L'ARBORICULTURE SUR UNE FERME DEMETER

FICHE TECHNIQUE 2022

INTRODUCTION À LA BIODYNAMIE

La biodynamie est une forme d'agriculture biologique à la fois holistique, régénérative et sensible. Elle régénère les sols et renforce la vitalité des plantes et des animaux pour la production d'aliments de qualité. Cela nécessite un travail agricole en plein accord avec les lois du vivant et la mise en place d'écosystèmes agricoles plus autonomes.

LA BIODYNAMIE APPLIQUÉE À L'ARBORICULTURE

Conversion du domaine au bio et au cahier des charges Demeter

• L'obtention de la **certification bio** (règlementation européenne) est un prérequis à la certification Demeter.
• L'obtention de la certification Demeter nécessite une période de conversion, dont la durée est déterminée en fonction de la date de certification bio du domaine agricole.
• Une période de conversion de 5 ans maximum est accordée pour la construction de projets destinés à répondre aux exigences des cahiers des charges.

Préparations biodynamiques

Toutes les surfaces productives doivent recevoir **au minimum une fois par an** les préparations biodynamiques suivantes :
• **La bouse de corne (500 ou 500P)** sur les sols.
• **La silice de corne (501)** durant la phase végétative, avant récolte.
• **Les préparations du compost :** Compost de Bouse Maria Thun (CBMT) ou 500 Préparée (500P) ou compost avec les 6 préparations du compost (502 : achillée millefeuille, 503 : camomille, 504 : ortie, 505 : écorce de chêne, 506 : pissenlit, 507 : valériane).

Fumure

Un programme de fertilisation basé sur la fumure apportée par les animaux du domaine est fortement recommandé. S'il n'est pas possible d'avoir des animaux sur le domaine, la coopération avec un autre domaine en biodynamie qui pratique l'élevage est recommandée.

Qualité et origine :
• **Les purins et lisiers d'origine conventionnelle sont interdits.**
• Les fumiers d'origine conventionnelle sont autorisés s'ils proviennent d'élevages extensifs (avec accès à un parcours extérieur), ils doivent être compostés avec les préparations biodynamiques du compost 502 à 507.
• Tous les composts et lisiers doivent recevoir les préparations biodynamiques du compost (502 à 507).
• Les matières premières autorisées pour la fumure sont listées à l'annexe 4 du cahier des charges.
• **Les produits contenant du guano d'oiseaux marins ou des déchets (guano) de poissons sont interdits.**

Quantité :
Les quantités de fumure sont limitées en termes de quantités d'azote et de phosphore apportées, comme détaillé dans le tableau ci-dessous :

Quantité max. (en moyenne sur la SAU)	Dont quantité max. d'engrais du commerce (en moyenne sur le verger)
96kg N/ha/an comme norme	40kg N/ha/an et 20kg P/ha/an

Soins et protection des végétaux

• L'emploi de tisanes, décoctions et purins de plantes est autorisé.
• **L'utilisation de cuivre est limitée à 3 kg/ha/an** de cuivre métal en moyenne sur 7 ans, préférentiellement avec un maximum de 500g/ha par pulvérisation. Il est possible d'augmenter cette limite jusqu'à 4 kg/ha/an de cuivre métal en moyenne sur 7 ans, sous forme d'une dérogation et sous certaines conditions.
• Les méthodes et substances autorisées pour la protection des végétaux sont listées à l'annexe 5 du cahier des charges.

Cette fiche a pour objectif de donner une vision synthétique des exigences du cahier des charges Demeter pour l'arboriculture.
Elle ne dispense en aucun cas de la consultation du cahier des charges Demeter dans sa version complète.

LA TRANSFORMATION DES PRODUITS ISSUS DE L'ARBORICULTURE

La qualité des produits est liée à la qualité de la matière première Demeter, c'est pourquoi les cahiers des charges Demeter privilégient l'utilisation de techniques douces et de très peu d'additifs - même naturels - pour l'élaboration de produits transformés.

Certification et étiquetage

Pour pouvoir être certifiés Demeter, les produits transformés doivent être élaborés avec des ingrédients certifiés Demeter et respecter le cahier des charges Demeter pour la transformation, à savoir :

- Les additifs et les auxiliaires de transformation autorisés (cf. chapitre 3.5)
- Les règles spécifiques à la transformation de fruits et légumes (cf. chapitre 7.2) :
  - 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.
  - Le **remplissage aseptique** est possible et souhaitable.
  - Le lavage et le nettoyage final des fruits doivent être faits avec de l'eau potable.
  - L'édulcoration des conserves de fruits est autorisée.
  - 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.

Le tableau ci-dessous détaille les certifications et étiquetages possibles selon les cas :

Part d'ingrédients Demeter	Etiquetage	Liste des ingrédients
100%	demeter	Il n'est pas nécessaire d'énumérer les ingrédients sur l'étiquette des produits mono-ingrédients.
90 - 100%	demeter	Le % et le statut de certification doivent être clairement identifiés/ signalés (par l'utilisation de symboles ou de texte).
66 - 90%	demeter	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.
10 - 66%	~~demeter~~	L'utilisation du logo de la marque n'est pas autorisée ; cependant, les ingrédients individuels certifiés Demeter peuvent identifiés comme Demeter dans la liste des ingrédients.

Les points clés

- La certification bio est obligatoire pour obtenir la certification Demeter.
- Les quantités de fumure sont limitées en termes de quantité d'azote apportée à 96kg/ha/an.
- L'utilisation de cuivre est limitée à 3kg/ha/an.
- La pasteurisation, la stérilisation et l'autoclavage sont autorisées pour assurer la stabilité et la conservation des produits.
- Les jus reconstitués à partir de concentrés sont interdits.