6.14.4	Ingrédients, auxiliaires de transformation et additifs – Spiritueux et alcool pour transformation ultérieure.....	163
6.14.5	Méthodes de transformation spécifiques aux produits – Spiritueux et alcool pour transformation ultérieure.....	163
6.15	Cosmétiques et produits de soin .....	165
6.15.1	Champ d’application.....	165
6.15.2	Auxiliaires de transformation, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation .....	165
6.15.3	Principes de base – cosmétiques et produits de soin .....	165
6.15.4	Ingrédients, auxiliaires de transformation et additifs – cosmétiques et produits de soin .....	167
6.15.5	Ingrédients d’origine agricole conventionnelle .....	170
6.15.6	Méthodes de transformation spécifiques aux produits – cosmétiques et produits de soin .....	171
6.16	Textiles.....	172
6.16.1	Auxiliaires de transformation, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation .....	172
6.16.2	Principes de base - textiles .....	172
6.16.3	Matières premières, auxiliaires de transformation et additifs – textiles .....	173
6.16.4	Méthodes de transformation spécifiques aux produits – textiles .....	173
6.17	Compléments alimentaires, de santé et pharmaceutiques .....	174
6.17.1	Champs d’application.....	174
6.17.2	Auxiliaires de transformation, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation .....	174
6.17.3	Ingrédients, auxiliaires de transformation et additifs – compléments alimentaires, de santé et pharmaceutiques .....	175
6.17.4	Méthodes de transformation spécifiques aux produits – compléments alimentaires, de santé et pharmaceutiques .....	175
6.17.5	Capsules et enrobages – compléments alimentaires, de santé et pharmaceutiques.....	175
7	Contrat et commercialisation .....	177
7.1	Contrat.....	177
7.2	Certification annuelle.....	177
7.3	Commercialisation de produits Demeter.....	178



# 1 Vision, Mission, Principes et Valeurs

## L'Agri-Culture pour le Futur

Le futur du mouvement biodynamique, inspiré par les représentants du monde agricole, de la transformation, du commerce et de la science, ainsi que les consommateurs, est caractérisé par une ouverture à la fois intérieure et extérieure. Ce mouvement aspire à se connecter à d'autres, et à s'engager dans des dialogues ouverts et honnêtes avec la société. Cela est considéré comme essentiel pour le développement et la diffusion de la pratique de l'agriculture biodynamique. Ce développement est fermement soutenu par l'Association Internationale pour l'Agriculture Biodynamique (IBDA), la Section Agricole du Goetheanum, Demeter International ainsi que les associations nationales à travers le monde.

Dans ce cadre, le mouvement puise son inspiration et sa force au cœur de l'anthroposophie de Rudolf Steiner. Cela inclut le Cours aux Agriculteurs, et sa compréhension holistique d'un développement personnel et sociétal sain, transmis par l'éducation, la concertation et l'information.

Le titre « Agri-Culture » pour le futur, mettant en exergue le mot « Culture », souligne qu'il ne s'agit pas seulement de cultiver la terre, de transformer et de commercialiser des aliments de qualité, mais du développement de l'humain et de la terre. En cela, nous avons conçu le terme de façon plus large qu'auparavant, et nous devons poursuivre la définition du concept à l'avenir.

De ce fait, nous développerons continuellement notre mission, notre vision et nos principes avec toutes les parties concernées et intéressées.

Il doit aussi être souligné que l'agri-culture est vue comme une fondation essentielle pour le développement autant au niveau individuel que sociétal. Elle prendra de l'importance, dans la mesure où elle fournit des réponses aux défis actuels brûlants, qu'ils soient économiques, culturels, sociaux ou écologiques.

Nous exprimons notre vision, notre mission et nos principes dans les quatre dimensions d'un développement holistique durable, ainsi que dans une cinquième sphère cosmique et spirituelle. Cela a pour but de contribuer à une meilleure compréhension structurelle, et à une meilleure vue d'ensemble, sans contredire le point de vue holistique fondamental. Les dimensions sont intégrées les unes aux autres et se renforcent mutuellement.

## 1.1 Vision

### *Où voulons-nous aller ?*

Nous voulons une agriculture qui...

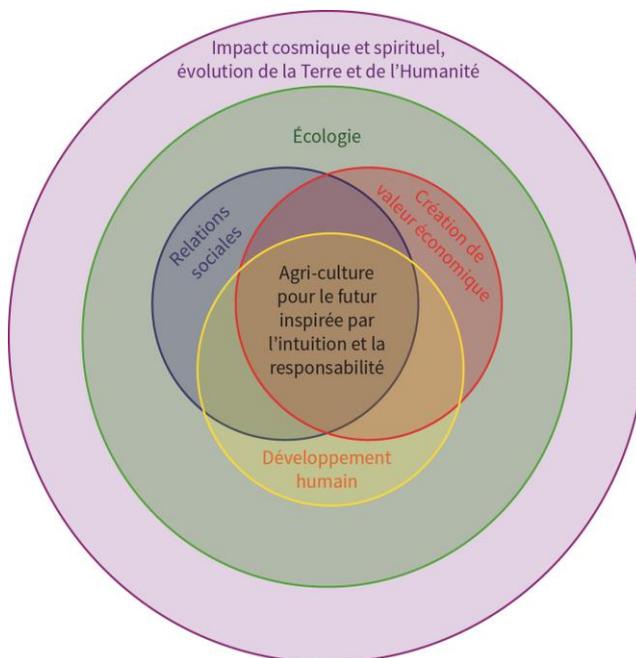
...encourage l'humanité à se saisir de la responsabilité du développement holistique de la Terre (écologie),

...incite et permette aux hommes de déployer leur potentiel d'individu et de développer leur pleine conscience (développement humain),

...produise des aliments sains et des produits agricoles de haute qualité nourrissant le corps, l'âme et l'esprit (création de valeur économique),

...encourage les hommes à vivre et à travailler ensemble dans la dignité, le respect mutuel et la tolérance (relations sociales),

...étreigne le monde matériel et spirituel, et permette à l'humanité d'être consciente des forces et substances cosmiques et terrestres, et de les intégrer (impact cosmique et spirituel).



## 1.2 Mission

### *Que faisons-nous ?*

Pour réaliser cette vision, nous voulons :

#### Écologie

- Créer un sol vivant et une fertilité durable.
- Créer un contexte vivant dans lequel les humains, les plantes et les animaux peuvent prospérer et se développer.
- Améliorer l'évolution continue des animaux domestiques et des plantes cultivées.

#### Développement humain

- Trouver des solutions sociales et techniques innovantes aux défis auxquels nous faisons face, et développer une nouvelle compréhension de la nutrition et de la qualité alimentaire, avec une méthodologie adéquate pour évaluer cette dernière.
- Dialoguer avec les mouvements de culture traditionnelle, biologique, spirituelle et alternative, autant qu'avec les représentants de l'agriculture conventionnelle.
- Éduquer les consommateurs et les rendre conscients de leur responsabilité.
- Permettre aux paysans, aux transformateurs et aux négociants de pratiquer l'agri-culture du futur.

- Continuer à développer notre vision, mission et principes avec toutes les parties intéressées.

#### Création de valeur économique

- Utiliser les ressources avec soin durant les processus de production et de consommation.
- Développer une approche coopérative tout au long de la chaîne de production et créer des partenariats avec le support des sociétés et des groupes de citoyens.
- Utiliser la technologie de façon consciente et dédiée à servir nos objectifs.
- Aider les producteurs de notre mouvement à s'adapter à une demande croissante du marché, et encourager les consommateurs à comprendre l'importance d'une production régionale et saisonnière.

#### Relations sociales

- Encourager les communautés à poursuivre et à développer l'agri-culture dans leur contexte spécifique.
- Mener une campagne active pour créer les conditions nécessaires à un développement durable et holistique.
- Formuler des directives et des normes qui incluent des valeurs sociales et développer des moyens appropriés pour les évaluer, afin d'assurer que notre marque est protégée et reste digne de confiance.

#### Impact cosmique et spirituel

- Développer les capacités spirituelles et aspirer à la connaissance.

## 1.3 Principes

### *Comment travaillons-nous ?*

#### Écologie

- Grâce à l'élevage de ruminants (particulièrement les bovins avec leur cornes), une rotation cultural diversifiée, le compostage contrôlé de fumier et l'utilisation des préparations biodynamiques, nous vitalisons le sol et augmentons sa fertilité.
- À travers le monde, les fermes s'adaptent au contexte régional pour former un organisme individuel. Celui-ci est intrinsèquement viable, car il crée des espaces de vie/des habitats sociaux et culturels diversifiés pour le développement futur des plantes, des animaux et des humains.
- Par l'usage des méthodes biodynamiques et d'élevage holistique, nous créons les conditions pour une alimentation de caractère, saine, douce et bénéfique. Nous traitons les animaux comme nos semblables et soutenons leur développement inhérent.

#### Développement humain

- Nous adoptons une approche interdisciplinaire et pragmatique de la recherche, pour développer continuellement et améliorer les méthodes biodynamiques, la qualité alimentaire et l'activité économique associative.
- Nous soutenons les dialogues enrichissants et ouverts, basés sur le respect mutuel. Nous offrons une transparence totale en ce qui concerne

l'origine, la production, la transformation et la conformité des produits, pour renforcer la responsabilité et le libre choix des consommateurs. Nous voulons également développer continuellement la méthode de comptabilité des « coûts réels » qui prend en compte tous les coûts extérieurs de la production alimentaire et les rend compréhensibles.

- Nous fournissons à nos paysans les connaissances et les compétences nécessaires pour améliorer la qualité de leur travail, tout en restant compétitif. Nous les accompagnons pour créer une culture d'entreprise qui met l'accent sur l'humain, son besoin de développement individuel, son esprit d'entrepreneuriat et sa force d'innovation.
- La communauté Demeter rend possible le contact et le processus de décision dans les associations Demeter tout au long de la chaîne de valeur, du producteur au consommateur, à travers une amélioration continue des méthodes de travail et des structures de gouvernance.

#### Création de valeur économique

- Nous aspirons à utiliser les ressources, dans la production et la consommation, de manière attentive, durable et innovante. Nous voulons créer une économie cyclique qui utilise des ressources renouvelables et préserve la qualité des produits, tout en révélant les forces formatrices, le caractère sain et savoureux des produits.
- Nous coopérons avec les organisations écologiques, la société civile et les sociétés de différentes industries qui partagent nos objectifs pour un meilleur futur, en harmonie avec les chaînes de valeur régionales et le commerce



international. Nous leurs offrons des prix justes pour leurs biens. En cas de compétition entre les membres, ils évitent les relations adverses et indécentes.

- Toutes les activités devraient être faites sans nuire ou interférer de façon disproportionnée avec les organismes vivants. L'écosystème vivant et durable à la plus haute valeur.

- Nous communiquons avec transparence, et fournissons aux paysans et aux consommateurs une information claire à propos du marché et du contexte de production.

#### Relations sociales

- Nous sommes conscients de la diversité des cultures locales, des conditions climatiques et géographiques parmi les pays membres. Nous sommes ouverts à l'adaptation ciblée et transparente des meilleures pratiques.

- Nous revendiquons une structure de prix basée sur des valeurs reflétant le coût réel de production, incluant les coûts sociaux et écologiques. Nous portons activement notre mission et nos valeurs dans le discours public.

Nous posons des conditions pour une interaction juste et respectueuse entre tous les membres de la chaîne de valeur, et garantissons la méthode biodynamique dans la transformation de matière première et le commerce de la marque « Demeter ».

#### Impact cosmique et spirituel

- Nous sommes réceptifs et conscients des capacités spirituelles individuelles. Nous sommes vigilants et sensibles à notre environnement et à la vie émotionnelle de ceux qui nous entourent. De ce fait, nous aspirons à la perception et à l'éveil.

## 1.4 Valeurs

Dimensions	Valeurs Fondamentales	Attitude Intérieure	Approche Externe
Ecologie	Durabilité	Respect	Responsabilité
Développement Humain	Liberté	Ouverture d'esprit	Intérêt
Création de Valeur Economique	Solidarité	Empathie	Collaboration
Rapports Sociaux	Egalité	Sens de la Justice	Equité
Impact Cosmique et Spirituel	Holisme	Quête Spirituelle	Connexion avec le contexte global



## 2 Exigences fondamentales

*Cahier des charges français pour la certification de la marque déposée Demeter, ainsi que les marques associées – Section générale*

### 2.1 Garantie de la qualité pour les entreprises de transformation et de distribution

Il est de la responsabilité solidaire de toutes les parties contractantes de garantir la qualité des produits Demeter en utilisant des méthodes hautement opérationnelles et des mesures et procédés bien réfléchis. Souvent, les réglementations régissant l'alimentation 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 l'intéresser aux spécificités des produits issus de l'agriculture biodynamique.

#### 2.1.1 Protocole de séparation

Si une entreprise produit ou manipule simultanément des produits Demeter et des produits conventionnels et/ou biologiques, un protocole de séparation des produits et de nettoyage approprié des machines doit être approuvé par Demeter France. Le protocole doit faire en sorte que toute contamination de produits Demeter soit évitée, que ce soit à la réception des matières premières, au cours de la transformation ou par la suite. C'est pourquoi, il doit intégrer le nettoyage des équipements et contenants, des stratégies pour éviter le mélange de produits Demeter avec des produits non certifiés, et s'intéresser à toute autre source de contamination potentielle. De manière générale, la fabrication ou la manipulation de produits Demeter doivent précéder celle de produits biologiques, qui doit précéder celle de produits conventionnels.

Le personnel impliqué à toute étape du processus doit être entièrement informé du protocole de séparation.

Un responsable qualité, responsable de la bonne exécution du protocole, doit être nommé.



## **2.1.2 Stockage**

L'entreprise doit s'organiser de telle sorte que le mélange avec des matières premières conventionnelles ou biologiques, avec des auxiliaires de transformation ou avec d'autres produits finis de qualités différentes soit impossible. Des aires de stockage séparées et clairement identifiées sont nécessaires pour toutes les matières premières, pour les produits partiellement transformés et pour les produits finis. Le protocole mentionné au paragraphe 2.1. Ci-dessus doit définir ces procédures de séparation.

Le contrôle des nuisibles dans les lieux de stockage et les produits stockés est règlementé dans la section 4 du présent cahier des charges.

## **2.1.3 Flux des produits et documentation de l'entreprise**

Chaque entreprise doit être organisée de façon à rendre transparent le flux de marchandises (depuis l'achat des matières premières jusqu'à la vente du produit fini).

En outre, les produits commercialisés doivent être soigneusement répertoriés, par exemple dans des listes de produits. La recette, le procédé de transformation, ainsi que les ingrédients, les auxiliaires de transformation et les additifs employés doivent aussi être répertoriés. Dans le but d'assurer la traçabilité des produits de qualité Demeter, il est nécessaire que soit mentionnée explicitement la qualité des produits concernés sur les factures et documents d'accompagnement.

## **2.1.4 Exigences réglementaires du Ministère de la Santé**

Toutes les entreprises doivent répondre aux exigences réglementaires en vigueur concernant la propreté, la santé et l'hygiène.

## **2.1.5 Exigences concernant la sous-traitance**

Toute activité déléguée à un sous-traitant par l'opérateur doit faire l'objet d'un contrat entre ce dernier, le sous-traitant, et Demeter France. Le sous-traitant s'engage à respecter le présent cahier des charges pour l'activité sous-traitée.



## 2.2 Composition et qualité des produits Demeter

### 2.2.1 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 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 2.3 ; les auxiliaires de transformation et additifs autorisés sont détaillés au chapitre 2.4. Seuls les additifs, auxiliaires et méthodes de transformation expressément mentionnées sont autorisées.

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

### 2.2.2 Origine de la matière première

Foncièrement, seuls des produits agricoles (y compris animaux) issus de domaines en biodynamie sous contrat avec l'association Demeter France, 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, sur la base des normes juridiques communes telles que les règlements CE 834/2007 et 889/2008 relatifs à l'agriculture biologique, ou tout autre règlement en vigueur concernant les produits biologiques.
- En deuxième lieu : des produits conventionnels non certifiés ne peuvent être utilisés que s'ils sont autorisés par la réglementation concernant les produits biologiques, comme cela a été précisé ci-dessus. La quantité de ces matières utilisée ne doit pas dépasser la quantité maximale d'ingrédients non biologiques pouvant être ajoutés, tel que défini dans le cahier des charges d'étiquetage (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.

### **2.2.3 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 Demeter France 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 (Demeter France 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.

### **2.2.4 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 2.2.2.

### **2.2.5 Calcul du pourcentage d'ingrédients dans les produits Demeter**

Le pourcentage d'ingrédients Demeter 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.



Leur qualité sera toutefois évaluée par rapport au risque éventuel de contamination du produit par des matières interdites.

### **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 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 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 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 plantes 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 hydro-alcooliques : 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.



## 2.3 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 Demeter France pour obtenir des précisions avant de lancer la production de nouveaux produits.

### 2.3.1 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.
- **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 Demeter France.
- **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'autoclavage** 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 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 directrices relatives à l'étiquetage d'ingrédients (veuillez-vous reporter au point 3.4).
- **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 concentré 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.

## 2.4 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.
- La **conservation chimique** telle que le traitement de surface ou la fumigation avec des conservateurs chimiques est interdite.
- 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



génétiqnement 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, Demeter International 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 Demeter France pour la détection de corps étrangers par rayon X).
- Le traitement à l'**acide carbonique** sous pression pour les boissons.
- L'utilisation d'**amidon modifié** produit au moyen 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. Demeter France 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 nano-particules 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.

## 2.5 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	Agents sucrants, chocolat et crème glacée	LI	Lait infantile
VC	Viande et charcuterie	PAE	Plantes aromatiques et épices
Co	Cosmétiques	PC	Produits céréaliers, pâtes et tofu
V	Vin	B	Bière
A	Alcool	CVFV	Cidre, vins de fruits et vinaigres
CA	Compléments alimentaires de santé		

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

Additif/auxiliaire transformation	de E-No.	Groupes produits*	de Restriction/note
Carbonate de calcium CaCO <sub>3</sub>	E170	Toutes catégories	Comme agent antiagglomérant pour le sel
		A	
		PL	Seulement pour le fromage au lait caillé
		PAE	Comme agent antiagglomérant pour les plantes aromatiques et les épices
Carbonate de magnésium MgCO <sub>3</sub>	E504	Toutes catégories	Comme agent antiagglomérant pour le sel

Additif/auxiliaire transformation	de E-No.	Groupes produits*	de Restriction/note
		sauf vins	
Dioxyde de carbone CO <sub>2</sub>	E290	Toutes catégories	Comme gaz inerte/auxiliaire de transformation pour tous les groupes de produits
			CO2 comme ingrédient de boissons non alcoolisées
Azote N <sub>2</sub>	E941	Toutes catégories	Comme gaz inerte/auxiliaire de transformation pour tous les groupes de produits
Argon Ar	E938	Toutes catégories sauf vins	Comme gaz inerte/auxiliaire de transformation pour tous les groupes de produits
Ozone O <sub>3</sub>			Limitée au traitement des zones de stockage sous atmosphère contrôlée (froide) ; ne doit pas être utilisée sur les produits
Lécithine	E322	AS, HG, CO	De qualité biologique
		CA	Au minima, de qualité biologique, provenant uniquement de tournesols, seulement pour les gélules
Acide citrique C <sub>6</sub> H <sub>8</sub> O <sub>7</sub>	E330	HG	Seulement pour retirer le mucilage (huiles)
		AS	Clarification (hydrolyse de l'amidon)
		A, CO	
Citrate de sodium Na <sub>3</sub> C <sub>6</sub> H <sub>5</sub> O <sub>7</sub>	E331	VC	Seulement pour les saucisses cuites, s'il n'est pas possible de transformer la viande à chaud
Citrate de calcium	E333	FL	

Additif/auxiliaire transformation	de E-No.	Groupes produits*	de Restriction/note
Ca <sub>3</sub> (C <sub>6</sub> H <sub>5</sub> O <sub>7</sub> ) <sub>2</sub>		VC	Seulement pour les saucisses cuites, s'il n'est pas possible de transformer la viande à chaud
Acide tartrique C <sub>4</sub> H <sub>6</sub> O <sub>6</sub>	E334	V*	Régulateur d'acidité, auxiliaire de transformation  *sous dérogation et limité à 1,5 g.l
		FL	
Bitartrate de potassium KC <sub>4</sub> H <sub>5</sub> O <sub>6</sub>	E336	V	Stabilisation tartrique
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 sauf vins	
Gomme de guar	E412	Toutes catégories sauf vins	
Gomme Arabique	E414	AS; CA	
Pectine	E440i	PP, PL, FL, CA	
Poudre à lever à l'acide tartrique KHCO <sub>3</sub> / NaHCO <sub>3</sub> / C <sub>4</sub> H <sub>6</sub> O <sub>6</sub> KC <sub>4</sub> H <sub>5</sub> O <sub>6</sub> /NaC <sub>4</sub> H <sub>5</sub> O <sub>6</sub>	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	E500	AS	

Additif/auxiliaire transformation	de E-No.	Groupes produits*	de Restriction/note
NaHCO <sub>3</sub>		PC	
Bicarbonate de potassium KHCO <sub>3</sub>	E501	V*	Régulateur d'acidité *sous dérogation
Carbonate de sodium Na <sub>2</sub> CO <sub>3</sub>	E500	B	Adoucissement de l'eau pour le brassage
		AS	Production de sucre
Carbonate de magnésium	E504	CA	Agent anti-adhérent et de démoulage
Sulfate de calcium CaSO <sub>4</sub>	E516	PC	Produits céréaliers – production de tofu
		B	Gypse pour le brassage
Chlorure de magnésium	E511	PC	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
		CO	Saponification
Hydroxyde de potassium KOH	E525	CO	Saponification
Eau de chaux / hydroxyde de calcium Ca(OH) <sub>2</sub>	E526	AS	Production de sucre
Chlorure de calcium CaCl <sub>2</sub>	E509	PL	Seulement pour la production de fromage
Acide carbonique		AS	Pour la précipitation du calcium

Additif/auxiliaire transformation	de E-No.	Groupes produits*	de Restriction/note
H <sub>2</sub> CO <sub>3</sub>			excédentaire
Soufre SO <sub>2</sub>	E220	V	SO <sub>2</sub> pur, sous forme de gaz ou en solution, bisulfite de potassium, métabisulfite de potassium, veuillez noter les restrictions quantitatives selon le type de vin – voir chapitre 6.12
Sel		Toutes catégories sauf vins	Sel de mer, sel gemme ou sel raffiné sans ajout d'iode ou de fluor. Seul agent antiagglomérant autorisé : carbonate de calcium
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 pré-gélatinisé		Toutes catégories sauf vins	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 matériel parent, extrait avec des agents autorisés
Cire d'abeille Cire de carnauba Huiles végétales		PP	Agents antiadhésifs
Cires végétales		CA	Adhésifs et agents liants
Présure		PL	Sans conservateurs chimiques
Cire d'abeille Paraffine naturelle dure		PL	Comme enveloppe de fromage uniquement, cires non colorées, sans

Additif/auxiliaire transformation	de E-No.	Groupes produits*	de Restriction/note
Cire micro-cristalline Film plastique			traitement de fongicides, et ne doivent pas contenir d'additifs tels que les polyéthylènes, les polyoléfinés 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	
Ferments d'ensemencement		Toutes catégories sauf vins*	Non génétiquement modifiés (documentation nécessaire), non conservés chimiquement *sous dérogation
Ethylène $C_2H_4$		FL	Seulement pour le mûrissement des bananes
Alun $KAl(SO_4)_2 \cdot 12H_2O$ .		FL	Pour la production de bananes bio, afin de stopper les coulures de latex sur la surface coupée des régimes de bananes
Enzymes		FL	Les enzymes peuvent être utilisées pour presser et clarifier les jus
		AS	Production de sucre inverti : Xylose (Glucose) Isomérase
		CO	Toutes les enzymes d'origine naturelle
		A	Les enzymes peuvent être utilisées pour la production d'alcool
			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). - La glycérine peut être ajoutée aux enzymes, si elle est issue de



Additif/auxiliaire transformation	de E-No.	Groupes produits*	de Restriction/note
			sources renouvelables
Levure		PP, V*, A, B, CFVV	Sans OGM *sous dérogation
Huile		AS	Pour empêcher la formation d'écume
		FL	Anti-agglomérant pour les fruits et légumes séchés
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 Demeter France est requise
		V	Protéines de pois ou de blé comme



Additif/auxiliaire transformation	de E-No.	Groupes produits*	de Restriction/note
			agents de 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

Tableau des types de sucres approuvés ou à usage restreint pour les produits Demeter

Types de sucre	Groupes de produits
Miel (non industriel)	FL, PP, PC, VC, PL
Sucre de canne complet	FL, PP, PC, VC, PL, PAE
Sucre complet (non raffiné)	FL, PP, PC, VC, PL, PAE
Sirop d'érable	FL, PP, PC, VC, PL
Sucre de noix de coco et de palme	FL, PP, PC, VC, PL, PAE
Jus de fruit	FL
Jus de fruits concentrés	FL, PP, PC, PL
Concentré de jus d'agave	FL, PP, PC, PL
Sirop de topinambours	FL, PP, PC, PL
Extrait de malt, sirop de malt	FL, PP, PC
Sucres de céréales et d'amidon	FL, PP, PC, VC

#### 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.
- 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 Demeter France selon les critères définis 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 Demeter France (animation de la Commission cahiers des charges) si des clarifications complémentaires sont nécessaires.



## 3 Cahier des charges Etiquetage

*Cahier des charges français pour la certification de la marque déposée Demeter, ainsi que les marques associées – Section générale*

### 3.1 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 » dans 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 de part 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 avec Demeter France.

### 3.2 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 834/2007, 889/2008 de l'UE relatif à la production biologique, le NOP (USA), etc.) ; ainsi qu'à toute autre réglementation retenue par Demeter France comme référence pour la certification.

Concrètement, dans le cas des aliments pour bébés à base de céréales, qui, selon le règlement 1925/2006 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.

### 3.3 Utilisation de la marque

La marque Demeter, comme détaillé au point 3.1, peut être utilisée 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 Demeter ayant un contrat valide avec Demeter France.

- Cela s'applique à l'utilisation de toutes les formes du logo de la marque 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 dans le nom ou logo d'une entreprise n'est possible que si l'entreprise a obtenu la permission écrite de Demeter France.

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 ».

Toutes les étiquettes et documents de communication faisant référence à Demeter doivent être validés par Demeter France avant impression.

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 le point 2.2 : Composition et qualité des produits Demeter.



## 3.4 L'étiquetage de produits Demeter

### 3.4.1 Produits mono-ingrédient

- Ils ne peuvent porter le logo Demeter sur leur étiquette que s'ils sont composés à 100% d'ingrédients Demeter.
- En conversion vers Demeter, ces produits peuvent porter le logo de la marque sur leur étiquette, mais il y a lieu de rajouter la référence supplémentaire « En conversion vers Demeter » convenablement positionnée au pied de l'étiquette ou de l'emballage.

### 3.4.2 Produits multi-ingrédients

- Ne peuvent être identifiés avec le logo Demeter que si au minimum 90% de leurs ingrédients sont certifiés Demeter et que tous les ingrédients Demeter disponibles sont utilisés (voir section 2.2 pour la définition de « disponible » et les exigences supplémentaires pour les ingrédients qui ne sont pas certifiés Demeter). Le reste des ingrédients doit être obligatoirement certifié AB.
- Les produits qui contiennent entre 66 % et 90 % d'ingrédients certifiés Demeter ne peuvent être identifiés avec le logo des marques qu'en cas de dérogation accordée par Demeter France. Pour plus de détails relatifs à la demande de dérogation, veuillez vous rapporter aux statuts ou aux cahiers des charges de Demeter France. Ces produits doivent porter sur leur étiquette, à un emplacement approprié, soit la mention « Ce produit contient entre 66 % et 90 % d'ingrédients Demeter », soit le pourcentage réel d'ingrédients Demeter.
- Les produits 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' dans la liste des ingrédients est autorisée. Voir Chapitre 3.5.4. : Style et police de caractère de la marque Demeter, ci-après.
- Pour chaque produit (indépendamment de l'utilisation du logo de la marque Demeter) dont les ingrédients sont de qualité certifiée différente, la qualité de chaque ingrédient doit être clairement indiquée dans la liste des ingrédients (par exemple \*biologique, \*\*Demeter; \*\*\*En conversion vers Demeter ou ingrédient-demeter, ingrédient-biologique).
- Si un produit contient des ingrédients de différents niveaux de certification, les ingrédients doivent être identifiés par la certification la plus basse (par exemple, si un ingrédient a un statut mixte Demeter et biologique, il ne peut être étiqueté qu'en tant qu'ingrédient biologique).
- Les poissons 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 et le pourcentage d'ingrédients Demeter moins élevé que d'ordinaire (90%) doit être indiqué à une place appropriée en bas de l'étiquette ou de l'emballage (par exemple dans la liste des ingrédients).

### **3.4.3 Identification des produits et ingrédients « En conversion vers Demeter »**

Un produit contenant un mélange d'ingrédients de différents niveaux de certification Demeter (en conversion vers Demeter et Demeter) doit être identifié dans la catégorie de certification la plus faible (en conversion vers Demeter).

#### **Etiquetage des produits « en conversion vers l'agriculture biologique »**

L'entreprise élaborant le produit doit avoir :

- Au moins une certification biologique « en conversion » qui respecte les règlements CE 834/2007 et 889/2008, et
- Le produit doit être composé d'un seul ingrédient d'origine végétale exclusivement (produit mono-ingrédient).

L'identification sur les étiquettes ou les emballages doit comporter le texte ou le logo : « En conversion vers Demeter »

Le produit doit aussi afficher la mention légalement requise par les réglementations CE 834/2007 et 889/2008 : « produit en conversion vers l'agriculture biologique ».

La référence à Demeter doit être faite dans une police de caractère et une couleur de texte ne la faisant pas plus ressortir que la mention bio requise. La police de caractère du mot demeter doit être celle du texte, mais en italique et gras.

L'identification des produits avec une certification bio AB respectant les réglementations CE 834/2007 et 889/2008

Les produits issus de domaines cultivés selon le cahier des charges production Demeter depuis au moins 12 mois, étant contrôlés et certifiés par Demeter, et qui satisfont également aux réglementations et lois biologiques nationales ou internationales, peuvent être identifiés avec le logo Demeter si les contraintes suivantes sont respectées :

- Les produits doivent au minimum être certifiés biologiques conformément aux réglementations CE 834/2007 et 889/2008, et
- Au moins 90 % des ingrédients doivent avoir été produits après 12 mois de production en conformité avec le cahier des charges Demeter et être contrôlés et certifiés par Demeter. Si une dérogation est accordée pour cause d'indisponibilité



(pour une période limitée, suivant l'application d'une procédure), un minimum de 66 % d'ingrédients certifiés Demeter doit être utilisé.

L'identification sur les étiquettes ou les emballages doit comporter le texte ou le logo: « En conversion vers demeter »

La police de caractère du mot demeter doit être celle du texte, mais en italique et gras. Les produits à un seul ingrédient et les ingrédients « En conversion vers Demeter » certifiés bio peuvent être identifiés avec le logo des marques sur leur étiquette, mais il faut ajouter la référence supplémentaire « En conversion vers Demeter » convenablement positionnée en bas de l'étiquette ou de l'emballage. Ces ingrédients peuvent entrer dans les calculs en tant qu'ingrédients Demeter, tel que décrit à la section 2.2.

Tableau: aperçu % Demeter des ingrédients certifiés

Part Demeter	Etiquetage	Liste des ingrédients
100%		Il n'est pas nécessaire d'énumérer les ingrédients sur l'étiquette des produits mono-ingrédients.
90-100%		Le % et le statut de certification doivent être clairement identifiés/signalés.  Le statut de certification peut être indiqué par le texte (exemple : blé <b>demeter</b> ) ou par l'utilisation de symboles (exemple : blé*, l'astérisque signifiant que l'ingrédient est certifié <b>demeter</b> ).
66-90%		Le logo de la marque peut être utilisé uniquement dans le cas où une dérogation a été accordée par Demeter France.  Le % et le statut de certification des ingrédients doivent être clairement indiqués (par l'utilisation de symboles ou de texte).  De plus, il doit figurer sur l'étiquette soit la référence « Ce produit contient entre 66 et 90% d'ingrédients Demeter » soit le pourcentage réel des ingrédients, positionné convenablement sur l'étiquette.
10-66%		L'utilisation du logo de la marque n'est pas autorisée ; cependant, les ingrédients individuels certifiés Demeter peuvent être identifiés comme <b>demeter</b> dans la liste des ingrédients (par l'utilisation de symboles ou de texte).



Pour de plus amples renseignements sur les exigences relatives au statut « En conversion » et au statut général de certification des matières premières Demeter et biologiques, veuillez vous reporter au Chapitre 5.4 du présent cahier des charges ou contacter Demeter France.

## 3.5 Identification avec le logo de la marque Demeter

Le logo Demeter se compose de trois éléments graphiques : le mot « Demeter » stylisé (déposé en tant que marque), le fond qui l'encadre, et la ligne d'accentuation. Les proportions de chaque élément, ou le logo complet, ne peuvent être modifiés

Tableau : Éléments graphiques du logo de la marque Demeter

Logo de la marque	Nom de la marque stylisé	Fond	Ligne d'accentuation

### 3.5.1 Emplacement normal sur les produits

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 (Demeter France peut autoriser l'utilisation du logo en dehors de ces limites).
- Le logo de la marque Demeter doit être clairement reconnaissable.
- 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 Demeter France de décider de sa position sur l'étiquette.



### 3.5.2 Charte visuelle et graphique et choix des couleurs

- La forme et les proportions du logo de la marque ne peuvent être modifiées.
- Si le logo de la marque ne se distingue pas nettement de la couleur de fond, les contours du logo doivent être définis avec une ligne supplémentaire.
- Si le logo de la marque est apposé sur les étiquettes rondes, 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 : 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	4c CMYK Papier coloré C0/M65/Y100/K0 Papier naturel C0/M50/Y100/K0 Pantone Orange 158 c RAL 2011
	Ligne d'accentuation : vert	4c CMYK Papier coloré C100/M0/Y70/K30 Papier naturel C100/M0/Y70/K0 Pantone 336 c RAL 6016



### 3.5.3 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 Demeter France.

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.

### 3.5.4 Textes apposés au logo de la marque

Le rajout de texte au logo de la marque n'est pas autorisé, sauf pour des produits destinés exclusivement au marché français.

### 3.5.5 Style et police de caractère de la marque Demeter

Deux façons d'écrire « Demeter » sur les étiquettes et emballages doivent être distinguées:

- **demeter** : si le mot est utilisé comme partie du texte, à la place de la marque ou comme description d'ingrédients (ex : lait **demeter**) – dans la police de caractère du texte, minuscule, italique, gras.
- Demeter : pour toute autre désignation (ex : qualité Demeter, normes Demeter, Demeter International) – le mot devrait être dans la police de caractère du texte, avec seulement la première lettre en majuscule.

Aucune autre façon de faire ressortir le mot « Demeter » dans le texte (que ce soit par la police de caractère ou par la couleur) n'est acceptée.

## 3.6 Etiquetage avec le sigle

Cette section est en cours de développement.



## 3.7 Utilisation de la « Fleur » Demeter

Les pays qui utilisent la « Fleur » Demeter en tant que logo de la marque peuvent continuer de le faire. L'étiquetage des vins Demeter avec la « Fleur » Demeter est régi ci-dessous, dans une section distincte.



### 3.8 Identification avec les termes biodynamique/biodynamique®

- Le terme « biodynamique » doit être mentionné à chaque fois que le logo est utilisé ou qu'une référence à Demeter est faite. Cela s'applique aux étiquettes sur tous les produits et produits de transformation Demeter et dans le matériel de promotion des produits Demeter.
- Les produits alimentaires ne peuvent faire référence à Demeter ou mentionner le terme « biodynamique » dans la liste des ingrédients que si ces ingrédients sont certifiés Demeter. Les deux mots peuvent être utilisés indifféremment.
- Les produits avec moins de 66 % d'ingrédients Demeter ne peuvent pas utiliser le terme « biodynamique », ni sur l'étiquette, ni dans du matériel promotionnel ; cependant, les ingrédients certifiés Demeter peuvent être déclarés en tant que Demeter ou biodynamique dans la liste des ingrédients. Le terme « biodynamique » ne peut pas être affiché de façon plus proéminente que « Demeter » ou être utilisé au détriment de la marque Demeter.
- Demeter France doit approuver tous les étiquetages et exiger la modification de tout matériel promotionnel inexact (le matériel promotionnel inclut les sites web, les flyers et brochures, les affiches ou toute autre description de produits).
- Le terme « biodynamic » combiné avec le symbole ® (marque déposée) – biodynamic® – ne peut être utilisé que dans les pays où la marque a été légalement enregistrée. Le symbole ® doit être utilisé aux Etats Unis. Veuillez contacter Demeter France pour obtenir des informations complémentaires.
- Un vignoble et/ou le vin qu'il produit ne doit faire référence au terme « biodynamique » que si la production est certifiée Demeter.
- Les étiquettes de vins et de cosmétiques peuvent mentionner le terme « biodynamique », ou l'utiliser comme référence principale, sans utilisation du terme Demeter.

### 3.9 Identification des produits issus de l'apiculture Demeter

Les étiquettes et emballages de produits issus de l'apiculture Demeter utilisant le logo Demeter doivent satisfaire aux exigences générales exposées dans le présent cahier des charges Etiquetage.

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 ».



## 3.10 Identification des produits contenant de l'alcool

### 3.10.1 Etiquetage de spiritueux

L'identification des spiritueux ou des produits Demeter contenant des spiritueux avec le logo Demeter est interdite. Les ingrédients certifiés Demeter contenus dans le produit peuvent être mentionnés dans la liste des ingrédients si les conditions suivantes sont respectées :

- Le mot « Demeter » peut être utilisé seulement à l'arrière ou sur le côté de l'emballage ou dans le panneau d'information.
- Le mot « Demeter » doit être écrit dans la même police de caractère, le même style et la même taille que le texte utilisé dans le panneau d'information (sans utilisation du logo Demeter).
- Les ingrédients certifiés Demeter contenus dans le produit sont clairement indiqués (comme précisé ci-dessus).

La date limite pour l'abandon des étiquettes actuellement utilisées pour les produits à base de spiritueux qui sont non conformes à cette nouvelle version du cahier des charges a été fixée à 2024.

### 3.10.2 Identification des vins Demeter et biodynamiques

- Si le vin est issu de raisins certifiés Demeter **et** conforme au cahier des charges vinification de Demeter France, 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 le vin est issu de raisins certifiés Demeter et conforme au cahier des charges vinification de Demeter France, le mot « biodynamique » peut être utilisé. L'utilisation doit se conformer aux exigences figurant au point 3.7 ci-dessus. Le mot peut être utilisé dans le texte sur l'étiquette ou la contre-étiquette. Il ne peut être utilisé qu'après l'enregistrement de la marque et non comme logo proéminent. Il peut être utilisé sur une étiquette, sans faire mention de Demeter.
- Si le vin est issu de raisins certifiés Demeter **et** conforme au cahier des charges vinification de Demeter France, les adhérents ont la possibilité d'utiliser la fleur Demeter sur l'étiquette principale, la contre-étiquette ou une collerette, dans le respect des normes nationales d'étiquetage.



- Si les raisins Demeter sont vinifiés 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 certifiés par Demeter » 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.

### 3.10.3 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.

## 3.11 Etiquetage de cosmétiques Demeter

- Les produits contenant au moins 90 % d'ingrédients certifiés Demeter (ou entre 66 % et **90%** d'ingrédients Demeter avec 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 6.15.4.
- 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 de Demeter International.
- 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 Demeter France 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, et
  - 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 Demeter 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 dans la formulation totale, les références à l'agriculture et aux matières premières Demeter 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.

\* veuillez voir le cahier des charges relatif à la certification de cosmétiques et produits de soin.

### 3.12 Identification 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 Demeter France. 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 France (par exemple GOTS) et identifié comme tel, ou
- Le produit est conforme au cahier des charges de Demeter France 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 n'est pas autorisée sur l'étiquette du produit.

### 3.13 Identification des produits issus de la sélection variétale en biodynamie

Les produits conformes aux exigences pour la sélection variétale en biodynamie (semences et plants), telles que définies à la section 5.1 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 : Exemples du logo « Bioverita » en combinaison avec un texte**

		
---	---	---

### 3.14 Identification 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 petits 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.

**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 avec Demeter France.

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.

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

*Cahier des charges français pour la certification de la marque déposée Demeter, ainsi que les marques associées – Section générale*

### 4.1 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 organismes de contrôle de l'agriculture biologique nationaux. Par conséquent, contrairement aux autres parties de ce cahier des charges, il n'y a pas de base pour la certification Demeter. Une directive 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.

### 4.2 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).

## 4.3 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, l'hygiène au niveau des moyens de production 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.

## 4.4 Lutte contre les nuisibles

### 4.4.1 Protocole de traitement

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, l'adhérent doit établir un protocole pour toutes les mesures de contrôle (date du traitement, matériel, dose, emplacement des stations d'appât, formation sur leur utilisation).

### 4.4.2 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.

- Bacillus thuringiensis

### **4.4.3 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).

### **4.4.4 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 Demeter France 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 répétition du traitement.

## 4.5 Produits de nettoyage

### 4.5.1 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 judicieuse 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.

*Veillez noter que pour la production de vin, des exigences supplémentaires sont listées dans la section dédiée à la vinification.*

### 4.5.2 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

### **4.5.3 Produits de nettoyage autorisés**

En principe, tous les produits de nettoyage sont autorisés, à l'exception de ceux listés au point 4.5.4, dans la mesure où aucune directive de droit supérieure ne les exclut. Cela s'applique à condition que les mesures décrites au point 4.5.3 ne soient pas décelables dans le produit final. En cas de contamination du produit, même avec les produits approuvés, Demeter France peut retirer la certification du produit.

### **4.5.4 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)
- L'agent complexant EDTA (acide éthylènediaminetétraacétique) et ses sels
- Formaldéhyde

## 5 Production

*Cahier des charges français pour la certification de la marque déposée Demeter, ainsi que les marques associées – Production*

### 5.1 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.

#### 5.1.1 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.

Les nouvelles cultures et méthodes de production qui ne sont pas traitées dans cette section et qui ne correspondent pas à des pratiques courantes dans les entreprises biologiques, ne peuvent être expérimentées qu'avec l'accord de Demeter International, ou de Demeter France (alinea 1, annexe 6).

#### 5.1.2 Semences et plants

##### *5.1.2.1 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 :

- Mutagénèse 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 portes-greffe transgène
- 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. Les variétés à pollinisation ouverte (c'est-à-dire non hybrides F1), multipliées en agriculture biodynamique, devront être utilisées de préférence.

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.

#### *5.1.2.2 Plants de légumes*

Dans le cas d'indisponibilité de plants issus de l'agriculture biodynamique ou biologique, Demeter France peut accorder une dérogation pour l'utilisation de plants d'origine conventionnelle (alinea 1, annexe 6). Cette dérogation ne peut être donnée pour des plants de légumes qui ont une courte durée de vie végétative avant leur maturité ou leur vente (ex : laitue, etc).

#### *5.1.2.3 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 Demeter France (alinea 1, 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.

### **5.1.3 Fumure et fertilisation**

Il faut s'occuper de la fumure avec soin et attention. La capacité de stockage doit être adéquate, et il faut une méthode appropriée pour l'épandre. Il faut réduire au maximum les pertes en éléments nutritifs durant le stockage et l'utilisation par volatilisation et lessivage.

#### 5.1.3.1 *Quantité de fumure*

La quantité maximale d'azote apportée par l'utilisation de fumure, en moyenne, sur la superficie totale du domaine, ne doit pas dépasser la quantité qui serait produite par les UGB que la ferme pourrait nourrir avec sa propre production de fourrage (un maximum de 112 kg/N/ha et par an, relative à la surface utile totale du domaine ; voir annexe 1).

Les domaines en maraîchage sont autorisés à importer jusqu'à un maximum de 170 kg d'azote(N)/ha, si l'export d'azote est supérieur à 112 kg N/ha. Ce déficit doit être argumenté par une balance de l'azote, et doit être approuvé par Demeter France.

Si la fumure produite par le domaine ou importée, ainsi que les engrais verts ne sont pas suffisants pour la fertilité, les engrais organiques du commerce peuvent être utilisés. Cependant, une croissance forcée est à éviter.

Il ne faut pas apporter plus d'azote par les fumures organiques importées du commerce qu'on aurait amené par le compost, le fumier et/ou l'engrais vert, et dans tous les cas, pas plus de 40 kg/N/ha à la parcelle (à l'exception des cultures pérennes \* et des productions maraîchères/cultures de légumes \*\*).

La liste des fertilisants autorisés se trouve à l'annexe 4.

\* cultures pérennes, voir aussi 5.1.3.3 et Tableau 1.

\*\* productions maraîchères/cultures de légumes, voir aussi 5.1.3.2. et Tableau 1.

#### 5.1.3.2 *Quantité de fumure – maraîchage*

La quantité maximale d'azote apportée par l'utilisation de fumure, en moyenne, sur la superficie totale du domaine, ne doit pas dépasser la quantité qui serait produite par les UGB que la ferme pourrait nourrir avec sa propre production de fourrage (un maximum de 112 kg/N/ha et par an, relative à la surface utile totale du domaine ; voir annexe 1).

Si la fumure produite par le domaine ou importée, ainsi que les engrais verts ne sont pas suffisants pour la fertilité, les engrais organiques du commerce peuvent être utilisés. Cependant, une croissance forcée est à éviter.

Les domaines en maraîchage sont autorisés à importer jusqu'à un maximum de 170 kg d'azote(N) /ha, si l'export d'azote est supérieur à 112 kg N/ha. Ce déficit doit être argumenté par une balance de l'azote, et doit être approuvé par Demeter France. La quantité totale de fumure organique importée du commerce peut atteindre 40kg N/ha/an, calculée comme moyenne à surface maraichère cultivée de l'année et non basée sur la surface totale du domaine.

La liste des fertilisants autorisés se trouve à l'annexe 4.

### 5.1.3.3 Fumure et soin du sol – arboriculture fruitière

La quantité totale de fertilisants ne doit pas excéder l'équivalent de 96 kg N/ha/an de verger. Dans le cas de raisins pour la production de vin, la quantité totale de fertilisants apportée sur trois années consécutives ne doit pas excéder 150 kg N/ha.

Pour les cultures pérennes des climats tropicaux ou subtropicaux, il est autorisé d'importer jusqu'à 170 kg N/ha si l'export d'azote est supérieur à 96 kg N/ha. Ce déficit doit être étayé par une balance de l'azote, et doit être approuvé par Demeter France. Dans ce cas, la quantité de fumure organique venant du commerce peut atteindre jusqu'à 60 kg N/ha/an.

Tableau 1 : Quantité maximale de fumure et fertilisants dans les diverses cultures

Type de domaine	Quantité maximale d'azote/ha/an	Dispositions particulières	Quantité maximale de fumure organique venant du commerce
Agriculture	112 kg N/ha		40 kg N/ha à la parcelle
Maraichage	112 kg N/ha comme norme	Jusqu'à 170 kg N si le besoin peut être étayé	40 kg N/ha en moyenne sur la surface maraîchère cultivée de l'année
Culture sous abris	220 kg N/ha/an à la surface sous abris*	Balance de l'azote	40 kg N/ha en moyenne sur la surface sous abris
Arboriculture	96 kg N/ha comme norme	Jusqu'à 170 kg N/ha pour les cultures tropicales et subtropicales	96 kg N/ha à la parcelle mais maximum 60 kg N/ha/an pour les cultures tropicales et subtropicales
Viticulture	150 kg N/ha/3 ans		150 kg N/ha à la parcelle

\* dans le respect de la réglementation bio (RCE 889/2008 et 834/2007), soit 170 kg/ha/an pour la SAU totale

### 5.1.3.4 Fumure et terreaux importés

Les roches (même contenant des phosphates) et les terreaux sont autorisés. Les azotes de synthèse, le nitrate de soude, les engrais phosphatés solubles dans l'eau, ainsi que les sels de potasse purs avec un contenu chloré de plus de 3 % sont strictement interdits. L'utilisation de composts urbains et de boues d'épuration est interdite.

La liste des fertilisants autorisés se trouve à l'annexe 4.

Les fumures animales importées ne peuvent pas provenir de systèmes d'élevage intensif ou de systèmes d'élevage n'utilisant pas de litière. A la fin de la présente section, on entend par « intensif » : tous les animaux qui n'ont pas un accès régulier, fiable et effectif à l'extérieur (par exemple poules tenues en cages, etc.) ; ou sujets à des pratiques non éthiques (par exemple le coupage de becs pour les poules, coupage de dents pour les porcelets, etc.).

Il est interdit d'importer les fumures animales provenant d'animaux nourris aux OGM. Si la preuve que la fumure ne contient pas d'OGM ne peut pas être fournie ou qu'une fumure exempte d'OGM n'est pas disponible, une dérogation peut être accordée par Demeter France (alinéa 1A : annexe 6).

Cette dérogation peut être accordée, pour autant que les critères suivants soient satisfaits:

- La fumure est compostée pendant au moins un an, ou compostée en utilisant une méthode intensive et rapide.
- Le compost doit être identifié et traité comme une pile distincte.
- L'origine, la quantité, et l'utilisation (quelle parcelle, quelle culture) de tous les fertilisants importés doit être argumentée par une documentation adéquate.

Des systèmes appropriés doivent être appliqués pour prévenir la contamination de terres certifiées par des résidus de médicaments vétérinaires, par des additifs alimentaires comme les antibiotiques, par des aliments naturels contaminés comme le mercure dans la farine de poisson et par d'autres résidus comme les herbicides dans la litière.

#### **5.1.4 Soins et protection des végétaux**

La liste des substances actuellement autorisées pour la protection des végétaux se trouve à l'annexe 5. Les nouveaux produits et nouvelles méthodes ne peuvent être testés qu'avec l'accord de la Commission cahiers des charges de Demeter International et de Demeter France (alinéa 3, annexe 6). 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.

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.

#### **5.1.5 Maraîchages et légumes de plein champ**

- Les domaines agricoles avec une superficie supérieure à 40 ha ayant comme activité principale la culture maraîchère ne sont pas considérés comme des domaines maraîchers ; par conséquent, l'exigence d'avoir leurs propres ruminants ou équidés sur le domaine s'applique.

- Le sol ne peut pas rester toute l'année sans végétation. Il est permis d'utiliser une couverture du sol : mulching (voir 5.1.5.4.).
- Environ un tiers de la rotation des cultures dans les maraîchages doit être consacré aux engrais verts et/ou à la production de fourrage. Cette exigence ne s'applique pas aux domaines agricoles de moins de 2 ha consacrés à la production de légumes. Compte tenu de l'absence de définition uniforme pour le terme « engrais verts » dans le cadre de ce cahier des charges, c'est à Demeter France de définir ses spécificités en fonction des conditions climatiques et des pratiques recensées.

#### *5.1.5.1 Fumiers, terreaux et mélanges de rempotage*

Les règles détaillées à la section 5.1.3.2. – Fumure – sont applicables ici. Les exigences supplémentaires sont les suivantes :

- Les terreaux et mélanges de substrats seront, dans la mesure du possible, issus du domaine. Au moins 25 % du volume de ces mélanges devrait être composé de composts végétaux ou animaux ayant reçu les préparations biodynamiques. A défaut, on emploiera avant ou au moment du semis, une préparation contenant les six préparations biodynamiques (CBMT ou 500P). L'utilisation de mélanges de substrats du commerce nécessite au préalable une autorisation de Demeter France.
- 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 un test de résidus prouve qu'ils sont suffisamment propres.
- L'utilisation de fertilisants, la rotation des cultures et les techniques de culture doivent être pensées de façon à réduire au minimum le lessivage de l'azote vers la nappe phréatique ou l'accumulation de nitrate dans les légumes.
- 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 75 %. L'utilisation d'agents de synthèse destinés à l'amélioration des substrats n'est pas permise. Tous les fertilisants utilisés doivent répondre aux exigences des cahiers des charges (voir annexe 4).
- Les mélanges de rempotage et les substrats de culture peuvent être stérilisés à la vapeur. Après la stérilisation, il faut rapidement utiliser les préparations biodynamiques du compost, des extraits de compost liquide, la préparation bouse de corne ou la préparation compost de bouse pour aider à la recolonisation microbienne du sol.

#### *5.1.5.2 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'additifs interdits par ce cahier des charges. L'utilisation des techniques de forçage dans l'eau doit être signalée comme telle.

#### *5.1.5.3 Soins et protection des plantes*

Les règles de la section 5.1.4. – Soins et protection des végétaux – sont applicables ici.

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

#### *5.1.5.4 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. Il est permis d'utiliser une couverture du sol (mulching par exemple).

L'utilisation de matériaux de mulching industriels tels que le papier à mulching ou les nattes supprimant les adventices est limitée aux sols fortement enherbés en raison des effets écologiques plus larges découlant de la suppression complète des herbes et de la difficulté de passer les préparations. L'utilisation de ces matériaux est soumise à l'autorisation de Demeter France.

Les matériaux étanches à l'air et à l'eau ne sont pas autorisés en couverture du sol.

Les matériaux plastiques issus de la pétrochimie sont tolérés à conditions d'être poreux à l'air et à l'eau, d'une durabilité et réutilisation d'au moins 5 ans, et d'une structure continue et non pas fragmentée (perméabilité à l'eau 12 L/m<sup>2</sup>/s suivant la norme NF EN ISO 11058).

Au moins 10 % de la surface de sol recouverte par un textile plastique doit être consacrée par ailleurs à la mise en œuvre d'un matériau de paillage 100% issu de la biomasse renouvelable, ou bien d'un textile hors-sol bio-sourcé et biodégradable.

Toute surface de sol recouverte dans l'année par des textiles plastiques, devra porter la même année un engrais vert sur une durée d'au moins 1 mois.

Un délai de mise en conformité de 3 ans est octroyé pour que les couvertures du sol soient conformes à la présente règle.

#### *5.1.5.5 Production sous verre et sous tunnel plastique*

Des niveaux plus élevés de fertilisation azotée sont autorisés sous serre et sous tunnel plastique, sous réserve de fournir un bilan azoté lors du contrôle prouvant que l'apport total d'azote est égal à l'export total, avec une marge de 5% (et dans la limite maximale de 220 kg N/ha/an, dont un maximum de 40 kg N/an issu d'engrais et amendements organiques du commerce et dans le respect de la réglementation bio, soit 170 kg/ha/an pour la SAU totale).



L'utilisation d'énergie pour chauffer les cultures sous verre et sous plastique devrait être limitée au maximum.

- Partout où cela sera possible, il faut introduire dans l'entreprise des techniques économes en énergie, tels que l'utilisation de systèmes de chauffage spéciaux (par exemple, le chauffage du sol ou de la végétation).
- Sous abris, la stérilisation à la vapeur et le traitement thermique sont interdits. Une dérogation peut être accordée par Demeter France uniquement en cas d'urgence (alinéa 1B: annexe 6).
- Après la stérilisation, il faut rapidement utiliser les préparations biodynamiques du compost, des extraits de compost liquide, la préparation bouse de corne ou la préparation compost de bouse pour guider la recolonisation microbienne du sol. La première récolte après stérilisation ne peut pas être commercialisée sous la marque Demeter.

#### *5.1.5.6 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. En cas de doute, Demeter France, en partenariat avec le comité cahiers des charges de Demeter International, sont compétents pour statuer.

### **5.1.6 Cultures pérennes (vergers et vignes)**

Le sol ne peut pas rester sans végétation ou couverture naturelle pendant toute l'année. L'année d'implantation peut être une exception si nécessaire (alinéa 2 : annexe 6).

Une dérogation pour les vergers situés dans les zones au climat aride ou semi-aride peut être accordée par Demeter France.

#### *5.1.6.1 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.

## 5.1.7 Champignons

### 5.1.7.1 *Origine des spores*

Le mycelium de champignon acquis doit être de culture biologique ou d'origine sauvage. S'il est produit sur un domaine certifié Demeter, les ingrédients d'origine agricole/sylvicole doivent être certifiés Demeter, si disponibles.

### 5.1.7.2 *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 comme, par exemple, des bûches de chêne (pour la culture des shiitakes), des écorces ou de la sciure, aucun traitement insecticide ne doit avoir été appliqué suite à l'abattage.
- La tourbe est autorisée comme matériau de couverture dans la culture de champignons. Les autres intrants autorisés sont listés dans les annexes ci-après.

### 5.1.7.3 *Pratiques biodynamiques*

Les préparations du compost doivent être introduites dans le substrat au moment opportun, avant l'ensemencement. S'il y a stérilisation du substrat de culture, 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.

### 5.1.7.4 *Eclairage*

Les espèces de champignons qui réagissent à la lumière, comme par exemple le shiitake, doivent être cultivées à la lumière. Une dérogation peut être accordée par Demeter France, si en raison des conditions climatiques les abris de culture isolés sont nécessaires.

### 5.1.7.5 *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.

#### 5.1.7.6 *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 4.5.2. 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 Demeter France pour la désinfection du substrat de culture dans des cas dûment raisonnables et justifiés (dérogation 1C, annexe 6).

#### 5.1.7.7 *Recyclage du support 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.

## 5.1.8 Biodiversité et environnement

#### 5.1.8.1 *Déforestation de la forêt vierge*

La déforestation de la forêt vierge pour un usage agricole est interdite. Les autres surfaces à forte valeur écologique doivent aussi être protégées, et ne peuvent être défrichées qu'après avoir obtenu une dérogation par Demeter France (alinéa 4 : annexe 6).

#### 5.1.8.2 *Eau d'irrigation*

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. En cas de doute, des tests de qualité de l'eau sont requis. L'irrigation doit être planifiée de façon à ce 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 des cours d'eau et l'utilisation d'eau fossile est permise uniquement lorsqu'une étude d'impact est approuvée par Demeter France.

#### 5.1.8.3 *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% 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 Demeter France. Ce plan peut

inclure d'autres éléments culturels 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
- Agroforesterie (champs plantés d'arbres)
- Forêt non exploitée
- Tournières
- 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, commercialisées) à moins qu'il ne s'agisse d'engrais verts ou de prairies, 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)
- Arbres indigènes, arbres isolés adaptés à l'environnement (100m<sup>2</sup> par arbre) et chemins bordés d'arbres
- 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
- La surface de biodiversité doit atteindre 10% de la surface totale du domaine. Si cet objectif n'est pas atteint à l'aide des éléments listés, un plan de biodiversité doit être approuvé par Demeter France.

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.

## 5.1.9 Sélection végétale biodynamique

### 5.1.9.1 Champ d'application et principes fondamentaux

Le cahier des charges pour la sélection végétale biodynamique a été développé par l'Association des sélectionneurs de variétés 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.

### 5.1.9.2 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 certifiées biologiques, les préparations biodynamiques doivent être appliquées de la manière suivante : au moins une application annuelle de bouse de corne (500) 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 a 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 paragraphes 1 et 2, 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 reconnaître 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 réglementation relative à la sélection de nouvelles variétés de semences et de végétaux et au dépôt de brevets.

#### *5.1.9.3 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 5.1.9.2., ci-dessus.

#### *5.1.9.4 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.

#### 5.1.9.5 Directives de transparence pour la sélection végétale

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

- Variété, culture, dénomination variétale, nom de l'obteneur, 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.

### 5.1.10 Cueillette sauvage

Les produits issus de cueillette et récolte de plantes sauvages ne peuvent pas être certifiés Demeter/biodynamiques à moins que les préparations biodynamiques, comme requis dans ce cahier des charges, aient été appliquées aux surfaces de cueillette.

## 5.2 Préparations biodynamiques (voir aussi annexe 8)

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.

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. La silice de corne doit être pulvérisée en fonction du développement de la plante, et cela au moins une fois par an.
- Les pulvérisations doivent être faites à l'aide d'appareils extrêmement propres, n'ayant jamais contenu de produits chimiques de synthèse ou d'huiles essentielles. Ils ne doivent par ailleurs servir qu'à cet usage.
- Tous les fumiers (fumier d'étable, compost, etc.) doivent recevoir les préparations biodynamiques du compost. Il est nécessaire de répandre une préparation combinée (par exemple, compost de bouse Maria Thun ou CBMT, 500 préparée, etc.), en remplacement, sur les surfaces cultivées qui, pendant l'année, ne reçoivent pas de fumure préparée.
- 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 exception peut être faite pour les pentes escarpées en région montagnaise (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 Demeter France quand l'adhérent 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 (alinéa 4A : annexe 6).
- En correspondance avec les expériences scientifiques de Lily Kolisko sur les effets des substances les plus infimes, les matériaux utilisés pour la conservation des préparations biodynamiques, les dynamiseurs, les réservoirs de pulvérisation, etc., doivent être scrupuleusement pris en compte.
- En particulier, le matériau de la cuve du récipient de dynamisation (dynamiseur) est particulièrement important car elle est en contact direct avec les préparations biodynamiques. Les matériaux autorisés pour la cuve du récipient de dynamisation sont : bois, cuivre, grès, béton, verre. L'acier inoxydable est toléré en attente de résultats de travaux scientifiques qui confirmeraient ou non son innocuité.
- Les préparations biodynamiques doivent être conservées dans des récipients appropriés, non fermés de manière hermétique, à l'écart de pollutions chimiques, électriques et électromagnétiques, ou de toutes autres sources de contamination.
- La bouse de corne et les préparations du compost doivent être stockées à l'abri de la chaleur, du gel et de la lumière, dans un récipient utilisant au moins 6 à 8 centimètres d'isolation de tourbe sèche de tout côté. Le récipient de stockage et la tourbe ne doivent pas contaminer les préparations. La tourbe ne doit pas être en contact direct avec les



préparations. La silice de corne doit être conservée dans un récipient en verre placé à la lumière du soleil du matin.

## 5.3 Elevage

### 5.3.1 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 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.

### 5.3.2 Nécessité d'avoir du bétail

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

Les dérogations à la nécessité d'élever du bétail doivent être approuvées par Demeter France.

Les critères de dérogations sont définis à l'annexe 6.

Pour les domaines en maraîchage de moins de 40 ha et 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 est particulièrement intensive (voir 5.1.5).

Les domaines en maraîchage sans leurs propres ruminants ou équidés doivent importer du fumier de ferme provenant d'autres domaines agricoles. La quantité doit être au moins équivalente à 10 kg N/ha/an.

Dans les cas où cet apport d'autres domaines serait impossible ou trop difficile, les 10 kg d'azote par hectare et par an devront être apportés au moyen d'autres composts de ferme animaux ou végétaux réalisés sur le domaine. Tous les composts importés doivent satisfaire aux exigences détaillées à la section 5.2 et en annexe 4.

Cependant, les domaines en maraîchage d'une surface de plus de 40 ha de SAU, quelle que soit la proportion de légumes cultivée dans l'assolement, ne sont pas considérés comme des domaines maraîchers : en conséquence, l'obligation d'avoir des animaux s'y applique.\*

*\* Cette règle s'applique aux domaines agricoles actuellement certifiés à partir de 2024, et, pour les domaines en conversion, à partir de la mise en oeuvre au niveau national de ce cahier des charges.*

### 5.3.3 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.

Le taux de chargement maximal ne doit pas dépasser 2 UGB/ha, correspondant à 1,4 unité de fumure/ha, lorsque la nourriture provient de l'extérieur.

Afin de pouvoir définir qu'une ferme en polyculture ait de l'élevage, le taux de chargement minimum sera de 0,2 UGB/ha. Les fermes en grandes cultures qui ont un taux inférieur doivent respecter l'annexe 9 de ce cahier des charges.

Le calcul du taux de chargement est précisé en annexe 1.

### 5.3.4 Entraide entre domaines

L'entraide entre des domaines biodynamiques certifiés (par exemple, échange de fourrages ou de fumiers) est possible dans le sens de la création d'une unité biologique. Les cahiers des charges doivent être appliqués à cette nouvelle unité qui est alors considérée comme une entité.

Dans les cas où aucun domaine biodynamique certifié est suffisamment proche, une coopération entre le domaine biodynamique certifié et une ferme biologique peut être organisée. Dans les deux cas, il devrait y avoir un contrat légal établi entre les domaines qui doit être remis à Demeter France.

Avant l'autorisation d'une coopération avec une ferme biologique, 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.
- Une dérogation doit être demandée à Demeter France (alinéa 5A : annexe 6).
- 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.
- L'équivalent de fumure pour la superficie totale ne doit pas dépasser 1,4 U fumure/ha/an.
- Une coopération de fumure avec des fermes biologiques n'est possible que si des plantes fourragères pérennes sont cultivées (au moins sur trois 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 de la coopération, selon les conditions précédentes, peut être considérée comme une production à la ferme et de qualité Demeter au sens de la section 5.3.6. sur l'alimentation.

### 5.3.5 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.

- Les modifications des bâtiments qui s'avèrent nécessaires du point de vue de la conduite de l'élevage (par exemple, l'aménagement d'un accès à la pâture, la construction de boxes pour l'élevage des veaux, la reconstruction d'un sol entièrement à caillebotis) doivent être achevées dans une période de conversion de 5 ans maximum. Si les services techniques de conseil offrent de bons arguments en faveur d'une prolongation de la période de conversion, celle-ci peut être prolongée par Demeter France.
- Le système choisi devrait permettre aux animaux d'être librement en contact avec leur environnement naturel (soleil, pluie, terre sous les pattes, etc.) dès que cela est possible. 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 en permanence. Pour des raisons de sécurité et de bien-être, une dispense limitée pour certains animaux peut être accordée par Demeter France.
- Dans les étables construites avant le 24 août 2000, il ne sera permis d'attacher les animaux qu'à la condition qu'ils aient une litière confortable, qu'on leur garantisse des soins individuels et qu'on leur laisse régulièrement l'occasion de faire de l'exercice (alinéa 6 : annexe 6).
- Les petits domaines agricoles doivent aussi respecter les besoins innés de leurs animaux. Cela signifie leur fournir un accès à la pâture et la possibilité d'exercice aussi souvent que possible, dans l'idéal, tous les jours en été et au minimum deux fois par semaine en hiver. L'attache doit être réduite au minimum.

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 fibres 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

(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 et avec toute autre forme de races sans cornes sélectionnées ou croisées à cette fin, sont interdites dans la production de lait Demeter.

- Des dérogations limitées concernant le logement et l'accès à l'extérieur peuvent être accordées par Demeter France dans les cas suivants (alinéa 8 : annexe 6) :
  - 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 (alinéa 8 : annexe 6)

#### 5.3.5.1 *Elevage des bovins*

Les 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 veaux et génisses (élevés pour le renouvellement du troupeau) sont soumis aux mêmes exigences concernant la liberté de mouvement. Il est interdit d'attacher toute l'année les jeunes prévus pour le renouvellement du troupeau ou les animaux à l'engraissement. 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, de par leur situation dans le village, de la distance éloignée, de la taille de leurs prés ou pour d'autres raisons pratiques, ne peuvent offrir un accès à une pâture ou à un parcours de plein air (alinéa 9 : annexe 6).

L'élevage de bovins sans accès à la pâture ou à un parcours extérieur n'est pas possible.

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 Demeter France, qui devra être révisée chaque année (alinéa 11 : annexe 6).

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.

#### *5.3.5.2 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.

#### *5.3.5.3 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, partout où cela est possible (alinéa 10 : annexe 6).

- 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. Les truies doivent avoir accès à un parcours extérieur partout où les conditions locales le permettent. 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 et toute souffrance animale doit être réduite au minimum. L'immunocastration (castration chimique) n'est pas autorisée.

#### 5.3.5.4 *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 pour les jeunes oiseaux et les poules pondeuses. Les autres volailles doivent avoir accès à un parcours extérieur et les palmipèdes doivent avoir accès à l'eau libre.
- 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 des volailles telles que la coupe de bec ou la castration sont exclues. L'élevage des chapons est exclu également.
- Dans leur phase active au cours de la journée, un maximum de 4,4 poules pondeuses ou reproducteurs, 7,1 jeunes poules pondeuses ou un maximum de 16 kg de poids vif (un maximum de 18 kg de poids vif dans des poulaillers mobiles) par m<sup>2</sup> peut être logé. L'âge minimum d'abattage pour les volailles est précisé à l'annexe 7.
- 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, 6.300 jeunes poules pondeuses et les reproducteurs (séparés en lots d'un maximum de 4800 chacun), 10 x 200 caillies

pondeuses ; un maximum de 1.000 dindes, 2.500 coquelets ou pintades, 1.000 oies, 1.000 canards et 10 x 500 cailles à l'engraissement. Des dérogations peuvent être données par Demeter France pour des bâtiments existants. Tout nouveau bâtiment doit se conformer à ce cahier des charges (alinéa 12 : annexe 6).

- Selon le climat local du pays, il est logique d'offrir des bâtiments d'élevage avec différentes zones climatiques (zone intérieure chauffée et une zone extérieure appelée jardin d'hiver), avec un parcours adjacent. Un tel parcours avec une zone extérieure (zone de pâturage), clôturé mais non couvert, avec des ouvertures pour le pâturage et recouvert d'un matériau grattable et absorbant l'humidité, protège 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.

#### *5.3.5.5 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**

- Dans le logement avec différentes zones climatiques, il est possible de garder les poules pondeuses, pendant la nuit dans la zone chauffée, à un taux de chargement supérieur.
- Quand un jardin d'hiver est disponible, le taux de chargement maximum par m<sup>2</sup> est : 10 poules pondeuses ou les reproducteurs ou 16 jeunes poules ou 48 kg de poids vif de volailles à l'engraissement.
- Dans la partie intérieure du bâtiment (la zone chauffée), lorsque les ouvertures d'accès à la partie externe de la structure (jardin d'hiver) sont ouvertes, le taux de chargement passe à un maximum de 8 poules pondeuses ou 13 jeunes poules pondeuses ou 24 kg de poids vif de volaille à l'engraissement par m<sup>2</sup>. Dans ce cas, les ouvertures doivent pouvoir s'ouvrir d'elles-mêmes (automatiques). Ce n'est que dans ces conditions, que le jardin d'hiver est également considéré comme une aire du bâtiment d'élevage.
- 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 entre les différentes zones / aires doivent être au minimum de 1 m par 150 poules pondeuses, 250 jeunes poules pondeuses et 500 kg de poids vif pour les volailles à l'engraissement. La hauteur des ouvertures doit être ajustée de sorte que les animaux puissent les traverser en étant debout. Les caillebotis surélevés doivent avoir

des fosses pour le fumier. Il ne doit pas y avoir plus de trois 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 m<sup>2</sup> pour les poules pondeuses et les animaux de reproduction, 1 m<sup>2</sup> par kg de poids vif de volailles à l'engraissement, mais au moins 4 m<sup>2</sup> par animal, 10 m<sup>2</sup> par dinde et 5 m<sup>2</sup> par canard. Les oies ont besoin d'un minimum de 4 m<sup>2</sup> de pâturage par kg de poids vif et un minimum de 15 m<sup>2</sup> 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.
- Pour minimiser le risque d'une infection par des agents pathogènes (la Salmonelle, le Campylobacter, etc.) pendant l'élevage des jeunes poules pondeuses, un grand parcours extérieur peut être une alternative à un accès au pâturage.
- 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.

### 5.3.6 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.

Le fourrage conventionnel ne peut être acheté, sauf en cas d'urgence et après accord de Demeter France (alinéa 22 : annexe 6).

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.

#### 5.3.6.1 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.

**Tableau 1 : Production sur le domaine et la ration annuelle moyenne en matière sèche pour tous les animaux**

Espèce animale	Part minimale de la ration annuelle*	Part maximale d'origine bio de la ration annuelle**	Production de 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. Un maximum de 20% des aliments en conversion peut être importé, pour garder 50% du fourrage d'origine Demeter.

\*\* 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 Demeter France (alinéa 22 : annexe 6).

#### 5.3.6.2 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 l'exploitation agrandit ses terres, ils peuvent représenter jusqu'à 20% de la ration.

- Les aliments produits sur la ferme en deuxième année de conversion Demeter et en deuxième année de conversion bio peuvent être utilisés sans limite sur cette même ferme. Ils peuvent être importés jusqu'à un maximum de 30%.
- Les aliments produits sur la ferme en deuxième année de conversion Demeter ou certifiés biologiques peuvent être utilisés sans limite sur cette même ferme. Les aliments peuvent être importés jusqu'à un maximum de 50%, le 50% restant étant du fourrage certifié Demeter. Voir tableau 1 ci-dessus.

#### *5.3.6.3 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, Demeter France peut accorder des dérogations pour nourrir les animaux avec de l'ensilage d'herbes (trèfle) fauchées après le démarrage de la floraison (alinéa 14A : annexe 6).
- 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.

#### *5.3.6.4 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 de la 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, Demeter France 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 (alinéa 14A : annexe 6).

#### 5.3.6.5 *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 coco ou de palme.

La qualité des ingrédients et la durée d'alimentation peuvent avoir des conséquences pour le statut de certification des veaux vendus, conformément au point 5.3.8. et suivants.

#### 5.3.6.6 *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 où il n'est pas possible de pulvériser les préparations (alinéa 4A : annexe 6).
- 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

#### 5.3.6.7 *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.

- 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 5.3.4., et uniquement s'ils sont élevés, au minima, selon des méthodes biologiques.

Dans les deux cas, une dérogation est requise de la part de Demeter France (alinéa 15 : annexe 6). 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.

#### *5.3.6.8 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.

Une dérogation est requise de la part de Demeter France (alinéa 16 : annexe 6).

#### *5.3.6.9 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). Ces critères s'appliquent lorsque plus de cinq porcs sont élevés.

- La quantité totale d'aliments importés est limitée à 50 % (MS).

- Demeter France peut accepter l'achat d'aliment certifié biologique jusqu'à 50% si aucun aliment Demeter n'est disponible. L'indisponibilité doit être prouvée. (alinéa 13, annexe 6).

#### *5.3.6.10 Alimentation des volailles*

Une part de l'alimentation doit être donnée de manière à ce 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, Demeter France peut accepter l'achat d'aliment certifié biologique jusqu'à 50% si aucun aliment Demeter n'est disponible. L'indisponibilité doit être prouvée. Une dérogation pour l'alimentation des dindonneaux peut également être demandée auprès de Demeter France (alinéa 17, annexe 6).

### **5.3.7 Reproduction et identification**

#### *5.3.7.1 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).

#### *5.3.7.2 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 5.3.9. – 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.

### **5.3.8 Origine des animaux, animaux importés et commercialisation**

#### *5.3.8.1 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, Demeter France peut accorder une dérogation pour l'achat d'animaux provenant de domaines conventionnels (jusqu'à 40% du troupeau), (alinéa 18, annexe 6).

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 5.3.8.3 ci-dessous.

#### *5.3.8.2 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.

#### *5.3.8.3 Lait, vaches laitières et veaux, bovins viande pour l'engraissement*

Le lait peut être commercialisé sous la marque „En conversion vers Demeter“ uniquement si les vaches laitières sont nourries sur des parcelles du domaine qui ont ce niveau de certification.

- 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 Demeter France (alinéa 18, annexe 6).

Tableau 1 : Attribution d’une marque aux produits issus d’animaux importés d’origine biologique ou conventionnelle

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

#### 5.3.8.4 Ovins et caprins

L’ordre indiqué à la section 5.3.8.1 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 1 : Attribution d'une marque aux produits issus d'animaux importés d'origine biologique ou conventionnelle – ovins et caprins

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

#### 5.3.8.5 Porcins

L'ordre indiqué à la section 5.3.8.1 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 Demeter France (alinéa 19 : annexe 6).
- 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.

**Tableau 1 : Attribution d'une marque aux produits issus d'animaux importés d'origine biologique ou conventionnelle – porcins**

Produits destinés à la vente	Certification de l'animal à son arrivée	de Age à l'arrivée	Alimentation et élevage en conformité avec les cahiers des charges	Marque des produits à la vente
<b>Porcins</b>				
Viande	Biologique		Au moins la moitié de leur vie.	<b>Demeter</b>
Viande	Conventionnel	Porcelets jusqu'à 25 kg, directement après sevrage	Au moins 6 mois	En conversion vers <b>Demeter</b>
Viande	Conventionnel (pour la reproduction)		Au moins 2 ans	<b>Demeter</b>

#### 5.3.8.6 Volailles

- 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, Demeter France peut autoriser le domaine à importer des poussins de chair « d'un jour » d'origine conventionnelle (alinéa 20 : annexe 6).
- 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 7.
- Il faut accorder la préférence aux races à croissance lente.

**Tableau 1 : Attribution d'une marque aux produits issus d'animaux importés d'origine biologique ou conventionnelle – volailles**

Produits destinés à la vente	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
<b>Volailles</b>				
Oeufs	Poulettes biologiques	18 semaines maximum	Même niveau de certification que l'alimentation	<b>Demeter/</b> <i>En conversion vers</i> <b>Demeter</b>
Oeufs	Poussins d'un jour d'origine conventionnelle	3 jours maximum	Même niveau de certification que l'alimentation	Demeter/ <i>En conversion vers</i> <b>Demeter</b>
Volailles de chair (les frères de 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)	<b>Demeter</b>
Volailles de chair (y compris les frères de poules pondeuses et poules pondeuses pour la viande)	Biologique		La moitié de leur vie	<b>Demeter</b>

#### 5.3.8.7 Apiculture

Les conditions concernant la production et la certification du miel et d'autres produits de la ruche sont régies séparément par le cahier des charges apiculture et produits apicoles pour l'utilisation des marques déposées Demeter, biodynamic® ainsi que les marques associées.

### 5.3.9 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.

#### 5.3.9.1 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.

#### 5.3.9.2 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 deux 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 santé du troupeau par le programme de sélection.

**Ecto-parasites** : L'utilisation d'Ivermectin et de Doramectin pour le traitement ou la prévention des myiasés 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'Ivermectin et de Doramectin est généralement interdite pour traiter les parasites internes à l'exception de la douve du foie et de l'oestrus 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. Ces traitements sont limités à trois par an.

#### *5.3.9.3 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.

### **5.3.10 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'égorgeage 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).
- Les transports devraient être courts, si possible n'excédant pas 200 km.

## 5.4 Conversion d'une ferme à l'agriculture biodynamique

### 5.4.1 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 (en collaboration avec des conseillers) comprenant des détails sur la ferme et la façon dont elle peut être amenée à atteindre les objectifs et normes de l'agriculture biodynamique. Le plan de conversion comportera les indications suivantes:

- Un plan détaillé doit être fourni comportant des indications sur les parcelles à convertir : numéros d'identification officiels de parcelles (plan cadastral communal / plan PAC) ainsi que leurs dénomination courante dans les documents internes de l'entreprise (assolement, cahier de traitement...)
- Les sols – y compris l'état du sol et toute utilisation d'intrants interdits par le présent cahier des charges
- Les cultures – actuelles et prévues, y compris la rotation des cultures
- Les animaux – ceux qui existent (et leur origine) et ceux que l'exploitant prévoit d'acheter
- Le plan de fertilisation
- Les mesures visant à diminuer les préjudices dus aux pollutions de l'environnement (par exemple les dérives de pulvérisation venant d'un domaine conventionnel à proximité, l'activité industrielle, ou la circulation dense sur des axes de circulation)

Le plan de conversion devrait préciser comment les étapes programmées de sa reconversion seront concrètement mises en oeuvre afin de développer un organisme agricole biodynamique.

Une enquête sur la présence d'éventuels résidus de produits phytosanitaires ou sur les conséquences d'influences environnementales exceptionnelles peut être exigée par Demeter France.



Les plans de conversion ne sont pas considérés comme contractuels par Demeter France sauf s'ils ont été signés par Demeter France et que toutes les conditions ont été remplies. Les plans de conversion uniquement signés par des conseillers ne constituent qu'une recommandation.

## 5.4.2 Conversion intégrale du domaine

### 5.4.3 Domaine

Un domaine doit être reconverti 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.

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, Demeter France 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 de construction (granges/étables) sont la raison pour le non-respect de ce cahier des charges.
- 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 Demeter France. Une demande de dérogation doit être accompagnée d'une argumentation écrite (alinéa 21, annexe 6).



#### 5.4.4 Conversion des nouvelles surfaces agricoles

Dans le cas où le domaine s'agrandit ou se transforme par remembrement, les marques Demeter, En conversion vers Demeter restent acquises pour le domaine. Cependant les nouvelles parcelles qui seront mentionnées par leur numéro cadastral devront être converties immédiatement et d'une manière intensive en agriculture biodynamique. Les produits provenant de ces parcelles ne pourront être vendus sous les marques Demeter ou En conversion vers Demeter que lorsque les délais de conversion auront été respectés.

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. 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 5.4.4 concernant les périodes de conversion selon la culture et l'exploitation préliminaire des parcelles récemment acquises s'appliquent sans restriction.

#### 5.4.5 Certification en période de conversion

En règle générale, les délais et périodes de temps suivants représentent les durées de conversion idéales. En cas de non respect de ces délais ou de non conformité, Demeter France peut, à tout instant, prolonger la période de conversion.

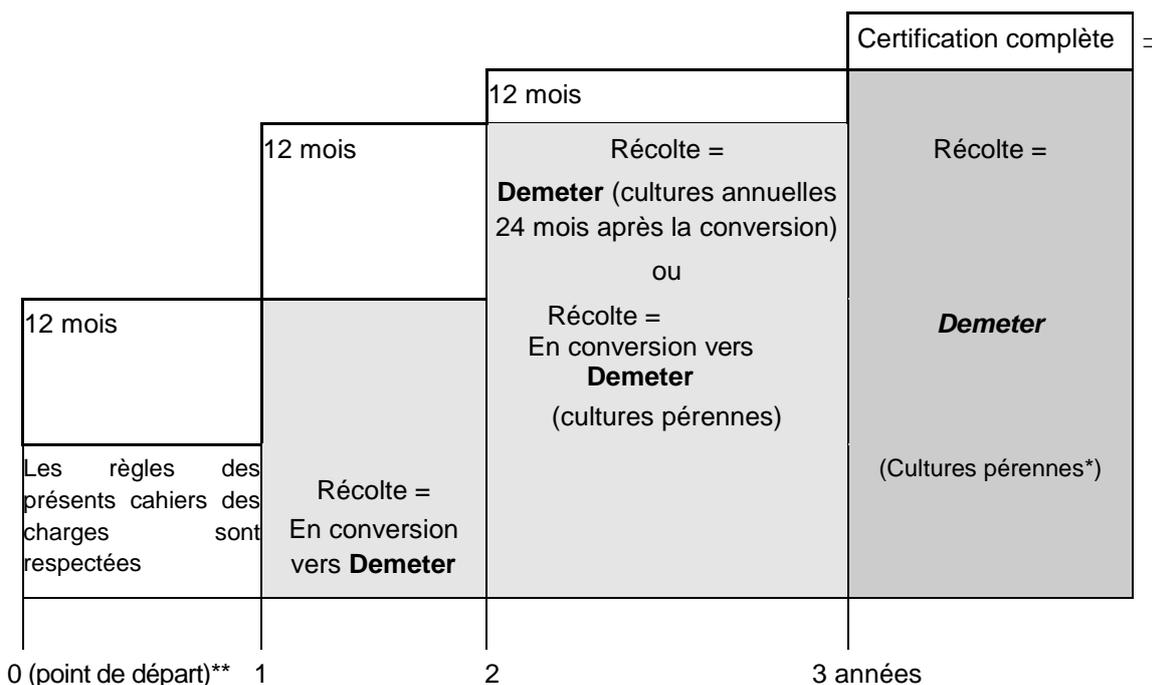
La condition préalable pour l'obtention de la certification de conversion est que l'intégralité du domaine soit gérée en conformité avec les règles du présent cahier des charges, telles que définies dans la section « Conversion ». L'utilisation du logo de la marque est donc soumise au respect des délais suivants (tableau 1) :

- 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 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 1 : Conversion normale, suite à la pratique d'une agriculture conventionnelle**



Repère de temps 1 : 12 mois après la mise en route du compteur, à partir de ce point, les produits récoltés peuvent avoir la certification En conversion vers Demeter.

Repère de temps 2 : 24 mois après la mise en route du compteur ; 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.

Exemple 1. Céréales : Règle empirique : La troisième récolte reçoit la certification Demeter.

Exemple 2. Lait : Au moins 80% de l'alimentation des animaux doit être certifiée En conversion vers Demeter pour que le lait ou les produits laitiers (par exemple, ceux qui sont transformés sur le domaine) puissent être commercialisés avec la marque En conversion vers Demeter. Un maximum de 20% de la ration alimentaire peut être issu d'une culture en première année de conversion.

\* Les prairies et les engrais verts sont exclus

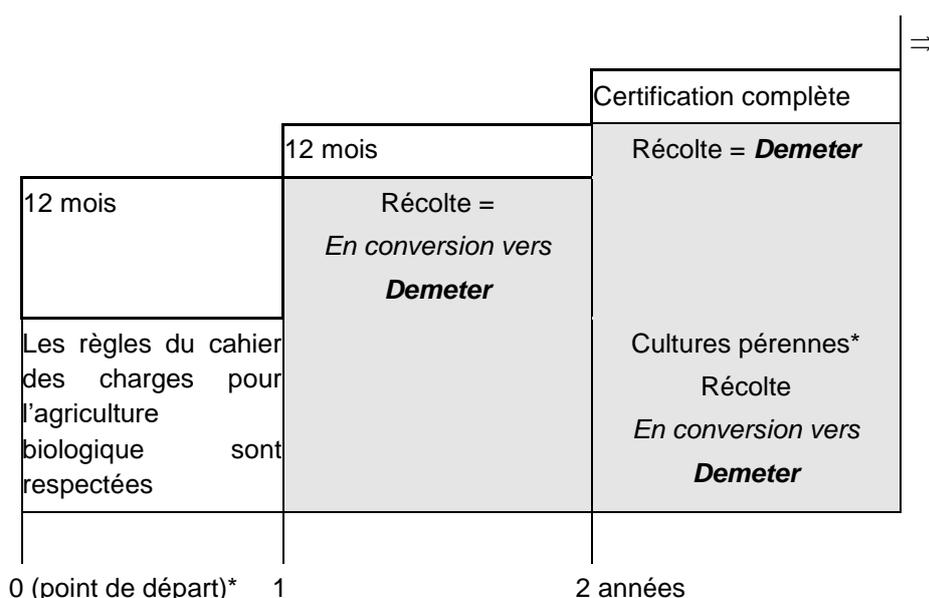
\*\* Repère de temps 0 : La conversion démarre, c'est-à-dire, que les dernières substances interdites par ces cahiers des charges sont utilisées avant cette date. A partir de ce moment, le domaine est conduit en accord avec les exigences de ces cahiers des charges.

Ces délais peuvent être écourtés dans des cas exceptionnels :

- Si un domaine peut apporter la preuve qu'il travaille en extensif (certifié par un organisme agréé pour le contrôle de l'agriculture biologique), les produits peuvent être identifiés, après la première année de conversion, par « En conversion vers Demeter » après la seconde année par « Demeter » (tableau 2.1 et 2.2).
- Si un domaine est certifiée biologique (sans compter le temps de conversion) depuis au moins trois ans, la certification complète Demeter peut être accordée pour la première récolte, à condition que, lors de l'inspection, l'on constate que toutes les dispositions du présent cahier des charges ont été entièrement satisfaites, y compris l'utilisation complète des préparations (la préparation bouse de corne (500 ou 500P) et les préparations biodynamiques du compost 502 à 507 (compost de bouse ou 500P ou compost ayant reçu les préparations biodynamiques 502 à 507) ont été appliquées au moins une fois à l'automne de l'année N-1. Si les préparations sont appliquées seulement à partir du printemps de l'année N, les récoltes seront « En conversion vers Demeter ») (tableaux 3.1 et 3.2).
- Les conversions partielles et la conversion des nouvelles surfaces agricoles sont soumises aux règles détaillées ci-dessus, à condition de les documenter.

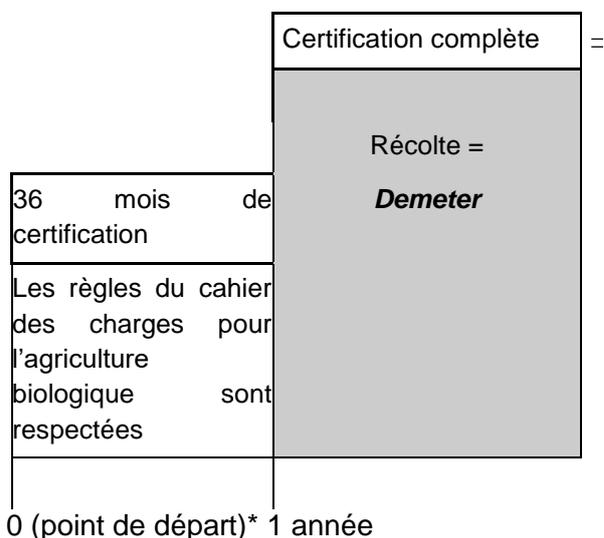
Pour la production animale, le niveau de certification correspond au statut de certification du fourrage. Voir les tableaux présentés au point 5.3.8.

**Tableau 2.1 : Conversion semi-rapide, suite à la pratique d'une agriculture biologique pendant au moins un an (et jusqu'à cinq ans)**



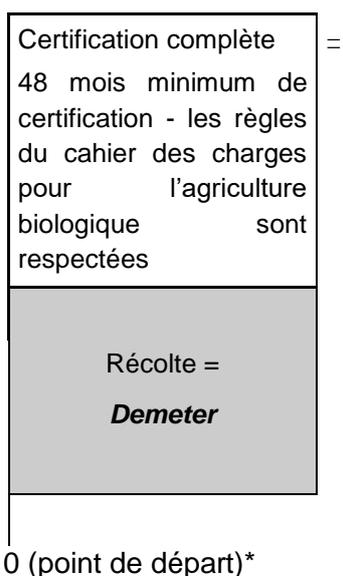
\* La conversion démarre, c'est-à-dire, que les dernières substances interdites par ces cahiers des charges sont utilisées avant cette date. A partir de ce moment, le domaine est conduit en accord avec les exigences de ces cahiers des charges.

**Tableau 2.2 : Conversion semi-rapide, suite à la certification des surfaces en agriculture biologique pendant trois ans (36 mois)**



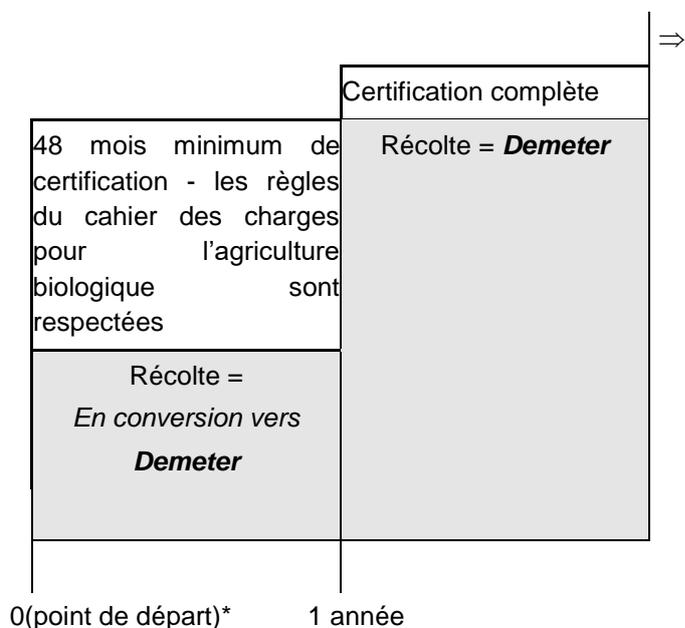
\* La conversion démarre, c'est-à-dire, que les dernières substances interdites par ces cahiers des charges sont utilisées avant cette date. A partir de ce moment, le domaine est conduit en accord avec les exigences de ces cahiers des charges.

**Tableau 3.1 : Conversion rapide, suite à la certification des surfaces en agriculture biologique pendant au moins 3 ans et avec l'application des préparations (bouse de corne et préparations biodynamiques du compost) au moins une fois à l'automne de l'année N-1.**



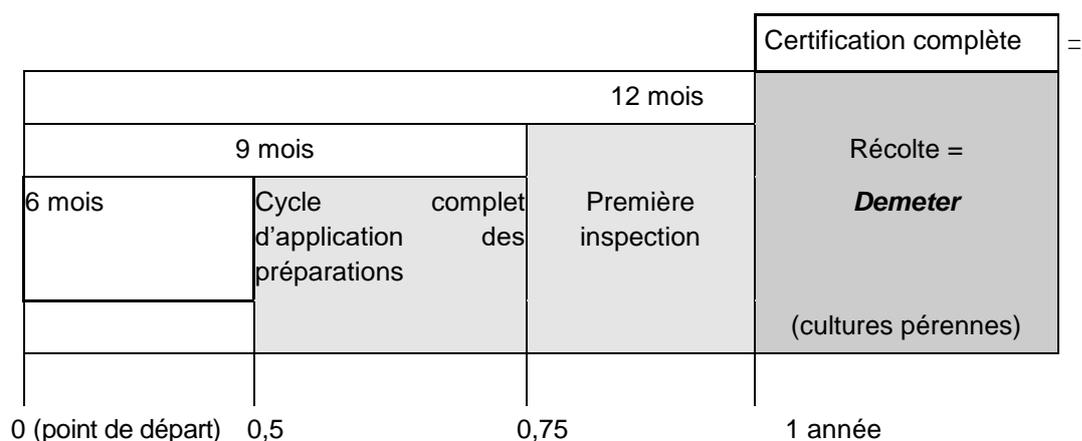
\* La conversion démarre, c'est-à-dire, que les dernières substances interdites par ces cahiers des charges sont utilisées avant cette date. A partir de ce moment, le domaine est conduit en accord avec les exigences de ces cahiers des charges.

**Tableau 3.2 : Conversion rapide, suite à la certification en agriculture biologique pendant au moins 3 ans et pratique de l’agriculture biodynamique à partir de l’année N (point de départ)**



\* La conversion démarre, c’est-à-dire, que les dernières substances interdites par ces cahiers des charges sont utilisées avant cette date. A partir de ce moment, le domaine est conduit en accord avec les exigences de ces cahiers des charges.

**Tableau 4 : Conditions spéciales pour les cultures pérennes dans les zones au climat aride ou semi-aride**



Puisque les cultures dans les régions tropicales et subtropicales sont récoltées en continu dans certains cas, l’orientation relative à la première récolte n’est pas significative. C’est la raison pour laquelle d’autres éléments de référence sont applicables dans ce cas précis.



Pour un domaine (dédié aux cultures tropicales et subtropicales) certifié biologique (sans compter le temps de conversion) pendant au moins un an, la certification En conversion vers Demeter peut être accordée (les trois conditions préalables doivent être remplies) :

- Au plus tôt, 12 mois après le début de la procédure de conversion (à la conversion ou à la signature du contrat de licence de marque) ;
- Au plus tôt, 6 mois après la première application complète des préparations ;
- Au plus tôt, 3 mois après la première inspection lors de laquelle la preuve de conformité aux cahiers des charges sera fournie, sans défauts de conformité significatifs ;
- Si un domaine est certifié biologique (sans compter le temps de conversion) pendant au moins trois ans entiers, la certification complète Demeter peut être accordée (les trois conditions préalables doivent être remplies):
  - Au plus tôt, 12 mois après le début de la procédure de conversion (à la conversion ou à la signature du contrat de licence de marque) ;
  - Au plus tôt, 6 mois après la première application complète des préparations ;
  - Au plus tôt, 3 mois après la première inspection lors de laquelle la preuve de conformité au cahier des charges sera fournie, sans défauts de conformité significatifs ;

## Annexe 1 : Calcul du taux de chargement

Les unités de fumure déterminent le taux de chargement.

Une unité de fumure correspond à 80 kg N et 70 kg P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>. 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.

Type d'animaux	UGB / animal
Taureaux reproducteurs	1,2
Vaches	1,0
Bétail de plus de 2 ans	1,0
Bétail de 1 à 2 ans	0,7
Veaux	0,3
Moutons et chèvres jusqu'à 1 an	0,02
Moutons et chèvres au-delà de 1 an	0,1
Chevaux de moins de 3 ans, poneys et petites races	0,7
Chevaux de 3 ans et plus	1,1
Porcs pour la production de viande (20 à 50 kg)	0,06
Porcs pour la production de viande dépassant 50 kg	0,16
Verrats reproducteurs	0,3
Truies pour la reproduction (y compris porcelets jusqu'à 20 kg)	0,55
Truies pour la reproduction sans porcelets	0,3
Porcelets	0,02
Poules pondeuses (sans remplacement)	0,0071
Poulettes	0,0036
Poulets et coquelets de chair	0,0036
Canards de chair	0,005
Dindes de chair	0,0071
Oies de chair	0,0036

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.



## 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 ou répondant aux règlements CE n°834/2007 et n°889/2008, 3) 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.

Jusqu'à 50% de MS de l'alimentation d'une ration moyenne peut venir de surfaces en conversion, mais conduites en biodynamie, et jusqu'à 20% de MS de surfaces en agriculture biologique. L'introduction d'aliments En conversion vers Demeter et biologique ne peuvent dépasser ensemble 50% de MS des intrants journaliers. **L'introduction d'aliments conventionnels est interdite.** Demeter France peut autoriser l'importation jusqu'à un maximum de 50% d'aliments biologiques pour porcs et volailles si les aliments Demeter ne sont pas disponibles. Cette indisponibilité doit être justifiée.

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 à base de feuillages
- 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 (à l'exception du lait et des produits laitiers, les produits animaux sont exclus)

### 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)
- Litière propre de végétaux
- Petit-lait et oeufs

c) Alimentation des volailles :

- En plus des aliments listés ci-dessus en a) et b), les aliments suivants sont autorisés :
- Herbe séchée et broyée
- 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 Demeter France, 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 Demeter France qui accorde la dérogation (alinéa 22, annexe 6).



### Annexe 3 : Compléments et additifs alimentaires autorisés

- Sel pour le bétail
- Algues calcaires, chaux alimentaire, calcaire sédimentaire
- Algues
- Mélanges de minéraux et de préparations vitaminées (= pré-mélanges : 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 de production)
- Pour les abeilles: sucre (voir le cahier des charges Apiculture pour l'utilisation des marques Demeter, biodynamique® ainsi que les marques associées, pour les limites autorisées).

Les pré-mélanges ne doivent pas contenir de substances OGM ou être produits par technologie génétique. La preuve écrite doit en être fournie à Demeter France.

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 du fourrage lors d'années aux conditions climatiques difficiles :

- Acides organiques (sans OGM)

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

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 5, 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 nouveaux fertilisants ne peuvent être expérimentés qu'avec l'accord de Demeter International ou de Demeter France.

### **i. Fertilisants et amendements du sol importés de sources certifiées Demeter ou biologiques :**

- Compost
- Fumier d'étable, fumiers semi-liquides d'animaux (même après extraction de gaz)
- Purin de plantes
- Déchets organiques (résidus de récolte, etc.)
- Paille

### **ii. Fertilisants et amendements du sol importés de sources non certifiées**

- Fumiers, autant que possible préparés sur leur lieu d'origine (pas de fumiers liquides ou semi-liquides d'origine conventionnelle). L'utilisation d'engrais à base de guano d'oiseaux marins est interdite.
- Paille et autres matières végétales
- Sous-produits de la transformation (fertilisants fabriqués à partir de corne pure, de farine d'os ou de farine d'os et de viande – si possible issus d'élevages certifiés biologiques ou biodynamiques\* – de poils, de plumes et d'autres matières semblables) utilisés en complément du fumier de domaine compostés avec les préparations. Le sang séché n'est pas autorisé.
- Poissons compostés ou fermentés avec les préparations. Des analyses de métaux lourds peuvent être demandées. La farine de poisson d'origine industrielle ou les déchets de poissons d'élevage sont interdits.
- Produits à base d'algues
- Produits du bois : sciure, écorce et déchets de bois (pour autant qu'ils ne soient pas contaminés par des fongicides et des insecticides) et de cendres de bois non traité

- Tourbe sans additifs de synthèse destinée à la culture des plants, s'il n'y a pas d'autre alternative (Les produits à base d'algues et la tourbe sont à utiliser avec modération à cause de l'épuisement des ressources naturelles)

- Mélasses fermentées\*, graines de ricin broyées

### **iii. Fertilisants et amendements du sol d'origine minérale naturelle**

- Poudres de roche (la composition doit être connue)
- Argiles pulvérisées (bentonite, par exemple)
- Chlorure de calcium ( $\text{CaCl}_2$  ; contre la maladie des taches amères des pommes ou bitter pit)
- Fertilisants calcaires : en principe, il faut utiliser les types à dégagement lent (dolomie, carbonate de calcium, coquillages, algues calcifiées - seulement de dépôt marin ou de fossile). A dégagement rapide : la chaux-vive\* est seulement autorisée pour la désinfection.

### **iv. Ce n'est que si le résultat d'une analyse du sol, de tissu ou de feuille, ou des symptômes de carence en prouvent la nécessité, que les matières suivantes peuvent être utilisées :**

- Phosphates de roche naturels ayant une faible teneur en métaux lourds
- Scories basiques broyées
- Sels de potasse, sulfate de potasse et sulfate de potasse contenant des sels de magnésium, par exemple le Patenkali (teneur maximale de 3 % en chlorure), seulement à base de minéraux de source naturelle (seules les méthodes physiques de séparation des sels sont autorisées).
- Sulfate de magnésium
- Soufre
- Oligo-éléments

### **v. Divers**

- Extraits d'algues solubles dans l'eau\*
- Extraits et préparations à base de plantes
- Activateurs de compost microbiens ou à base de plantes
- Inoculants (par exemple extraits d'algues, ferments de céréales, bactéries fixatrices d'azote, mycorhizes, rhizobium)
- Aides à la germination (par exemple poudre de roche, polymères naturels)
- Additifs (par exemple carbonate de calcium, zéolite)

### **vi. Substrats, sols, pots et matériel d'aide technique**



- Pots dégradables
- Liants dégradables
- Substrats pour les pots biodégradables (conformes au présent cahier des charges)
- Substrats de culture (conformes au présent cahier des charges)
- Additifs de substrat (vermiculite, roche volcanique, perlite)

*\* Pour autant qu'ils répondent aux exigences de l'annexe I des règlements CE 834/2007 et 889/2008 ou dans le cas des farines d'os et de viande aux exigences du règlement CE 1069/2009 pour les matières de catégorie 3.*

## 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. Les substances et les méthodes nouvelles ne peuvent être expérimentées qu'avec l'accord de Demeter France. 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.

### i. Agents et technologies biologiques

- Favoriser et utiliser les agents de contrôle naturels pour les insectes nuisibles aux végétaux (population prédatrice 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 destinées à être consommées par les humains et les animaux
- Badigeon (par exemple chaux arboricole)

### ii. Substances adhésives 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 : promoteurs d'adhésion, agents mouillants, émulsifiants, huile

- Autres produits autorisés et publiés par la Commission cahiers des charges de Demeter France

### **iii. Agents à utiliser contre les attaques fongiques**

- Soufre mouillable et soufre fleur
- Silicate de soude\* (silicate de sodium, silicate de potassium)
- Bicarbonate de potassium\*
- Huile d'arbre à thé (*Melaleuca alternifolia*)
- Microorganismes / préparations à base de bactéries

### **iv. 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), le spinosad après autorisation par Demeter France.
- Extraits et poudre de pyrèthre, mais pas pour la production de champignons (pas de pyréthroides de synthèse). Il n'est permis de les utiliser comme protection en production agricole et pour protéger les produits pendant le stockage, que si aucune substance synergiste chimique ne fait partie de la formule. Cette règle s'applique à la production agricole si des substances présentant des synergies naturelles efficaces sont disponibles.
- 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 ou de manière à ce 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



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

- Terre de diatomées\*
- Hydroxyde de calcium (en tant qu'alternative au cuivre)
- En cas de besoin, du cuivre jusqu'à 3 kg/ha/an en moyenne sur 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, Demeter France peut accorder une dérogation pour utiliser un maximum de 4 kg/ha/an sur 5 ans. Cette dérogation est réservée aux raisins et au houblon (alinéa 23, annexe 6).
- Préparations à base de soufre comme l'Hépar sulfure\*, la bouillie sulfo-calciqque (fongicide, insecticide, acaricide)\*
- Ethylène pour l'induction florale des ananas.

*\* Pour autant qu'ils répondent aux exigences de l'annexe II des règlements CE 834/2007 et 889/2008.*

## Annexe 6 : Accords de dérogation

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

Alinéa n°	Description	Référence chapitre	Critères supplémentaires restrictions
1	Achat de semences conventionnelles non traitées ou de plants conventionnels	5.1.2.3	
1A	Apport de fumure d'animaux nourris aux OGM	5.1.3.24	La fumure est compostée pendant au moins un an en pile distincte
1B	Traitement thermique des sols sous serre	5.1.3.35	Après la stérilisation à la vapeur, il faut utiliser immédiatement les préparations
1C	Désinfection du substrat de culture pour la production de champignons	5.1.7.76	Les préparations du compost doivent être utiliser immédiatement après désinfection et avant l'ensemencement
2	Sol non couvert	5.1.6	Première année d'implantation ou verger situé dans les zones au climat semi-aride
3	Les nouvelles variétés et méthodes de production (par exemple nouveaux fertilisants, protection et soin des plantes)	5.1.1 5.1.4	
4	Protection des surfaces à forte valeur écologique	5.1.8.1	
4A	Pas de préparations sur les pentes et lieux inaccessibles	5.2 5.3.6.6	
5	Absence d'animaux sur le domaine (ruminants ou équidés)	5.3.2	
5A	Coopération entre domaines	5.3.4	Restrictions : voir 5.3.4.
6	Attache des animaux	5.3.5	Animaux individuels pour des raisons de sécurité, troupeaux entiers dans les étables construits avant l'an 2000 – interdit pour porcs, veaux et jeune bétail
8	Dérogations concernant le logement et l'accès à l'extérieur	5.3.5	Exigences supplémentaires : voir 5.3.5.

9	Absence d'accès à la pâture ou à un parcours extérieur pour animaux	5.3.5 5.3.5.1	
10	Absence de parcours extérieur pour porcs d'engraissement	5.3.5.3	
11	Ecornage et animaux écornés	5.3.5.1	Révisé chaque année
12	Bâtiments d'élevage de volailles construits avant juin 2013	5.3.5.4	Uniquement pour un stock limité
13	Limite d'achats d'aliments biologiques	5.3.6.2 5.3.6.9 5.3.6.10	
14 A	Aliments venant de l'extérieur : en hiver, moins de 3 kg de foin par animal et par jour	5.3.6.3 5.3.6.4	Ensilage ou paille de substitut
15	Animaux en pension	5.3.6.7	
16	Pâtures communautaires	5.3.6.8	
17	Alimentation conventionnelle pour jeunes dindes	5.3.6 5.3.6.10	Un maximum de 10% jusqu'à la 10ème semaine
18	Achat d'animaux	5.3.8.1	Jusqu'à 40% du troupeau.
19	Achat de porcelets d'origine conventionnelle	5.3.8.5	Peuvent être vendus, au maximum, sous la marque « En conversion vers Demeter »
20	Achat de poulets de chair d'origine conventionnel	5.3.8.6	
21	Prolongement des périodes de conversion	5.4	Jusqu'à 5 ans pour la culture de pérennes et de plantes ornementales. Jusqu'à 3 ans pour la production animale conventionnelle (si abandonnée par la suite) Jusqu'à 5 ans pour la production animale biologique
22	Achat de fourrage conventionnel en cas de besoin	5.3.6 <u>Annexe 2</u>	Réstrictions : voir annexe 2
23	Utilisation d'un maximum de 4kg/ha/an de cuivre sur 5 ans	<u>Annexe 5</u>	

Toutes les dérogations doivent être accordées par l'association Demeter France



Toute demande de dérogation qui n'est pas prévue dans la liste ci-dessus doit satisfaire à la "Procédure pour obtenir une dérogation nationale" figurant dans les Directives de Demeter International.

## Annexe 7 : Âge minimal d'abattage pour la volaille

Espèces	Age 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

## Annexe 8 : 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 la section 2.

#### 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 mûrir 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<sup>3</sup> de chacune d'entre elles pour 10m<sup>3</sup> 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 2,5g/ha.

#### Principes de base d'élaboration des préparations biodynamiques

- Les préparations biodynamiques sont élaborées en utilisant des processus naturels (comme par exemple 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 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).

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

Annotation : <sup>(1\*)</sup> réutilisé 5 fois ; <sup>(2\*)</sup> intestin bovin, importé de pays exempts d'ESB; <sup>(3\*)</sup> crâne (seulement l'os) d'animal domestique bovin (inférieur à 1 an d'âge), de porc ou cheval ; <sup>(4\*)</sup> péritoine de bovin ; <sup>(5\*)</sup> 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

### **Obligation de suivi**

Il faut noter le processus d'élaboration pour pouvoir donner à tout moment les indications suivantes :

- l'origine des enveloppes techniques (organes) (abattoir, espèce et origine de l'animal, quantité)
- lieu de la préparation (avec esquisse de l'emplacement)
- date de la mise en terre et de la sortie de terre des préparations
- confirmation de mise à disposition des restes des enveloppes techniques (organes)

### **Contrôle**

Les notes seront régulièrement contrôlées lors des contrôles Demeter

### **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 834/2007.

## Annexe 9 : Cadre dérogatoire pour les fermes en grandes cultures sans élevage

Le but est de donner un cadre clair pour faciliter la conversion de ce type de domaine sans néanmoins perdre de vue l'intérêt d'avoir de l'élevage à l'avenir.

**I Dans la mesure où il existe une coopération de fumure avec une autre ferme Demeter ou complètement certifié bio, la dérogation peut être accordée.**

Avant l'autorisation d'une coopération avec une ferme biologique, 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.
- Une dérogation doit être demandée à Demeter France (alinéa 5A, annexe 6).
- Le fumier ou lisier de ferme doit recevoir les préparations sur la ferme d'où il provient (idéalement, cela devrait être fait à l'étable) ou au moins 6 semaines avant utilisation.

**II Si une coopération de fumure n'est pas possible, les mesures suivantes sont à mettre en œuvre:**

- L'usage des préparations biodynamiques doit être intensifié : au moins un compost de bouse et deux bouses de corne (500) ou deux bouses de corne préparées (500P) par an, la silice de corne devra elle aussi, si besoin, être intensifiée en fonction du contexte cultural et pédoclimatique.
- Pratiquer d'une manière intensive les engrais verts et les couverts végétaux aussi souvent que le permettent les conditions de sol et de climat. Ces cultures dérobées doivent être une base de la fertilisation.
- L'assolement doit comporter un maximum d'espèces (au moins 5) selon ce que permettent les conditions agronomiques et les débouchés. La part de légumineuses (fourragères, à graines ou à enfouir) devrait représenter au minimum le quart de la sole chaque année.
- La rotation des cultures doit être conçue de manière à ce que le taux de matière organique soit maintenu voir augmenté.
- Si l'environnement est dégradé, une recreation du paysage doit être mise en œuvre accompagné de mesure favorisant la biodiversité. Le maillage de haies doit être restauré dès le début de la conversion. Des bandes non productives, annuelles ou pérennes (bandes fleuries, bandes enherbées) doivent être implantées lorsque la taille des parcelles dépasse les 20 ha. Les règles définies dans le chapitre « Réserve de biodiversité » sont également à mettre en œuvre. D'autres mesures complémentaires et plus précises en faveur de la biodiversité seront dans une annexe « guide d'action » complémentaire au cahier des charges.
- L'importation de fumure du commerce reste limitée à une valeur de 40 U d'N/ha/an.



# 6 Cahiers des charges pour les différentes catégories de produits Demeter

*Cahier des charges français pour la certification de la marque déposée Demeter, ainsi que les marques associées – Transformation*

## 6.1 Emballage

### 6.1.1 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.

Veillez 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.

### 6.1.2 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 Demeter France. .

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.

### 6.1.3 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.
- 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.

## 6.1.4 Matériaux d'emballage approuvés ou à usage restreint

Tableau : Groupes de produits avec leurs abréviations

Abr.	Catégorie produit / section	Abr.	Catégorie 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

Emballage	Catégorie produit	Remarques / restriction
<b>Papier</b>		
Papier	Toutes catégories	Les papiers et cartons 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 fabricant 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



Emballage	Catégorie produit	Remarques / restriction	
		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		
<b>Aluminium</b>			
Papier aluminium	Toutes catégories (sauf vin)	En cas d'impossibilité technique (c'est à Demeter France de classer ce qui est techniquement impossible).	
Aluminium composite (avec carton, PE)	FL, PL	Pour lait frais et boissons, produits liquides	
Tubes en aluminium	FL, HG	Uniquement pour moutarde, raifort, mayonnaise	
<b>Plastiques à base d'huile minérale</b>			
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		
Polyacrylique	PC	Veuillez prendre note des éventuelles restrictions dans le cahier des charges Produits	
Polystyrol / Polystyrène (PS)	PL	Uniquement les gobelets en combinaison avec les enveloppes en carton	
Polyéthylène téréphtalate (PET)	VF ; PL	Uniquement pour boissons, et dans le cadre d'un système de consigne	

Emballage	Catégorie produit	Remarques / restriction
	VC ; PL, PC	Uniquement pour films plastiques
Hydrate de cellulose / cellophane	AS, PC	Seul, mélangé ou en tant que revêtement
<b>Bio-plastiques</b>		
Polyéthylène (PE)	Toutes catégories	Dans l'ensemble, 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)	
<b>Emballage primaire compostable ou biodégradable</b>		
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)		
<b>Autres matières</b>		
Faïence	Toutes catégories	
Métal en feuille et fer blanc	Toutes catégories (sauf vin)	Soudé sans matériaux de soudure
Verre	Toutes catégories	



## 6.2 Fruits et légumes

*Cahier des charges français pour la certification de la marque déposée Demeter, ainsi que les marques associées – Transformation*

### 6.2.1 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 Demeter France (animation de la Commission Cahier des charges).

### 6.2.2 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 2.3 et 2.4). Les exigences spécifiques aux fruits et légumes sont listées dans la section suivante.

### 6.2.3 Fruits

#### Principes de base -fruits

- 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, c'est Demeter France 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.
- Le lavage et le nettoyage final des fruits doivent être faits 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 diététiques, 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 pré-gélatinisé sont autorisés en tant qu'ingrédient certifié bio.
- **Les enzymes** peuvent être utilisés, mais doivent être conformes aux exigences listées dans le tableau en 2.4.
- **Les huiles et matières grasses végétales** (non hydrogénées) sont autorisées comme agent antiagglomérant pour fruits secs.
- Dans la production de bananes biologiques, **l'alun** est autorisé pour stopper les coulures de latex de la surface coupée du régime de bananes.
- **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 Demeter France est requise).
- 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 certifié Demeter sont autorisés dans tous les processus de traitement des fruits.
- Le hachage mécanique et l'homogénéisation sont autorisés.

## **6.2.4 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, Demeter France 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.
- Le lavage et le nettoyage final des légumes doivent être faits 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 lacto-fermentés. Le sucre peut être rajouté jusqu'à 1%.

### **6.2.5 Emballage – fruits et légumes**

Les règles générales figurant au chapitre 6.1. Emballage s'appliquent. Les restrictions supplémentaires sont les suivantes :

- Le conditionnement individuel 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 peut être utilisé pendant une période de transition, cependant dans un avenir proche il sera également interdit



## 6.3 Pains, pâtisseries et viennoiseries

*Cahier des charges français pour la certification de la marque déposée Demeter, ainsi que les marques associées – Transformation*

### 6.3.1 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 Demeter France (animation de la Commission Cahier des charges).

### 6.3.2 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 réglémentés dans la partie générale de ce document (voir 2.3 et 2.4). Les exigences spécifiques aux pains, pâtisseries et viennoiseries sont listées dans la section suivante.

### 6.3.3 Ingrédients, auxiliaires et additifs – pains, pâtisseries et viennoiseries

- Par précaution, les produits à base de lait déshydraté ne doivent pas être utilisés.
- Pour le sucre et le sel, voir tableaux en 2.4
- Pour les préparations de fruits, voir en 6.2.3
- Il convient, en tout premier lieu, de privilégier la fermentation spontanée de la farine au contact de l'eau exclusivement.
- Les ferments suivants sont autorisés :
  - Levain naturel démarré et conduit dans l'entreprise suivant le décret 93-1074 du 13 septembre 1993, sans apport de levure.

D'après le décret n°93-1074 du 13 septembre 1993, « le levain est une pâte composée de farine de blé et de seigle, ou de l'un seulement de ces deux ingrédients, d'eau potable, éventuellement additionnée de sel, et soumise à une fermentation acidifiante, dont la fonction est d'assurer la levée de la pâte. Le levain renferme une microflore acidifiante constituée essentiellement de bactéries lactiques et de levures. Toutefois, l'addition de levure de panification (*Saccharomyces cerevisiae*) est admise dans la pâte destinée à la dernière phase du pétrissage, à la dose maximale de 0,2% par rapport au poids de farine mise en œuvre à ce stade. »

En dernier recours, le levain liquide peut être utilisé comme starter uniquement au premier stade. Le but étant de développer un processus qui s'enchaîne sans utiliser de levure.

- Levure biologique pour la panification (levure élevée sur des substrats biologiques) : tolérance de 0,2% du poids de la farine mise en œuvre lors de la pétrissée.
- Levure biologique de boulanger en utilisation pure, 10 grammes maximum au kilo de farine. La levure doit être indiquée dans la liste des ingrédients.
- Levure biologique pour la viennoiserie
- Les **agents levants** suivants peuvent être utilisés :
  - E 501 - Bicarbonate de potassium pour le pain d'épices uniquement
  - Levure chimique à l'acide tartrique (bicarbonate de sodium ou de potassium,  $\text{NaHCO}_3$  ( $\text{KHCO}_3$ ), avec de l'acide tartrique, tartrate de sodium ou de potassium sous toutes les combinaisons possibles) pour le pain d'épice et la pâtisserie seulement. L'amidon de céréales est le seul porteur autorisé pouvant y être mélangé.
  - Les agents levants contenant des phosphates sont interdits.
- **Matières grasses** pour les produits de boulangerie frits :
  - les huiles de friture à base de tournesol oléique ou de mélange d'huiles sont à privilégier
  - Les huiles d'arachide et de palme, au moins de qualité biologique, sont autorisées uniquement pour les fritures.
- **Enrobage de chocolat**

L'utilisation de chocolat de couverture certifié biologique est autorisée. S'il contient de la lécithine comme additif, elle doit être biologique.

- **Agents gélifiants** autorisés :
  - E 406 - Agar-agar
  - E 440a - Pectine. Elle ne doit pas contenir de phosphates, de sulfate de calcium ou de sucre raffiné, et ne pas être conservée avec du dioxyde de soufre. Les pectines aminées (E 440b) sont interdites.
- **Arômes**

Les arômes utilisés dans la pâtisserie fine ne peuvent être que des huiles essentielles pures ou des extraits purs, identiques à la matière mère. Ces arômes et extraits peuvent être obtenus par les méthodes d'extraction suivantes : pression, eau et vapeur, vinaigre, huile, éthanol ou CO<sub>2</sub>.

- **Séparateurs et antiadhésifs pour moules**

Les agents antiadhésifs suivants sont autorisés : farine de céréales, huiles et matières grasses végétales, beurre et autres matières grasses animales. La farine de bois, les papiers antiadhésifs, 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.

- **Papier sulfurisé et papier aluminium**

La cuisson dans du papier ou des feuilles de cuisson contenant de l'aluminium ou du silicone est interdite, y compris pour éviter que les petits articles boulangers (ex : bretzels, petits pains, biscuits, etc.) n'attachent.

### **6.3.4 Méthodes de transformation spécifiques aux produits – pains, pâtisseries et viennoiseries**

- **Mouture**

Le lavage ou le brossage des céréales (blé en particulier) est fortement recommandé avant mouture.

L'utilisation de la meule en pierre brute naturelle d'un seul bloc est à préférer. Les meules constituées de plusieurs blocs de pierre cerclés sont acceptées. La pierre reconstituée ou l'amalgame de pierre est interdit. Les producteurs ou transformateurs déjà équipés de ce type de meules pourront obtenir une dérogation sur demande auprès de Demeter France, le temps de procéder au renouvellement de leur(s) installation(s). Pendant l'opération de mouture, le différentiel de température entre le grain brut et la farine ne doit pas dépasser 10°C.

La meule à marteau 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 permis. Les meules d'acier (cylindres) peuvent être autorisées sur dérogation uniquement pour l'obtention de farine blanche (farine de froment de type 65).

- **Stockage et temps de stockage de la farine**

C'est au boulanger de décider si de la farine fraîchement moulue ou de la farine stockée depuis plus longtemps doit être utilisée. 48 heures après la mouture est le temps minimum pour que le blé moulu retrouve sa stabilité d'organisation.



- **Prolongation ou interruption de la levée par refroidissement ou congélation**

Pour des raisons techniques, l'allongement ou l'interruption de la levée de la pâte au cours de la production est autorisée par refroidissement. La congélation est interdite.

- **Congélation**

Les fruits peuvent être congelés pour être disponibles indépendamment de la saison. L'idéal serait cependant de mettre sur le marché des pâtisseries de saison.

L'usage du four à micro-ondes est interdit pour la décongélation. La congélation de pain, de pâte et de pâtisseries est proscrite. Les biscuits ou spécialités similaires peuvent être cuites et puis congelées. Ils seront vendus en tant qu'aliment congelés.

- **Fours**

Les fours à sole en matériau réfractaire avec chauffage au bois sont recommandés. Le boulanger doit s'assurer que le bois n'a pas été imprégné et ne contient pas de substances étrangères introduites lors de la transformation du bois.

La cuisson au four à infrarouges haute fréquence est interdite. Lors de l'achat d'un four, le gaz est préférable à l'électricité ou au fuel, d'un point de vue environnemental.

Les terminaux de cuisson sont interdits.

- **Moules, plaques et filets de cuisson**

Des moules et plaques en acier, inox, céramique ou verre, non recouverts de silicone ou de téflon peuvent être utilisés. Tous les matériaux de cuisson en silicone, téflon et aluminium sont interdits.

### **6.3.5 Etiquetage (information supplémentaire)**

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



## 6.4 Céréales, produits à base de soja, produits céréaliers et pâtes

*Cahier des charges français pour la certification de la marque déposée Demeter, ainsi que les marques associées – Transformation*

### 6.4.1 Champ d'application

Cette directive 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 (muesli), mélanges boulangers, mélanges secs avec un fort pourcentage de céréales (rissoles, galettes, risotto), substituts de café à base de céréales, amidon "natif" et amidon pré-gélatinisé et malt. Cette partie ne concerne ni les pains ni les pâtisseries et viennoiseries (voir 6.3).

### 6.4.2 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 2.3 et 2.4). Les exigences spécifiques aux céréales, produits à base de soja, produits céréaliers et pâtes sont listées dans la section suivante.

### 6.4.3 Principes de base – céréales, produits à base de soja, produits céréaliers et pâtes

Le tofu est transformé à partir de fèves de soja originaires uniquement, sans exception, d'entreprises certifiées Demeter. Seuls les feuillus (sous forme de bois, de copeaux ou de sciure) peuvent être utilisés pour fumer des produits de soja. La fumée « liquide » n'est pas autorisée. 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.

#### 6.4.4 Ingrédients, auxiliaires et additifs – céréales, produits à base de soja, 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, seule la levure à l'acide tartrique est autorisée comme **agent levant chimique**. L'amidon de céréales est le seul porteur autorisé. Les autres additifs sont interdits. L'utilisation d'antibiotiques pour éviter la formation naturelle d'acide dans la production de l'amidon est interdite.
- Les **arômes** doivent être des extraits de plantes certifiées bio, par exemple les huiles essentielles.
- Les **auxiliaires** de transformation autorisés sont l'azote (N<sub>2</sub>), le dioxyde de carbone (CO<sub>2</sub>) et tout autre auxiliaire sans restriction spécifique aux catégories de produits, conformément au tableau 2.4. de la section : Exigences fondamentales.
- L'**hydroxyde de sodium** (NaOH) est autorisé pour ajuster la valeur pH dans la production d'amidon.
- Le nigari (chlorure de magnésium) et le **sulfate de calcium** sont des coagulants autorisés (pour la formation du caillé) pour le tofu et les produits dérivés du tofu. Le bicarbonate de sodium est autorisé en tant qu'auxiliaire/additif.

#### 6.4.5 Méthodes de transformation spécifiques aux produits – céréales, produits à base de soja, produits céréaliers et pâtes

- La transformation de **riz étuvé** à partir de riz Demeter est autorisée.
- 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

## 6.5 Plantes aromatiques et épices

*Cahier des charges français pour la certification de la marque déposée Demeter, ainsi que les marques associées – Transformation*

### 6.5.1 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 2.3 et 2.4). Les exigences spécifiques aux plantes aromatiques et épices sont listées dans la section suivante.

### 6.5.2 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.

Pour les aromates, les opérations de cueillette doivent, de préférence, être faites avec des outils à main (sans moteur). Faire attention aux heures de récoltes - les parties aériennes dans la journée, les parties souterraines après 15 heures et aux stades de récolte suivants:

- Racines : pendant le repos végétatif
- Feuilles : en période active de croissance
- Fleurs : au début d'épanouissement
- Graines : à maturité
- Ecorces : uniquement sur des arbres ou des branches coupées au début ou à la fin du repos végétatif

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 moulin 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.

### **6.5.3 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<sub>2</sub>) sont autorisés pour la stérilisation et la mouture à froid.

### **6.5.4 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.). Pour des raisons d'hygiène, le séchage proprement dit ne doit pas être fait au champ. Le séchage utilisant le soleil indirectement, ou à l'air, dans un endroit ombragé et protégé des nuisibles et des sources de contamination est possible (ex : sur claies).
- Les procédés de séchage artificiels sur tapis roulants ou étagères, sous vide, par flash-congélation ou par condensation sont autorisés. De manière générale, le séchage direct avec des combustibles fossiles et la déshydratation par des méthodes chimiques sont interdits (sauf sel.). L'utilisation de l'énergie solaire et de procédés économiseurs d'énergie sont expressément recommandés. Pour les aromates, le séchage doit commencer le plus tôt possible après la cueillette pour éviter la fermentation. Les plantes ne seront jamais en contact avec le sol et à l'abri des poussières. La température du local ne devra pas dépasser 38°C. Le local devra être sain, aéré et le plus obscur possible. Dans sa construction, les matériaux suivants sont exclus : le fibrociment, les panneaux de particules agglomérées et tout matériau ayant reçu un traitement par produits chimiques. Il est recommandé de prévoir une enceinte fermée, à l'abri de la lumière et de la munir d'un déshumidificateur avec ventilateur dont la température ne doit pas dépasser 35°C (la fourchette optimum étant entre 26 et 33°C). Les matériaux d'isolation de cette enceinte ne



devront pas être en contact avec l'air du séchoir. Ils devront être recouverts par des matériaux naturels tels que bois, plâtre, brique, chaux, ciment blanc.

- La température de séchage doit être inférieure à 42°C si c'est possible du point de vue hygiénique. Il est interdit de recouvrir les plantes sèches de pellicules d'extraits tels que des acides aminés, des acides gras, du sucre ou des émulsifiants. Les substances naturelles (comme par exemple les huiles) certifiées Demeter ou biologiques respectant les normes des règlements CE 834/2007 et 889/2008 sont autorisées comme agent de traitement des surfaces. Le séchage à haute fréquence est interdit.
- 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, En conversion vers 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).

## 6.6 Viandes et produits carnés

*Cahier des charges français pour la certification de la marque déposée Demeter, ainsi que les marques associées – Transformation*

### 6.6.1 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 2.3 et 2.4). Les exigences spécifiques aux viandes et produits carnés sont listées dans la section suivante.

### 6.6.2 Principes de base – viandes et produits carnés

L'abattage des animaux exige une attention particulière. Voir partie 5.3.10.

### 6.6.3 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 **citrate**s d'une manière générale, du **plasma sanguin** séché, du plasma sanguin ou du **serum 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. Ceci doit être confirmé par le fabricant ou le distributeur à l'écrit.

- L'utilisation de **sel nitrique**, de **salpêtre (E 252)**, de **d'acide ascorbique (E 300)**, de glucono-delta-lactone - GdL (**E 575**) ou de **d'acides alimentaires** est interdite pour la fabrication de produits de charcuterie. Les procédés autorisés sont le salage à sec et le salage en bain de saumure. La saumure est faite exclusivement avec les types de sels mentionnés en 2.4.
- L'utilisation de **lactoprotéine**, de **produits à base de lait en poudre** ou d'autres adjuvants est interdite.

#### 6.6.4 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 2.4, avec ou sans épices.
- L'utilisation de **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 viande qui, pour des raisons techniques, ne peut pas être directement transformée peut être congelée. Elle doit toutefois être utilisée le plus rapidement possible. Si nécessaire pour des raisons techniques, le lard peut être travaillé congelé.
- 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. Le transformateur doit s'assurer que le bois n'a pas été imprégné et ne contient pas de substances étrangères introduites lors de la transformation du bois.
- Pour la maturation de **charcuterie destinée à être mangée crue**, la viande et le lard peuvent être pré-salés ou pré-séchés. La maturation des charcuteries crues se fait lentement, à 15°C environ ou à température moyenne, de 18 à 20°C. Pour des raisons



d'hygiène, une température de maturation de 20°C ne doit pas être dépassée. Les procédés de maturation rapide (comme l'utilisation de E 575) sont interdits. Le fumage est réalisé par le procédé de fumage à froid. Si du vin est utilisé, cela doit être déclaré sur l'étiquette.

- **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.

## 6.7 Lait et produits laitiers

*Cahier des charges français pour la certification de la marque déposée Demeter, ainsi que les marques associées – Transformation*

### 6.7.1 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 6.10.4 et 6.10.5.

### 6.7.2 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 2.3 et 2.4). Les exigences spécifiques au lait frais et aux produits laitiers sont listées dans la section suivante.

### 6.7.3 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 panneau 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. Veuillez consulter la section 3.6.5 concernant la séparation des produits.

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.

### 6.7.4 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 veaux, 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 doit pas contenir de conservateurs. L'utilisation d'un acide pur pour faire cailler le lait est interdite (le vinaigre de fruits et les ferments sont autorisés).
- **Le carbonate de calcium** (CaCO<sub>3</sub>) et le **chlorure de calcium** (CaCl<sub>2</sub>) 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.
- L'homogénéisation et l'addition d'épaississants (exemple: carraghénanes) ne sont pas autorisées pour la **crème fraîche**. Celle-ci ne doit pas être enrichie de produits à base de lacto-protéine pour augmenter la matière sèche du lait. Après la pasteurisation, la crème doit avoir un indice de peroxydase positif.

### 6.7.5 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.
- Pour la **pasteurisation** du lait à une température maximale de 80°C, les **procédés officiellement autorisés** peuvent être utilisés. Après le traitement, le lait doit avoir un indice de peroxydase positif. La même chose s'applique en principe à tous les produits laitiers. L'utilisation d'autres procédés thermiques comme la **stérilisation UHT (Ultra High Temperature : 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, kefir 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
- Pour le fumage des fromages : la combustion du bois se fait directement dans le fumoir ou à l'extérieur de celui-ci, dans une installation adaptée. Les fumures à froid et à chaud (< 70°C) sont autorisées. Le type de fromage détermine la méthode adaptée. Pour fumer le fromage, sont autorisés les matériaux suivants :
  - Bois d'essences indigènes adaptées (sous forme de bûches, copeaux ou sciure, de préférence de hêtre, de chêne et de platane)
  - Pommes de pins
  - Plantes aromatiques



- Autres types de plantes tels que genévrier, bruyère, branches et cônes de conifères, épices
- Le transformateur doit s'assurer que le bois n'a pas été traité et ne contient pas de substances étrangères provenant de la transformation du bois (colle, colorant etc.).
- 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.



## 6.8 Lait infantile

*Cahier des charges français pour la certification de la marque déposée Demeter, ainsi que les marques associées – Transformation*

### 6.8.1 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 Demeter.

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

### 6.8.2 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 2.3 et 2.4). Les exigences spécifiques au lait infantile sont listées dans la section suivante.

### 6.8.3 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 Demeter.

La transformation et la composition du lait infantile sont sujettes à des réglementations 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 6.8.5.) doit être recommandé par un organisme consultatif mandaté conjointement par Demeter France et la commission cahier des charges de Demeter International. Les recommandations doivent être soumises au vote lors de l'Assemblée des membres de Demeter International.

#### **6.8.4 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.

#### **6.8.5 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.



## 6.9 Huiles de cuisson et matières grasses

*Cahier des charges français pour la certification de la marque déposée Demeter, ainsi que les marques associées – Transformation*

### 6.9.1 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 réglementations légales supplémentaires régissant la production d'huile, notamment celles qui concernent les différentes catégories d'huiles pressées à froid.

### 6.9.2 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 2.3 et 2.4). Les exigences spécifiques aux huiles et matières grasses sont listées dans la section suivante.

### 6.9.3 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, soja, sésame et noisette : 60°C

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

#### 6.9.4 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<sub>2</sub>) 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.

#### 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.

#### 6.9.5 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.



## 6.10 Sucre, agents sucrants, confiserie, glace et chocolat

*Cahier des charges français pour la certification de la marque déposée Demeter, ainsi que les marques associées – Transformation*

### 6.10.1 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'extraits de malt, de sucre complet (jus de sucre déshydraté et moulu), de sucre de canne brut et sucre de canne, de crèmes glacées, sorbets et yaourts glacés, de chocolat et d'autres confiseries.

En ce qui concerne la transformation de betterave à sucre, une dérogation nationale est possible à condition que la méthode de transformation respecte les critères décrits dans ce document concernant la transformation de la canne à sucre.

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 Demeter France.

### 6.10.2 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 2.3 et 2.4). Les exigences spécifiques au sucre, aux agents sucrants, etc. sont listées dans la section suivante.

### 6.10.3 Ingrédients, auxiliaires de transformation et additifs – sucre, agents sucrants, confiserie, crème glacée et chocolat

### 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 et le **sucrose d'ester** biologique sont autorisés pour la transformation de sucre et d'agents sucrants.
- Le **carbonate de sodium**, le **calcium et l'hydroxide** 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.
- Pour la transformation des édulcorants issus de **céréales/amidon invertis**, le **xylose** (le glucose) et l'**isomérase** sont autorisés.

### Crèmes glacées, confiserie et chocolat

- 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.
- L'utilisation de la **lécithine** d'origine biologique en tant qu'émulsifiant dans la transformation de chocolat et de confiserie est autorisée.
- **La gomme arabique**, utilisée en tant qu'additif pour la transformation de chocolat et confiserie, est autorisée.

## 6.10.4 Méthodes de transformation spécifiques aux produits – sucre, agents sucrants, confiserie, glace et chocolat

- 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, crème glacée, chocolat et confiserie autres que celles précisées dans les exigences générales listées dans les sections 2.2. et 2.3.



## 6.11 Bière

*Cahier des charges français pour la certification de la marque déposée Demeter, ainsi que les marques associées – Transformation*

### 6.11.1 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 2.3 et 2.4). Les exigences spécifiques pour la production de bière sont listées dans la section suivante.

### 6.11.2 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 réglementation spécifique concernant la suppression de l’alcool dans 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, veuillez 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<sub>2</sub>O<sub>2</sub>) et l'acide péracétique peuvent être utilisés.

### 6.11.3 Ingrédients, auxiliaires de transformation et additifs - bière

- Les ingrédients pouvant être utilisés sont le houblon, le malt, et l'eau de brassage. Si disponible, le houblon utilisé doit provenir d'une production Demeter certifiée. En cas de non disponibilité de houblon Demeter, du houblon certifié bio peut être utilisé avec l'accord de Demeter France. L'emploi de houblon de production conventionnelle est interdit. 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 organique** 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<sub>2</sub>** peut être utilisé uniquement pour tempérer les fûts, et le N<sub>2</sub> 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.

#### 6.11.4 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 secouage 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 aseptique** pour la destruction de micro-organismes ne sont pas tolérés, car ils appauvrissent le goût et ont une action conservatrice. Bière non filtrée: un 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 (si le sucre utilisé est certifié Demeter, ou biologique si indisponible) est permise seulement si la dose maximum n'excède pas 2,5 g/l de bière, 7,5 g/l de bière pour les bières de fermentation haute, ou 10 g/l de bière pour les bières "champagne" de fermentation haute.



## 6.12 Vins et vins effervescents

*Cahier des charges français pour la certification de la marque déposée Demeter, ainsi que les marques associées – Transformation*

### 6.12.1 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 référer aux sections concernées.

Les auxiliaires de transformation et additifs ainsi que les matériaux filtrants, les enzymes et les méthodes de transformation sont règlementés dans la partie générale de ce document (voir 2.3 et 2.4). Les exigences spécifiques à la production de vin sont listées dans la section suivante.

#### Principes de base – vin

L'agriculture biodynamique permet à la vigne de s'exprimer parfaitement. De ce fait, le travail en cave s'en trouve réduit, car ce qui se passe dans le chai n'est que la conséquence des pratiques sur la vigne.

La qualité première d'un vin Demeter est liée à la qualité des raisins Demeter. L'objectif d'un vigneron travaillant en biodynamie est donc de produire un vin issu uniquement de :

- Raisins Demeter, respectant le cahier des charges production,
- Sans aucun ajout pour la vinification, l'élevage et la conservation.

Les pratiques choisies doivent s'inscrire dans le respect et la compréhension de l'environnement et des équilibres naturels du lieu. Le vigneron doit établir une relation avec le vivant sur son domaine, notamment avec les levures et les bactéries.

Le but de la vinification de raisins Demeter est la conservation et, si possible, le renforcement des qualités qui sont issues de l'agriculture biodynamique.

**Le vigneron respectant le présent cahier des charges pourra utiliser sur ses étiquettes et autres supports de communication la référence suivante : « Vin Demeter » ou « Vin biodynamique ». Cette dénomination se déclinera et s'appliquera à chaque lot ou cuvée.**

Les vins produits à partir de raisins « **En conversion vers Demeter** » peuvent être identifiés avec cette marque à condition qu'ils soient conformes au cahier des charges vinification.



**La certification des vins Demeter/biodynamiques se fera cuvée par cuvée.** Cela signifie qu'une fois la certification Demeter obtenue pour le domaine (toutes les vignes conduites en biodynamie et ayant terminé leur conversion), tout ou partie des vins pourra être certifié Demeter.

La pratique et l'échange d'expériences permettront au vigneron d'évoluer vers cet « idéal ». En attendant de parvenir à cet objectif, les règles suivantes s'appliquent.

### **6.12.2 Règles de transformation – vin**

**Tous les produits et méthodes non mentionnés dans le tableau ci-dessous ne sont pas autorisés pour l'élaboration de vin Demeter.** Ceci s'applique également aux substances récemment mises sur le marché.

Des dérogations existent pour faire face notamment à des conditions météorologiques difficiles comme la grêle par exemple, mais également à des accidents en cave. Elles permettent aussi de faciliter la conversion des nouveaux domaines. Les demandes de dérogation doivent être faites par écrit, motivées et déposées avant leur mise en pratique. La réponse de Demeter France devra être donnée sous 48h. Une dérogation n'a pas un caractère systématique: elle doit rester exceptionnelle et concerne généralement une cuvée. Les demandes répétées sont étudiées par le comité de certification. Les dérogations sont plafonnées aux limites du cahier des charges vinification de Demeter International.



	OBJECTIFS	CAHIER DES CHARGES	DEROGATIONS
<i>6.12.2.1 Origine des raisins</i>			
Traçabilité		Un registre des pratiques par lot ou cuvée doit être tenu pour justifier de la dénomination « vin Demeter ». Lors du contrôle, ou à la simple demande de Demeter France, le viticulteur devra fournir sa déclaration de récolte, son cahier de cave, son cahier d'embouteillage, ainsi que les analyses des vins mis en marché. Fruit 100% Demeter.	Aucune
<i>6.12.2.2 Vendanges</i>			
	Vendange manuelle	Machine à vendanger tolérée pour des raisons climatiques, techniques ou sociales. Marc composté à retourner à la vigne <b>si possible</b> .	Aucune
<i>6.12.2.3 Equipement de Cave</i>			
	Utilisation maximale de la gravité.	Les pompes qui développent une haute pression ou des forces centrifuges, par exemple les pompes centrifugeuses, ne sont pas autorisées dans les nouvelles installations ou lors du remplacement des équipements	Aucune

6.12.2.4 Cuves			
	Matériaux naturels	Lors de l'achat de nouvelles cuves, les cuves en béton (non revêtu), bois, porcelaine, inox, grès et argile sont autorisées.  L'affranchissement des contenants vinaires poreux à l'acide tartrique est autorisé	Aucune
Plastique		Les récipients en plastique sont autorisés uniquement pour les transferts, pas pour le stockage	Aucune
6.12.2.5 Mesures thermiques			
Pasteurisation		Le chauffage de la vendange, du mout et du vin est autorisé jusqu'à 35°C maximum. Il est possible de chauffer ou de refroidir pour piloter les fermentations.  La pasteurisation est interdite.	Aucune
6.12.2.6 Enzymage			
		Les enzymes sont interdites, quel que soit leur usage œnologique.	Aucune

6.12.2.7 *Enrichissement*

Enrichissement (vin tranquille et, pour les vins effervescents, vin de base)	Aucune addition de sucre	L'addition de sucre, MC ou MCR Demeter ou à défaut bio est autorisée pour une augmentation du degré alcoolique allant jusqu'à 0,9°.	Augmentation du degré alcoolique allant jusqu'à 1.5°. Le vin devra au final être dans la catégorie des vins secs, c'est-à-dire en dessous de 5 g/l de sucres fermentescibles (glucose et fructose), analyse à l'appui.
Ajout de sucre au tirage (liqueur de tirage) pour les vins effervescents		Sucre, MC ou MCR Demeter ou, si indisponible, bio. augmentation du degré d'alcool lors du tirage de 1,5° maximum.	Aucune
Liqueur d'expédition		Uniquement pour les vins effervescents. Sucre, MC ou MCR Demeter ou bio si indisponible et du vin Demeter.	
Modification du moût (concentration)		La concentration du moût entier est interdite. La réduction alcoolique par des moyens techniques est interdite.	Aucune



6.12.2.8 Fermentation alcoolique			
Levures	Levures indigènes uniquement. Aucun intrant	Levure indigène, pied de cuve. Levurage exogène interdit. Autorisé uniquement pour la prise de mousse. Un certificat de garantie d'absence d'OGM doit être fourni. En cas d'arrêt de fermentation ou de fermentations languissantes de manière répétée, il est toléré de sélectionner des levures et de les multiplier pour les utiliser sur le domaine. Il est interdit de commercialiser ces levures.	Le levurage exogène est possible sur dérogation avec une souche non aromatique en cas d'arrêt de fermentation pour les vins à 50 g/l de sucre ou en dessous ou avec un TAP supérieur à 15, et pour des cas exceptionnels jugés par le comité de certification. Les levures doivent être bio ou exemptes d'OGM, non synthétiques, non cultivées sur substrat pétrochimique ou rebut de liqueur sulfité.
Oxygène	Respiration des levures.	Cliquage autorisé	Aucune
Autres	Aucun ajout	Aucun nutriment pour levures n'est autorisé. Seule l'utilisation d'écorces de levures (Demeter ou bio) est autorisée, en cas d'arrêt de fermentation.	Aucune
6.12.2.9 Mutage par ajout d'alcool			
	Alcool Demeter issu des marcs, lies ou vins du domaine.	Alcool Demeter ou, si indisponible, bio. L'alcool bio peut être utilisé dans un maximum de 10% du volume total.	Aucune

6.12.2.10 Réduction biologique des acides									
	Bactéries lactiques indigènes uniquement	Bactéries lactiques indigènes uniquement	L'ensemencement avec des bactéries lactiques est possible sur dérogation en cas de difficultés de départ de fermentation ou d'arrêt de fermentation. Les bactéries lactiques apportées doivent être exemptes d'OGM.						
6.12.2.11 Conservation par le soufre									
Formes de SO2	Réduire au maximum l'usage du SO2.	Les produits suivants sont autorisés : - SO2 pur sous forme gazeuse ou en solution - Bisulfite de potassium - Métabisulfite de potassium Les pastilles effervescentes sont interdites.	Aucune						
Doses maximales de SO2 (mg/l) au moment de la mise en bouteille.		Cahier des charges :	En cas de situation exceptionnelle, lors de combinaison trop importante du SO2 libre, une dérogation peut être donnée :						
		Vin tranquille	<table border="1"> <tr> <td>Sucres fermentescibles (glucose et fructose) &lt;5g/l</td> <td>Blanc et rosé : 90 mg/l</td> <td>120 mg/l</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Rouge : 70 mg/l</td> <td>100 mg/l</td> </tr> </table>	Sucres fermentescibles (glucose et fructose) <5g/l	Blanc et rosé : 90 mg/l	120 mg/l		Rouge : 70 mg/l	100 mg/l
Sucres fermentescibles (glucose et fructose) <5g/l	Blanc et rosé : 90 mg/l	120 mg/l							
	Rouge : 70 mg/l	100 mg/l							

		Vin tranquille	Sucres fermentescibles (glucose et fructose) 5 à 35g/l : 130 mg/l	160 mg/l
			Sucres fermentescibles (glucose et fructose) >35 g/l : 200 mg/l	300 mg/l
		Vin doux naturel / vin de liqueur : 80mg/l		120 mg/l
		Vin effervescent	Sucres fermentescibles (glucose et fructose) < 10g/l : 70mg/l	100 mg/l
			Sucres fermentescibles (glucose et fructose) >10g/l : 100mg/l	120 mg/l
		En cas d'élevage long sous-bois (plus de 12 mois à compter de la vendange), les valeurs ci-dessus sont augmentées au niveau des valeurs indiquées dans la colonne « Dérogation ».		
<i>6.12.2.12 Stabilisation tartrique</i>				
	Pas de stabilisation tartrique	Stabilisation par le froid jusqu'à - 4°C. Du bitartrate de potassium, issu de la production de vin biodynamique ou bio si possible, peut également être utilisé.		Aucune



6.12.2.13 Agents de collage

	Pas d'intrant	<p>Sont autorisés :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le blanc d'œuf Demeter ou bio</li> <li>- Les protéines de pois ou de blé, biologiques si disponible</li> <li>- La caséine</li> <li>- La bentonite (privilégier les bentonites sodiques)</li> <li>- Le charbon végétal sur moût uniquement</li> </ul>	Aucune
--	---------------	---	--------

6.12.2.14 Filtration

	Définie par les caractéristiques du vin	<p>Matériaux de filtration autorisés</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cellulose</li> <li>- Polypropylène</li> <li>- Perlite</li> <li>- Terre de diatomées</li> </ul> <p>Filtration sur membrane stérilisante autorisée</p> <p>Centrifugation tolérée</p>	Filtration tangentielle possible sur dérogation. Les conditions d'acceptation sont à demander à Demeter France.
--	---	--	---



6.12.2.15 Régulation de l'acidité			
	Pas de régulation de l'acidité	Pas de régulation de l'acidité	L'acidification est possible sur dérogation avec de l'acide tartrique et dans une limite de 1.5g/l. La désacidification est possible sur dérogation avec du bicarbonate potassium. La motivation de la dérogation se fera avec l'analyse du vin et au regard des conditions climatiques de l'année.
6.12.2.16 Boisage/tanisage			
	Respect des qualités du raisin, du vin, et du terroir. La qualité du vin ne doit pas être dominée par le contenant	Les tonneaux en bois sont autorisés pour l'élevage du vin. Tout autre ajout de bois au vin ou au moût est interdit. Ajout de tanins interdit.	Aucune
6.12.2.17 Utilisation des gaz			
		Autorisés : CO2 (gaz carbonique, dioxyde de carbone), N2 (azote), O2 (dioxygène) pendant la phase fermentaire uniquement	Aucune

<i>6.12.2.18 Microoxygénation</i>			
		La microoxygénation est interdite.	Aucune
<i>6.12.2.19 Contenants</i>			
		Bouteilles en verre et autres matériaux non poreux constitués d'argile cuite tels que grès ou porcelaine sous réserve qu'il n'y ait aucun revêtement intérieur. Les Bag in Box ne sont pas autorisés.	Aucune
<b>a) Bouchons</b>			
	Matériaux naturels: liège naturel ou verre.	Bouchons en plastique interdits, à l'exception des bidules pour vins effervescents.	Aucune
<b>b) Capsules (surbouchage)</b>			
	Matériaux naturels	Nirosta, capsules en plastique ou étain, polycaps, gomme laque, cire	Aucune

6.12.2.20 Nettoyage

Cave et équipement	Mécanique, eau et vapeur	<p>L'hygiène est nécessaire à l'élaboration d'un produit de qualité. Mais il ne faut pas oublier que la cave est un lieu vivant. Aussi, il convient de privilégier les méthodes de nettoyage à l'eau, à la vapeur et mécaniques. En cas d'insuffisance, les produits suivants sont autorisés :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- SO<sub>2</sub> (formes autorisées au 2.11 uniquement)</li> <li>- Soude caustique</li> <li>- Ozone</li> <li>- Acide peroxyacétique</li> <li>- Acide citrique</li> <li>- Acide acétique</li> <li>- Peroxyde d'hydrogène</li> </ul> <p>Il convient d'en limiter l'utilisation au maximum afin de limiter l'impact de telles substances sur l'environnement. Toute utilisation de produit est suivie d'un nettoyage à l'eau potable.</p>	Aucune
--------------------	--------------------------	--	--------



### **6.12.3 Etiquetage du vin Demeter et Biodynamique**

Se référer à la partie 3.10.2 Identification des vins Demeter et biodynamiques ci-dessus.



## 6.13 Cidre, vins de fruits et vinaigres

*Cahier des charges français pour la certification de la marque déposée Demeter, ainsi que les marques associées – Transformation*

### 6.13.1 Champ d'application

Le présent cahier des charges porte sur la production de cidre, vins de fruits et vinaigres obtenus à base de fruits, légumes, céréales, vin ou de bière. Pour les autres boissons alcoolisées telles que le vin, la bière et les spiritueux, veuillez consulter les cahiers des charges correspondants.

### 6.13.2 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 2.3 et 2.4). Les exigences spécifiques au cidre, aux vins de fruits et aux vinaigres sont listées dans la section suivante.

### 6.13.3 Principes de base – cidre, vins de fruits et vinaigres

Les fruits doivent être tout d'abord lavés à l'eau potable et ensuite écrasés. Les fruits écrasés doivent être pressés de manière douce. La centrifugation est interdite. Pour la production de vins de fruits, la fermentation doit se dérouler dans des cuves en inox, des tonneaux en bois ou en polyéthylène.

Un nettoyage régulier et méticuleux est obligatoire ; ceci est la garantie préalable à une meilleure conservation du produit. En règle générale, l'atelier d'embouteillage doit être nettoyé avec de l'eau chaude et sous pression, plutôt que stérilisé à l'aide d'un agent désinfectant. Les produits de nettoyage autorisés sont listés dans le paragraphe 4.5 et leur usage doit être documenté. Un rinçage à l'eau potable est nécessaire suite à l'usage de tout produit nettoyant.

### 6.13.4 Ingrédients, auxiliaires de transformation et additifs – cidre, vins de fruits et vinaigres

- 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 bio ou, si celles-ci ne sont pas disponibles, des levures commerciales peuvent être apportées. Toutes les levures apportées doivent disposer d'une attestation d'absence d'OGM.
- Les vinaigres peuvent être produits en utilisant des **ferments d'ensemencement**.
- Le sucre Demeter, ou si celui-ci n'est pas disponible, des **sucres** certifiés bio à un **maximum de 10%**, conformément à la législation en vigueur sont autorisés.
- **Métabisulfite** (E224) et **SO2** (E220) sont autorisés.
- Toute addition de **colorant caramel** et **d'acide sulfurique** au vinaigre, ainsi que l'emploi **d'E 536** (hexacyanoferrate de potassium), sont interdits.

### 6.13.5 Méthodes de transformation spécifiques aux produits – cidre, vins de fruits et vinaigres

- Pour la production de vinaigre, les procédés de fabrication traditionnels et rapides sont autorisés.
- **La centrifugation** est interdite.
- **Les bouteilles en verre et tonneaux** (bois, céramique, inox) sont autorisés en tant que matériaux d'emballage. Les contenants en plastique ou en aluminium sont interdits.
- Le joint d'étanchéité des bouchons/capsules ne doit pas contenir de **PVC**.
- 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 détermination du niveau de remplissage par rayonnement (**radiation**) est interdite.

La production **d'essence de vinaigre** est interdite, ainsi que les procédés de fabrication de vinaigre synthétique.



## 6.14 Spiritueux et alcool pour transformation ultérieure

*Cahier des charges français pour la certification de la marque déposée Demeter, ainsi que les marques associées – Transformation*

### 6.14.1 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. D'autres boissons alcoolisées sont définies dans les sections correspondantes de ce cahier des charges.

### 6.14.2 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 2.3 et 2.4). Les exigences spécifiques aux spiritueux et à l'alcool pour transformation ultérieure sont listées dans la section suivante.

### 6.14.3 Principes de base – spiritueux et alcool pour transformation ultérieure

Les matières premières pour la distillation doivent être certifiées de qualité Demeter (ex : céréales, jus de fruits, légumes, etc.), avec une traçabilité complète et une identification correspondante. En cas d'utilisation de mélasse ou de jus clair issu de sucre de canne ou de betterave, la canne ou les betteraves doivent avoir été transformées en respectant les prescriptions de la section 6.10 du cahier des charges transformation de Demeter International. Les jus de fruits concentrés doivent respecter la section 6.2 du même cahier des charges. Les matières premières entrantes doivent être stockées dans des contenants propres et clairement identifiées. Un protocole de séparation doit être mis en place pour prévenir toute contamination.

Avant le début de la transformation, tous récipients et contenants doivent être nettoyés et tous les tuyaux doivent avoir été purgés.



Les céréales de brasserie doivent être lavées à l'eau dans les contenants de trempage avant d'être mises à germer sur les surfaces de maltage ou de germination.

L'eau doit être d'une qualité suffisante pour être utilisée en brasserie.

Tout produit intermédiaire obtenu par distillation doit être stocké dans des contenants propres, adaptés et clairement identifiés. L'éthanol à 96%, pour un usage en tant qu'ingrédient alimentaire, doit être stocké dans de l'inox ou du verre. L'éthanol pour un usage non alimentaire peut être stocké dans du plastique. Les spiritueux peuvent être stockés et maturés dans des fûts en bois. Les contenants en plastique ne sont pas autorisés.

Pour la mise en bouteille, le verre est la seule matière autorisée. Pour la fermeture des bouteilles, seuls les bouchons et les bouchons/capsules à vis sont autorisés.

De l'alcool Demeter ne peut être produit qu'à partir de produits alimentaires ou de sous-produits alimentaires (les ingrédients avariés, le bois, etc. sont exclus).

#### **6.14.4 Ingrédients, auxiliaires de transformation et additifs – Spiritueux et alcool pour transformation ultérieure**

- La levure pour la fermentation ou les auxiliaires de fermentation doivent disposer d'une attestation d'absence d'OGM.
- Les autres ingrédients, additifs et auxiliaires de transformation doivent être approuvés et ne peuvent en aucun cas dépasser 1% du poids du moût (ex : les régulateurs d'acidité tels que l'acide tannique et la chaux, les nutriments de levure, les enzymes, l'acide citrique).
- La levure peut être réutilisée après centrifugation du moût et nettoyage. La levure centrifugée est susceptible de contenir du moût certifié bio si celui-ci provient d'une production certifiée bio. Le moût certifié bio ne doit pas représenter plus de 5% du volume de ferment Demeter. Le moût conventionnel contenant de la levure est exclu.
- Les spiritueux Demeter destinés à la consommation humaine peuvent être aromatisés en utilisant des ingrédients certifiés Demeter. Les autres arômes doivent être approuvés par l'organisme de certification compétent.

#### **6.14.5 Méthodes de transformation spécifiques aux produits – Spiritueux et alcool pour transformation ultérieure**

- Le malt ne doit pas être traité par le soufre.



- Seul le séchage par chaleur indirecte peut être utilisé afin de réduire le risque de développement d'amines.
- La distillation fractionnée à la vapeur produit de l'alcool éthylique jusqu'à 96%. Les spiritueux varient généralement entre 40% – 70%. Cela peut être obtenu en plusieurs étapes.



## 6.15 Cosmétiques et produits de soin

*Cahier des charges français pour la certification de la marque déposée Demeter, ainsi que les marques associées – Transformation*

### 6.15.1 Champ d'application

Ce cahier des charges définit les méthodes de fabrication des produits suivants, qui pourront être étiquetés Demeter/biodynamique : produits de soin et de hygiène corporelle - les produits pour la peau et le corps, y compris les crèmes et les crèmes solaires, le dentifrice, les huiles essentielles, les extraits et les teintures, les eaux florales et les hydrolats (hydrosols), les savons, y compris les savons liquides, par exemple les shampooings et gels douches, les nettoyeurs, et les maquillages.

### 6.15.2 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 2.3 et 2.4). Les exigences spécifiques aux cosmétiques et aux produits de soin et d'hygiène corporelle sont listées dans la section suivante.

### 6.15.3 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. 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 6.1 du présent cahier des charges.

Indépendamment de la formulation d'un produit cosmétique Demeter, chaque produit doit préalablement être conforme aux exigences de la directive 76/768/EEC (Directive européenne pour les produits cosmétiques) et règlement (CE) n° 1223/2009 ou aux règlements nationaux équivalents, notamment en ce qui concerne sa composition, son innocuité, son efficacité et son étiquetage

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.

En principe, tout procédé, ingrédient, additif ou auxiliaire autorisé pour l'élaboration de produits alimentaires Demeter peut être utilisé dans les produits cosmétiques, de soin et d'hygiène corporelle. Cependant, le présent chapitre du cahier des charges transformation traite spécifiquement leur utilisation dans les cosmétiques et produits de soin et d'hygiène corporelle.

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.

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 Demeter France.

#### 6.15.4 Ingrédients, auxiliaires de transformation et additifs – cosmétiques et produits de soin

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.
- Les matières premières issues de **cueillette sauvage** doivent être certifiées selon les réglementations CE 834/2007 et 889/2008 ou toute autre réglementation bio en vigueur. 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 de Demeter France, si des documents justificatifs suffisants peuvent être fournis.
  - **Les produits de soin de la peau** (visage et corps) peuvent nécessiter l'emploi d'additifs fonctionnels tels que les **émulsifiants**. Ceux-ci sont dérivés des matières premières naturelles telles que les huiles, saccharides, protéines, lipoprotéines, acides organiques et peuvent être modifiés par des procédés de **saponification, hydrolyse, estérification et trans-estérification, distillation, fermentation, neutralisation, condensation** avec élimination de l'eau, **hydratation, sulfatation**. Les produits ainsi obtenus doivent être listés dans le tableau ci-dessous. Le traitement des huiles à la vapeur, pour obtenir des acides gras (par exemple de la glycérine) est autorisé.

### Ingrédients d'origine agricole

- Les cires **végétales et animales** non colorées et non blanchies sont autorisées. 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 fabricant. 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.
- **L'alcool dénaturé chimiquement** n'est pas autorisé.
- **Les solvants utilisés pour l'extraction** des matières premières sont **l'alcool éthylique, les graisses et huiles végétales, la glycérine** dérivée de graisses et huiles végétales, **le miel, le sucre et le vinaigre**.

### Additifs et adjuvants d'origine non agricole

En principe, les ingrédients d'origine non agricole listés ci-après sont autorisés si la preuve est fournie (documents) qu'ils contiennent des taux faibles de métaux lourds ou de tout autre résidu néfaste :

- Eau potable
- Ingrédients **d'origine minérale** : sels (sodium, potassium, chlorures de calcium et de magnésium chlorides, sulfates), argiles (y compris bentonite et terre de diatomée), pierre, pierres précieuses, y compris acide silicique.
- En cas d'utilisation de **minéraux et sels** en tant qu'ingrédients, un certificat d'analyse et des documents justificatifs doivent être présentés pour attester que les minéraux et sels utilisés ne contiennent pas de polluants interdits tels que des **métaux lourds** ou des additifs tels que les **agents antiagglomérants**.
- Ingrédients **d'origine métallique** : métaux précieux, métaux
- Les **pigments** faits de mica et d'oxydes métalliques agglomérés répondant à toutes les autres restrictions du cahier des charges
- **Conservateurs, antioxydants, surfactants/émulsifiants, alcool, solvants** listés et respectant les restrictions ci-dessous. Si un ingrédient autorisé est listé pour une fonction spécifique, il peut être employé également dans d'autres fonctions.
- **La conservation** des produits peut être obtenue en utilisant les procédés tels que le séchage, la congélation, la conservation sous atmosphère inerte ou la pasteurisation à une température inférieure à 80°C. Privilégiez les conservateurs d'origine végétale.
- **Les auxiliaires de conservation** (les agents fongicides, bactériens et microbiens) et les additifs listés dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisés si nécessaire.

- Tous les **additifs et auxiliaires** de transformation listés dans le cahier des charges transformation de Demeter International comme autorisés dans les produits alimentaires Demeter (voir 2.4).
- Les **enzymes** naturelles (par exemple les enzymes provenant des fruits), en fournissant la preuve écrite qu'elles sont exemptes d'OGM ou de tout autre ingrédient non autorisé.
- **Le CO2** en tant que solvant est autorisé.
- **Les parfums synthétiques** ne sont pas autorisés. Les parfums doivent être exclusivement des huiles essentielles pures, de qualité Demeter ou certifiés biologiques, sans colorants ni autres additifs.
- **Préférez les antioxydants** naturels (par exemple à base de sauge ou de romarin). Les antioxydants autorisés sont listés dans le tableau ci-dessous.

Les matières suivantes sont autorisées :

Tableau : Liste des ingrédients, conservateurs, antioxydants, surfactants/émulsifiants, alcools et solvants d'origine non agricole autorisés

Extrait d'Allantoïne (consoude)	Alcool de Lanoline
Acide Ascorbique	Alcool Laurylique
Palmitate d'Ascorbyle	Lauryl Glucoside (uniquement dans les produits rincés)
Alcool Benzylrique	Lécithine
Acide Benzoïque et ses sels	Lanoline
Gomme de Cellulose (pour peeling, dentifrices, gels fermeté)	Polyricinoléate de polyglycérol-3
Alcool Cétéarylique	Cocoate de Potassium
Cetearyl Glucoside (uniquement dans les produits rincés)	Potassium Oliviate
Alcool Célylique	Palmitate de Potassium
Cetearyl Glucoside (uniquement dans les produits rincés)	Stéarate de Potassium
Palmitate de Célyle	Sulfate de Potassium
Cetearyl Oliviate	Salicylic acid (pour peeling et traitement des imperfections cutanées –(Hygiène))
Acide Citrique	Sodium Cetearyl Sulfate
Coco Glucoside (uniquement dans les produits rincés)	Cocoate de Sodium
Alcool de Noix de Coco	Cocoyl Glutamate de Sodium
	Protéine de Blé Sodium Cocoyl Hydrolysée

Decyl Glucoside (uniquement dans les produits rincés)	Gluconate de Sodium
DecylOleate	Lauroyl Lactylate de Sodium
Gomme Xanthane	Sodium Oliviate
Disodium Cocoyl Glutamate	Huile de Palmiste Saponifiée
Alcool Éthylique	Huile de Palme Saponifiée
Glyceryl Caprylate	Stéaryl de Sodium Lactylé
Distéarate de Glycéryle	Acides Sorbiques et leurs sels
Lactate de Glycéryle	Acide Stéarique
Laurate de Glycéryle	Alcool Stéarique
Linoléate de Glycéryle	Stéarique de Sucrose
Oléate de Glycéryle	Dioxyde de Titane (pour crèmes solaires)
Glycéryle Oléate Citrate	Tocophérol (Vitamine E)
Stéarate de Glycéryle, Stéarate de Glycéryle SE	Citrate de Triéthyle (pour déodorants)
Glycéryle Stéarate Citrate	Vitamines
Glycéryle Citrate	Gomme Xanthane (E415)
Glycéryle Cocoate	Xylitol (pour dentifrices) Si extrait de maïs, une déclaration d'absence d'OGM est requise.
Protéine de Blé Hydrolisée	Oxyde de Zinc et Oxyde de Fer (pour crèmes solaires)
Oxyde de Fer (pour crèmes solaires)	
Esters d'Huile de Jojoba	
Acide Lactique (uniquement issu de la fermentation d'un substrat de carbohydrates exempt d'OGM)	

### 6.15.5 Ingrédients d'origine agricole conventionnelle

Si un ingrédient d'origine agricole est indisponible en qualité Demeter ou biologique, il peut être utilisé en qualité conventionnelle aux conditions suivantes :

- Les attestations écrites de non-disponibilité de l'ingrédient en question provenant de 3 fournisseurs différents sont à fournir.
- Une analyse multi-résidus de pesticides est nécessaire, avec des limites respectant les valeurs d'orientation en vigueur en France.
- L'ingrédient doit représenter moins de 5% de la formule.

## 6.15.6 Méthodes de transformation spécifiques aux produits – cosmétiques et produits de soin

Ce cahier des charges liste explicitement tous les procédés autorisés. Tous les autres procédés sont interdits. Ceci inclut notamment l'expérimentation sur les animaux de tout produit Demeter/biodynamique au cours de son développement.

- En principe, toutes les méthodes de transformation traditionnelles, mécaniques et biologiques sont autorisées, incluant sans s'y limiter **la distillation à la vapeur, l'extraction, le broyage, le séchage, le malaxage, la congélation, le hachage, le tamisage, le lavage, le chauffage/refroidissement et la fermentation.**
- Pour la production d'**extraits** et de **teintures**, les matières premières ont été préparées en utilisant uniquement des 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 CO<sub>2</sub>, la glycérine, le vinaigre de fruits ou des mélanges des substances citées ci-dessus n'est permis.
- **Les huiles essentielles** sont obtenues par **la distillation à la vapeur, l'extraction au CO<sub>2</sub>, 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).
- **Les hydrolats** sont obtenus uniquement par distillation à la vapeur.
- **L'extraction par enfleurage** doit se faire avec des cires ou des matières grasses Demeter ou certifiées biologiques.
- Pour la production de **savons**, le savon brut ne peut être produit qu'à base de graisses végétales neutres de qualité Demeter, sans ajout d'autres ingrédients. Seul l'hydroxyde de sodium ou de potassium de première utilisation peut être employé pour la saponification et ne doit pas excéder 10% de la formule. Les savons liquides se limitent aux shampoings, gels douche et savons liquides à base de sodium et de potassium.

## 6.16 Textiles

*Cahier des charges français pour la certification de la marque déposée Demeter, ainsi que les marques associées – Transformation*

### 6.16.1 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 2.3 et 2.4). Les exigences spécifiques aux textiles sont listées dans la section suivante.

### 6.16.2 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 (dessauintage, 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 réglementée par le cahier des charges productions de Demeter.

Lors de la transformation, cet aspect est réglementé 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 la certification, l'adhérent doit fournir la preuve que les conditions mentionnées ci-dessus sont satisfaites.*

### **6.16.3 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.

### **6.16.4 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 (actuellement la version Best 5 : 2012) s'appliquent.

## 6.17 Compléments alimentaires, de santé et pharmaceutiques

*Cahier des charges français pour la certification de la marque déposée Demeter, ainsi que les marques associées – Transformation*

### 6.17.1 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 biologiques 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 biologiques 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.

### 6.17.2 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 2.3 et 2.4).



Les exigences spécifiques aux compléments alimentaires et de santé, ainsi qu'aux aliments fonctionnels et suppléments pharmaceutiques sont listées dans la section suivante.

### **6.17.3 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).

### **6.17.4 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 Demeter France.
- Le façonnage par extrusion, en respectant les seuils concernant la pression et la température, est autorisé.

### **6.17.5 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.



## 7 Contrat et commercialisation

### 7.1 Contrat

L'attribution de la marque Demeter, En conversion vers Demeter et des références « produit issu d'un domaine en agriculture biodynamique » ou « produit issu d'un domaine en conversion à l'agriculture biodynamique » n'est effective qu'après signature d'un contrat écrit avec l'association Demeter France par la (ou les) personne(s) juridiquement responsable(s) du domaine ou de l'entreprise.

Les statuts de l'association Demeter France, son règlement intérieur et ses Conditions Générales d'Utilisation font partie intégrante du contrat. L'association Demeter France est seule compétente pour l'attribution des marques Demeter et En conversion vers Demeter sur le territoire français.

### 7.2 Certification annuelle

La marque ne peut être concédée qu'à des domaines contrôlés vis à vis du règlement CE n°834/2007.

La concession de marque est liée à un contrôle annuel et/ou à des visites annuelles entre les adhérents d'un organisme reconnu par l'association Demeter France et à une certification indépendante (règlement CE n°834/2007). Un rapport sera établi. Les rapports, le dossier annuel, le compte rendu du représentant de Demeter présent lors des rencontres régionales serviront de base à la décision de concession de la marque par l'association Demeter France. En complément, des visites inopinées pourront être faites sur l'initiative de l'association Demeter France.

L'adhérent fournit, chaque année, un dossier annuel de demande de certification, un rapport écrit sur son domaine et sur sa pratique de l'agriculture biodynamique, ou ses activités de négoce, distribution et transformation des produits issus de l'agriculture biodynamique. Il confirme en outre chaque année, pour l'année écoulée, le respect du présent cahier des charges et s'engage à le respecter pour l'année suivante. Ce rapport et cet engagement sont un préalable à la concession de la marque.

L'adhérent autorise la visite intégrale du domaine et des installations et donne libre accès au stock et à la comptabilité, aux personnes mandatées par l'association Demeter France.

Tout changement important prévu dans la conduite du domaine doit être signalé au préalable à l'association Demeter France.



Après la décision de l'association Demeter France, le domaine a alors le droit de faire figurer la marque Demeter ou En conversion vers Demeter, en fonction du niveau de certification, sur les étiquettes de tous les produits.

## 7.3 Commercialisation de produits Demeter

La commercialisation à un transformateur ou à un grossiste/distributeur requiert que celui-ci ait un contrat valide avec Demeter France. Sinon, les produits ne peuvent pas être commercialisés avec la marque Demeter, le logo Demeter ou avec une référence à l'agriculture biodynamique. Il ne doit pas être insinué que les produits sont Demeter ou biodynamiques. Un domaine ou une entreprise certifié Demeter peut vendre ses produits à un commerce de détail sans restriction.

Les nouveaux produits doivent être agréés par l'association Demeter France avant mise en marché.

Toutes les étiquettes et documents de communication faisant référence à Demeter doivent être validés par Demeter France avant impression.