Production, Transformation et Etiquetage 2024

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 - www.demeter.fr

Sommaire

1 INTRODUCTION 8

2 PRINCIPES DE BASE 9

2.1 PRINCIPES DE PRODUCTION 9
2.2 PRINCIPES DE TRANSFORMATION 9
2.3 PRINCIPE DE RESPONSABILITE ECOLOGIQUE 10
2.3.1 Gestion des déchets 11
2.4 PRINCIPE DE RESPONSABILITE SOCIALE 11
2.5 CAHIER DES CHARGES – GENERALITES 12
2.5.1 Champ d'application 12
2.5.2 Comité cahiers des charges 13
2.5.3 Structure et Système 13
2.6 CERTIFICATION 13
2.6.1 Généralités 13
2.6.2 Conseil d'Accréditation 14
2.6.3 Garantie de la qualité 14
2.6.4 Documentation, séparation, stockage et flux des produits 14
2.6.5 Dérogations 15
2.7 RESIDUS 15
2.7.1 Contamination lors de pulvérisations 16

***3* EXIGENCES FONDAMENTALES 18**

3.1 COMPOSITION ET QUALITE DES PRODUITS DEMETER 18
3.1.1 Qualité de la matière première – définition générale 18
3.1.2 Origine de la matière première 18
3.1.3 Disponibilité de la matière première Demeter 19
3.1.4 Inclusion de produits biologiques partiellement transformés 19
3.1.5 Calcul du pourcentage d'ingrédients dans les produits Demeter 19
3.2 PROCEDES DE TRANSFORMATION 20
3.2.1 Procédés autorisés ou autorisés avec restrictions 21
3.2.2 Procédés interdits 22
3.3 AUXILIAIRES ET ADDITIFS 23
3.4 EAU DE TRAITEMENT 31
3.4.1 Définition de l'eau de traitement 31
3.4.2 Mesures permises pour le traitement des eaux 31
3.4.3 Transport 32
3.5 ACHAT-REVENTE SUR LES DOMAINES AGRICOLES 32
3.6 COMMERCIALISATION DES PRODUITS CERTIFIES DEMETER 32

***4* NORMES D'ETIQUETAGE 34**

4.1 INTRODUCTION 34
4.2 AUTRES STRUCTURES LEGALES D'IDENTIFICATION 34
4.3 UTILISATION DE LA MARQUE 35
4.3.1 Conditions et modalités d'utilisation 35
4.3.2 Publicité / Communication 35

4.4 LA MARQUE DEMETER 36
4.4.1 Logo de la marque Demeter 36
4.4.2 Le logo « Fleur » Demeter 36
4.4.3 La marque de certification Biodynamique ® 37
4.5 ÉTIQUETAGE DES PRODUITS EN FONCTION DU POURCENTAGE INGREDIENTS DEMETER 37
4.6 EMPLACEMENT NORMAL SUR LES PRODUITS – LOGO DE LA MARQUE 40
4.6.1 Charte visuelle et graphique et choix des couleurs 40
4.7 TEXTES APPOSES AU LOGO DE LA MARQUE 42
4.8 ÉTIQUETAGE DE GROUPES DE PRODUITS SPECIFIQUES 42
4.8.1 Etiquetage de spiritueux 42
4.8.2 Etiquetage des vins 42
4.8.3 Etiquetage d'autres produits contenant de l'alcool 43
4.8.4 Etiquetage de cosmétiques Demeter 43
4.8.5 Etiquetage des textiles Demeter 44
4.8.6 Identification des produits issus de la sélection variétale en biodynamie 45
4.8.7 Etiquetage des produits issus de l'élevage de poules pondeuses 46
4.8.8 Etiquetage des produits issus de l'apiculture 46
4.8.9 Etiquetage des produits issus du cannabis 46

5 LUTTE CONTRE LES NUISIBLES ET LE NETTOYAGE D'ENTREPOTS ET D'INSTALLATIONS DE PRODUCTION 48

5.1 INTRODUCTION 48
5.2 CHAMP D'APPLICATION 48
5.3 MESURES DE PREVENTION 49
5.4 LUTTE CONTRE LES NUISIBLES 49
5.4.1 Suivi des traitements 49
5.4.2 Mesures autorisées – locaux de stockage 49
5.4.3 Mesures approuvées – matières premières 50
5.4.4 Mesures complémentaires 50
5.5 PRODUITS DE NETTOYAGE 51
5.5.1 Produits de nettoyage – règles de base 51
5.5.2 Produits de nettoyage recommandés 51
5.5.3 Produits de nettoyage autorisés 52
5.5.4 Produits de nettoyage non autorisés 52

6 PRODUCTION 53

6.1 PRODUCTIONS VEGETALES 53
6.1.1 Champ d'application 53
6.1.2 Semences et plants 53
6.1.3 Fertilisation - Généralités 55
6.1.4 Soin et protection des végétaux 60
6.1.5 Rotation de culture 60
6.1.6 Maraîchages et légumes de plein champ 60
6.1.7 Cultures pérennes 66
6.1.8 Champignons 66
6.1.9 Biodiversité et environnement 68
6.1.10 Sélection végétale biodynamique 70
6.2 PREPARATIONS BIODYNAMIQUES 73
6.3 ELEVAGE 75

6.3.1 Champ d'application 75
6.3.2 Nécessité d'avoir du bétail 75
6.3.3 Taux de chargement 75
6.3.4 Coopération entre domaines 76
6.3.5 Conduite de l'élevage 77
6.3.6 Alimentation 82
6.3.7 Reproduction et identification 87
6.3.8 Origine des animaux, animaux importés et commercialisation 88
6.3.9 Utilisation des remèdes vétérinaires chez les animaux 91
6.3.10 Transport et abattage des animaux 93
6.4 CONVERSION D'UNE FERME A L'AGRICULTURE BIODYNAMIQUE 93
6.4.1 Plan de conversion 93
6.4.2 Conversion intégrale du domaine 94
6.4.3 Conversion des nouvelles surfaces agricoles 96
6.4.4 Certification en période de conversion 96
6.5 APICULTURE ET PRODUITS DE LA RUCHE 102
6.5.1 Principes de l'apiculture biodynamique 102
6.5.2 Gestion de l'élevage apicole 102
6.5.3 Transformation et conditionnement 105
6.5.4 Conversion 106
6.5.5 Certification, résidus et flux de marchandises 107

ANNEXE 1 : CALCUL DU TAUX DE CHARGEMENT 108

ANNEXE 2 : ALIMENTS IMPORTES AUTORISES 109

ANNEXE 3 : TRANSFORMATION DES ALIMENTS POUR ANIMAUX - COMPLEMENTS ET ADDITIFS ALIMENTAIRES 111

ANNEXE 5 : SUBSTANCES ET METHODES AUTORISEES POUR LES SOINS ET LA PROTECTION DES VEGETAUX 119

ANNEXE 6 : DEROGATIONS 122

ANNEXE 7 : ÂGE MINIMAL D'ABATTAGE POUR LA VOLAILLE 126

ANNEXE 8 : PREPARATIONS BIODYNAMIQUES 127

ANNEXE 9 : CADRE DEROGATOIRE POUR LES FERMES, EN GRANDES CULTURES OU MARAICHAGE, AYANT UN TAUX DE CHARGEMENT INSUFFISANT 130

ANNEXE 10 : LISTE D'ACTIONS EN FAVEUR DE LA BIODIVERSITE 133

***7* CAHIERS DES CHARGES POUR LES DIFFERENTES CATEGORIES DE PRODUITS DEMETER 135**

7.1 EMBALLAGE 135
7.1.1 Champ d'application 135
7.1.2 Principes de base 135
7.1.3 Matériaux d'emballage expressément interdits 136
7.1.4 Matériaux d'emballage approuvés ou à usage restreint 136
7.2 FRUITS ET LEGUMES 140
7.2.1 Champ d'application 140
7.2.2 Auxiliaires, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation 140
7.2.3 Fruits 140
7.2.4 Légumes (y compris pommes de terre et champignons) 141
7.2.5 Emballage – fruits et légumes 142

7.3 PAINS, PATISSERIES ET VIENNOISERIES 143
7.3.1 *Champ d'application* *143*
7.3.2 *Auxiliaires, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation* *143*
7.3.3 *Ingrédients, auxiliaires et additifs – pains, pâtisseries et viennoiseries* *143*
7.3.4 *Méthodes de transformation spécifiques aux produits – pains, pâtisseries et viennoiseries* *145*
7.3.5 *Etiquetage (information supplémentaire)* *146*
7.4 CEREALES, PRODUITS CEREALIERS ET PATES 147
7.4.1 *Champ d'application* *147*
7.4.2 *Auxiliaires, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation* *147*
7.4.3 *Principes de base – céréales, produits céréaliers et pâtes* *147*
7.4.4 *Ingrédients, auxiliaires et additifs – céréales, produits céréaliers et pâtes* *147*
7.4.5 *Méthodes de transformation spécifiques aux produits – céréales, produits céréaliers et pâtes* *148*
7.5 PLANTES AROMATIQUES ET EPICES 149
7.5.1 *Auxiliaires de production, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation* *149*
7.5.2 *Principes de base – plantes aromatiques et épices* *149*
7.5.3 *Ingrédients, auxiliaires de transformation et additifs – plantes aromatiques et épices* *150*
7.5.4 *Méthodes de transformation spécifiques aux produits – plantes aromatiques et épices* *150*
7.6 VIANDES ET PRODUITS CARNES 152
7.6.1 *Auxiliaires de production, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation* *152*
7.6.2 *Principes de base – viandes et produits carnés* *152*
7.6.3 *Ingrédients, auxiliaires de transformation et additifs – viandes et produits carnés* *152*
7.6.4 *Méthodes de transformation spécifiques aux produits – viandes et produits carnés* *153*
7.7 LAIT ET PRODUITS LAITIERS 154
7.7.1 *Champ d'application* *154*
7.7.2 *Auxiliaires de production, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation* *154*
7.7.3 *Principes de base – lait et produits laitiers* *154*
7.7.4 *Ingrédients, auxiliaires de transformation et additifs – lait et produits laitiers* *154*
7.7.5 *Méthodes de transformation spécifiques aux produits – lait et produits laitiers* *155*
7.8 LAIT INFANTILE 157
7.8.1 *Champ d'application* *157*
7.8.2 *Auxiliaires de production, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation* *157*
7.8.3 *Principes de base – Lait infantile* *157*
7.8.4 *Ingrédients, auxiliaires de transformation et additifs – Lait infantile* *158*
7.8.5 *Méthodes de transformation spécifiques aux produits – Lait infantile* *158*
7.9 HUILES DE CUISSON ET MATIERES GRASSES 159
7.9.1 *Champ d'application* *159*
7.9.2 *Auxiliaires de production, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation* *159*
7.9.3 *Principes de base – huiles et matières grasses* *159*
7.9.4 *Ingrédients, auxiliaires de transformation et additifs – huiles de cuisson et matières grasses* *160*
7.9.5 *Méthodes de transformation spécifiques aux produits – huiles de cuisson et matières grasses* *160*
7.10 SUCRE, AGENTS SUCRANTS ET CREME GLACEE 162
7.10.1 *Champ d'application* *162*
7.10.2 *Auxiliaires de production, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation* *162*
7.10.3 *Ingrédients, auxiliaires de transformation et additifs – sucre, agents sucrants et crème glacée* *162*
7.10.4 *Méthodes de transformation spécifiques aux produits – sucre, agents sucrants et crème glacée* *163*
7.11 BIERE 164
7.11.1 *Auxiliaires de production, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation* *164*
7.11.2 *Principes de base – bière* *164*

7.11.3 Ingrédients, auxiliaires de transformation et additifs - bière *165*
7.11.4 Méthodes de transformation spécifiques aux produits – bière *166*
7.12 VINS ET VINS EFFERVESCENTS 167
7.12.1 Champ d'application *167*
7.12.2 Règles de transformation – vin *168*
7.12.3 Etiquetage du vin Demeter et Biodynamique *181*
7.13 CIDRE, VINS DE FRUITS ET VINAIGRES 182
7.13.1 Champ d'application *182*
7.13.2 Auxiliaires de transformation, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation *182*
7.13.3 Ingrédients, auxiliaires de transformation et additifs –cidre et vins de fruits *182*
7.13.4 Ingrédients, auxiliaires de transformation et additifs – Vinaigre *183*
7.13.5 Méthodes de transformation spécifiques aux produits – cidre et vins de fruits *183*
7.13.6 Méthodes de transformation spécifiques aux vinaigres *183*
7.13.7 Emballage-Vinaigre et Vin de Fruits *184*
7.14 SPIRITUEUX ET ALCOOL POUR TRANSFORMATION ULTERIEURE 185
7.14.1 Champ d'application *185*
7.14.2 Auxiliaires, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation *185*
7.14.3 Principes de base – spiritueux et alcool pour transformation ultérieure *185*
7.14.4 Ingrédients, auxiliaires de transformation et additifs – Spiritueux et alcool pour transformation ultérieure *186*
7.14.5 Méthodes de transformation spécifiques aux produits – Spiritueux et alcool pour transformation ultérieure *187*
7.14.6 Maturation et conditionnement – Spiritueux et alcools pour transformations ultérieures *187*
7.15 COSMETIQUES ET PRODUITS DE SOIN 188
7.15.1 Champ d'application *188*
7.15.2 Auxiliaires de transformation, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation *188*
7.15.3 Principes de base – cosmétiques et produits de soin *188*
7.15.4 Classification des cosmétiques *190*
7.15.5 Qualité et calcul des ingrédients - cosmétiques *190*
7.15.6 Méthodes de transformation spécifiques – cosmétiques *192*
7.15.7 Ingrédients - Origine non agricole *193*
Annexe I pour les cosmétiques et produits de soin *194*
7.16 TEXTILES 197
7.16.1 Auxiliaires de transformation, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation *197*
7.16.2 Principes de base - textiles *197*
7.16.3 Matières premières, auxiliaires de transformation et additifs – textiles *198*
7.16.4 Méthodes de transformation spécifiques aux produits – textiles *198*
7.17 COMPLEMENTS ALIMENTAIRES, DE SANTE ET PHARMACEUTIQUES 199
7.17.1 Champ d'application *199*
7.17.2 Auxiliaires de transformation, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation *199*
7.17.3 Ingrédients, auxiliaires de transformation et additifs – compléments alimentaires, de santé et pharmaceutiques *200*
7.17.4 Méthodes de transformation spécifiques aux produits – compléments alimentaires, de santé et pharmaceutiques *200*
7.17.5 Capsules et enrobages – compléments alimentaires, de santé et pharmaceutiques *200*
7.18 PRODUITS A BASE DE SOJA, BOISSONS A BASE DE CEREALES ET DE FRUITS A COQUES 201
7.18.1 Champ d'application *201*
7.18.2 Auxiliaires de transformation, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation *201*

7.18.3 Principes généraux – produits à base de soja et boissons à base de céréales 201
7.18.4 Ingrédients, auxiliaires de transformation et additifs – produits à base de soja et boissons à base de céréales 201
7.18.5 Méthodes de transformation spécifiques aux produits – produits à base de soja et boissons à base de céréales 202
7.19 CHOCOLAT, CACAO ET CONFISERIE 203
7.19.1 Champ d'application 203
7.19.2 Auxiliaires de production, additifs, matériaux de filtration et méthodes de transformation 203
7.19.3 Principes de base- Chocolat, cacao et confiserie 203
7.19.4 Traitement post-récolte- Fèves de cacao 203
7.19.5 Ingrédients, auxiliaires de transformation et additifs – Chocolat, cacao et confiserie 204
7.19.6 Méthodes de transformation spécifiques aux produits - Chocolat, cacao et confiserie 204
7.19.7 Emballage – Chocolat, cacao et confiserie 204
7.20 CAFE 205
7.20.1 Champ d'application 205
7.20.2 Auxiliaires de production, additifs, matériaux de filtration et méthodes de transformation 205
7.20.3 Principes de base- Café 205
7.20.4 Traitement post-récolte- Grains de café 205
7.20.5 Méthodes de transformation spécifiques au produit-Café 205
7.20.6 Emballage - Café 206
7.21 APPROBATION DE DEROGATIONS – TRANSFORMATION 207

1 Introduction

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

Ce document présente les exigences et des éléments de réflexion pour la pratique de la production et de la transformation biodynamique. Il présente par ailleurs les principes qui guident ces cahiers des charges, et décrit la façon dont Demeter France développe ces derniers et les met en œuvre.

Chaque produit commercialisé sous la marque Demeter ou biodynamic® a été produit et transformé selon les règles définies dans le présent cahier des charges, et a été contrôlé et certifié par la structure compétente dans le pays concerné.

En tant qu'êtres humains, nous faisons partie de la Nature. L'élaboration de produits alimentaires, cosmétiques et textiles doit donc s'envisager le plus possible comme une collaboration respectueuse avec la Nature. Les présents cahiers des charges proposent une démarche pour aller dans ce sens.

2 Principes de base

2.1 Principes de production

Demeter propose une approche holistique de l'agriculture et de la qualité alimentaire, cosmétique et textile. Le principal objectif est le développement de fermes agricoles plus résilientes, moins dépendantes des intrants du commerce, et contribuant à l'élaboration de matières premières et de produits sains, respectueux des êtres humains, avec le moins d'impact possible sur la planète.

L'origine de l'agriculture biodynamique provient du « Cours aux Agriculteurs » de Rudolf Steiner qui date de 1924.

L'agriculture est l'expression d'une rencontre active et formatrice entre l'être humain et la nature. L'élevage d'animaux et la production de fumier qui en découle ont toujours été et sont encore aujourd'hui la base de la production végétale. Celle-ci est déterminée par les besoins des hommes et des animaux et requiert une gestion consciencieuse de l'occupation du sol. Une gestion adaptée aux terres locales prend en compte les besoins des plantes et du sol, des animaux et des hommes.

L'élevage d'animaux et la production de fourrage qui l'accompagne sont des éléments importants du domaine agricole. Pour qu'un domaine se développe, l'organisme agricole ne peut se passer de bétail. Cela est particulièrement vrai pour les ruminants. Par leur rôle dans la vitalité et la dynamisation du sol, les plantes fourragères et les fumiers bien équilibrés issus du bétail contribuent considérablement à la prospérité à long terme d'une ferme. Par l'action conjointe et harmonieuse de la Nature et de l'homme, un organisme agricole vivant et animé peut se développer.

Le travail fourni par l'homme pour prendre soin de la fertilité du sol, des plantes, des semences, des animaux et de tout ce qui sert à leur reproduction, réalisé en harmonie avec les conditions locales, peut développer le domaine agricole et en faire un organisme vivant. Mais les techniques agricoles qui conviennent à un endroit peuvent être complètement inappropriées à un autre. De même, la sensibilité et les capacités de l'agriculteur doivent être prises en compte lors du choix d'organisation de son domaine, parmi les différentes possibilités qui s'offrent à lui et qui sont conformes aux présents cahiers des charges.

Une connaissance toujours plus approfondie des liens avec la nature peut être acquise par des efforts continus et une observation attentive du vivant. La mise en œuvre, au bon moment, des mesures qui touchent aux processus vivants joue un rôle important. Les bonnes pratiques agronomiques, tout comme l'utilisation consciencieuse et régulière des préparations biodynamiques, en sont les principaux exemples.

2.2 Principes de transformation

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

But

Les produits Demeter contribuent à l'alimentation, aux soins cosmétiques et à l'habillement des êtres humains.

Le but de la transformation des produits Demeter est le maintien de la qualité initiale et, dans la mesure du possible, le renforcement des qualités intrinsèques générées par l'agriculture biodynamique.

L'alimentation de qualité Demeter répond à des exigences élevées, afin de nourrir aussi bien le corps et l'esprit, dans le plus grand respect du monde vivant.

Transformation

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

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

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

Description du produit

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

Considérations écologiques

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

Exigences pour les entreprises de transformation candidates à la certification Demeter.

Les entreprises de transformation agissant dans le secteur des produits alimentaires (hors secteur du vin) et des produits cosmétiques peuvent solliciter la certification Demeter pour les produits identifiés sous une même marque, sous réserve que l'intégralité des produits commercialisés sous cette marque soit certifiée biologique en vertu de la règlementation européenne ou de toute autre certification notoire reconnue par Demeter France (notamment pour les produits cosmétiques).

Ces nouveaux critères d'adhésion à la certification Demeter entrent en vigueur à partir du 1er janvier 2023. Les entreprises de transformation déjà adhérentes disposent d'une période de transition de 5 ans (jusqu'au 1er janvier 2028) pour se mettre en conformité.

2.3 Principe de responsabilité écologique

- La production, la transformation et la commercialisation de produits Demeter doivent être mis en œuvre de manière à reconnaître que nous sommes à la fois responsables et dépendants d'écosystèmes sains qui constituent la base de toute vie sur terre.

- L’agriculture et la transformation biodynamiques ont le potentiel de contribuer concrètement à la résolution des multiples graves crises telles que le changement climatique, la dégradation des sols, la pollution de l’environnement et la perte biodiversité, qui impactent aujourd’hui négativement le monde vivant. Pour ce faire, les titulaires de la marque Demeter devraient, lorsqu’ils considèrent le développement de leur entreprise ou prennent une décision relative à leurs activités, tenir compte de leur impact et leur responsabilité envers les systèmes écologiques locaux et globaux et le bien-être des générations futures.
- Sur le plan pratique, cela exige qu’une évaluation de l’utilisation des ressources soit effectuée à chaque étape de la chaîne d'approvisionnement Demeter, en portant une attention particulière à l’utilisation de combustibles fossiles et des autres ressources non renouvelables.

2.3.1 Gestion des déchets

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

a) Minimiser les déchets en réduisant les emballages, en utilisant des matériaux et des équipements durables, en réparant les appareils plutôt qu’en en achetant de nouveaux, etc.

b) Recycler les déchets inévitables, dès que cela est possible. Cela exige une séparation claire des différents types de déchets (organiques, papiers, plastiques, métaux, verres, etc.). Dès qu’il est possible de choisir entre des matériaux faciles ou difficiles à recycler, ceux étant facilement recyclables doivent être privilégiés – même si leur coût est supérieur.

c) Gérer les déchets qui ne peuvent être ni évités, ni recyclés, de manière à ce qu’aucun risque ne soit porté aux eaux de surface et souterraines, aux sols, aux animaux ou aux êtres humains.

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

2.4 Principe de responsabilité sociale

La responsabilité sociale et les conditions de travail respectueuses sont des principes fondamentaux du cahier des charges BFDI. Afin de souligner l’importance de la responsabilité sociale, les exigences minimales qui s’y rapportent sont listées dans un cahier des charges séparé.

Pour les questions relatives à l’aspect social, merci de se référer au cahier des charges sur la responsabilité sociale pour la certification Demeter, Biodynamic® et marques associées.

2.5 Cahier des charges – généralités

2.5.1 Champ d'application

Les cahiers des charges de la Fédération Biodynamique Demeter International (BFDI) s'appliquent à la production et à la transformation de chaque produit d'origine végétale ou animale distribué et commercialisé sous les marques Demeter, biodynamic® et les marques associées, ou qui fait référence aux méthodes biodynamiques. Ils sont approuvés par les délégués de l'Assemblée Générale des Membres de la Fédération Biodynamique Demeter International et ratifiés par l'International Biodynamic Association (IBDA), propriétaire des droits de la marque Demeter. Les cahiers des charges entrent en vigueur dès leur publication par la Fédération Biodynamique Demeter International et constituent la base légale pour la certification Demeter et biodynamic® au niveau international.

Les cahiers des charges transformation de Demeter International ont été ratifiés pour la première fois par l'Assemblée Générale des Membres de Demeter International du 25 juin 1999 à Sabaudia en Italie. Ces présents cahiers des charges ont été adoptés par les délégués de l'Assemblée des Membres de Demeter International en 2020 et ratifiés par l'International Biodynamic Association.

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

Les présents cahiers des charges font partie intégrante d'un ensemble de documents :

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

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

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

Ce cahier des charges recommande une certification biologique préexistante. Comme les exigences de la certification biologique sont différentes suivant les pays, ce cahier des charges ne spécifie pas le type de certification biologique recommandé. Les organismes de certification nationaux sont autorisés à certifier tout type d'adhérents, sans certification biologique pré-requise, si la situation légale l'autorise. Si un organisme procède de cette manière, il faut s'assurer que :

- Tous les aspects de la certification biologique qui ne sont pas couverts par ce cahier des charges sont intégrés dans l'audit et la certification Demeter.

- Les produits ne sont pas exportés vers des pays ou la certification biologique est obligatoire.

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

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

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

2.5.2 Comité cahiers des charges

Le Comité cahiers des charges de la Fédération Biodynamique Demeter International est chargé de l'interprétation et du développement des présents cahiers des charges ; il est élu tous les trois ans par l'Assemblée Générale des Membres.

Dans le Manuel Qualité de BFDI figurent de plus amples renseignements.

2.5.3 Structure et Système

Les cahiers des charges BFDI sont constitués :

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

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

2.6 Certification

2.6.1 Généralités

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

Dans la majorité des pays, la certification Demeter est un cahier des charges privé, par conséquent une accréditation d'état ou une accréditation reconnue par l'état n'est pas requise. Néanmoins, les

systèmes de certification nationaux doivent poursuivre des principes communs en matière d'accréditation, tels que :

- Transparence
- Impartialité
- Égalité de traitement
- Indépendance vis à vis de toute influence financière

Pour de plus amples renseignements sur les exigences en matière de contrôle et de certification, veuillez contacter Demeter France ou la Fédération Biodynamique Demeter International.

Vous pouvez également consulter le Manuel Qualité de BFDI.

2.6.2 Conseil d'Accréditation

La responsabilité de veiller au respect des cahiers des charges de BFDI et aux directives internationales de Demeter dans chaque pays membre, incombe au Conseil d'Accréditation, qui est élu par l'Assemblée Générale des Membres. Pour ce faire, le Comité d'Accréditation effectue une évaluation interne et gère un programme d'accréditation.

2.6.3 Garantie de la qualité

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

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

2.6.4 Documentation, séparation, stockage et flux des produits

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

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

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

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

2.6.5 Dérogations

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

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

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

2.7 Résidus

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

- Si une matière première ou un produit perd son statut biologique en raison d'un dépassement des valeurs maximales autorisées pour un résidu ou d'une utilisation avérée de substances non autorisées, il perd alors aussi automatiquement sa certification Demeter.
- En cas d'absence d'un référentiel complet de valeurs maximales légales autorisées pour résidus propres à l'agriculture biologique, les certificateurs de la marque Demeter traitent la découverte de résidus selon ce qu'on appelle les valeurs d'orientation BNN.
- Les résultats d'analyse supérieure à 0.01 mg/kg, basés sur le produit brut avant transformation et prenant en compte l'incertitude de la mesure et la variance usuelle pour la substance, entraînent la recherche des causes possibles.
- Si les enquêtes menées par Demeter France démontrent, sans aucun doute, que l'usage de ce composant n'était pas intentionnel mais provenait du fait de circonstances inévitables telles que des sites contaminés, une dérive de pulvérisation ou une contamination dans le lieu de stockage, Demeter France peut ne pas déclasser le produit concerné, même en cas de dépassement de la valeur de référence.
- Les indications ci-dessus ne s'appliquent pas si plus de deux substances par produit ou matière première dépassent la valeur de référence.

- L’adhérent concerné doit déclarer à Demeter France toute analyse qui dépasse la valeur de référence. S’il omet sciemment de le faire et que ces résidus sont découverts à un stade ultérieur de la production, il n’est pas possible de se référer au résultat comme à une valeur de référence.
- Demeter France doit signaler au Conseil d’Accréditation de BFDI tout dépassement des valeurs de référence ainsi que la décision concernant la certification qui en découle.
- L’application de sanctions supplémentaires en cas de valeurs de référence acceptées ou non est régie dans la grille de sanctions de Demeter France.
- Les dispositions susmentionnées ne s’appliquent que si d’autres dispositions juridiques ne prescrivent pas de règles plus strictes.

2.7.1 Contamination lors de pulvérisations

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

Demeter France peut, dans le cadre du contrôle, demander une analyse de risque pour des domaines, des régions ou même pour un ensemble de surfaces certifié. Le contenu et le champ d’application des analyses concernées relèvent de la compétence de Demeter France. Sur la base de cette analyse, il est en droit d’exiger un plan d’action approprié.

Un plan d’action sera proposé par Demeter France. Il peut contenir potentiellement les éléments suivants, ainsi que d'autres mesures qui peuvent aller au-delà de celles-ci :

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

En résumé :

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

certification biologique doit répondre aux exigences définies par la loi, comme le *règlement* européen pour l'*agriculture biologique*, le Règlement NOP (National Organic Program) des Etats-Unis, et le JAS (normes agricoles du Japon), ou toute autre équivalence.

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

3 Exigences fondamentales

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

3.1 Composition et qualité des produits Demeter

3.1.1 Qualité de la matière première – définition générale

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

Le présent cahier des charges établit également les exigences en matière de transformation des produits Demeter. Les méthodes de transformation autorisées ainsi que celles interdites sont détaillées au chapitre 3.3 ; les auxiliaires de transformation et additifs autorisés sont détaillés au chapitre 3.4 Seuls les additifs, auxiliaires et méthodes de transformation expressément mentionnés sont autorisés.

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

3.1.2 Origine de la matière première

Seuls des produits agricoles (y compris animaux) issus de domaines en biodynamie sous contrat avec 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.
- En second lieu, 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 troisième lieu : des produits conventionnels non certifiés ne peuvent être utilisés que s'ils sont autorisés par la règlementation concernant les produits biologiques, comme cela a été précisé ci-

dessus (en outre, les poissons de mer ne peuvent être utilisés que s'ils ont été certifiés par le Marine Stewardship Council - MSC).

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

3.1.3 Disponibilité de la matière première Demeter

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

C'est à 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 ainsi que des volumes nécessaires pour la production de l'adhérent).

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

3.1.4 Inclusion de produits biologiques partiellement transformés

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

De plus, ils doivent satisfaire aux normes reconnues concernant les produits biologiques, y compris en ce qui concerne les ingrédients autorisés et les ingrédients conventionnels, tels qu'identifiés ci-dessus au paragraphe 3.2.2.

3.1.5 Calcul du pourcentage d'ingrédients dans les produits Demeter

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

Stade du calcul

Les proportions d'ingrédients Demeter devraient être calculées au dernier stade d'élaboration.

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

Calcul selon le poids :

C'est le poids net total des ingrédients Demeter 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 hydroalcooliques : les parties plantes et alcool sont comptabilisées.

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

3.2 Procédés de transformation

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

3.2.1 Procédés autorisés ou autorisés avec restrictions

- Tous les **procédés et méthodes** physiques tels que le lavage, le nettoyage, le tamisage, le filtrage (veuillez noter qu'il existe des restrictions relatives aux matériaux de filtrage), le hachage mécanique, le mélange, le pressage, le blanchiment, la décantation, le traitement à la vapeur.
- **Extraction** avec ou sans solvants. Le CO_2, l'eau, l'huiles et l'alcool, ainsi que tous les ingrédients Demeter comme le miel, le sucre, le vinaigre, sont autorisés comme solvants. Veuillez noter des restrictions sur les extraits aromatiques.
- **Centrifugation** (interdite pour la production de bière et la séparation du petit-lait).
- **Stockage au frais**, stockage sous atmosphère et humidité contrôlée, en utilisant le CO2 et l'azote comme **agents de refroidissement**.
- La **lyophilisation** n'est autorisée que pour certaines applications et seulement avec une dérogation délivrée par Demeter France (dérogation 1 voir chapitre 7.19).
- **Séchage par pulvérisation**.
- Le lait en poudre provenant de **chevaux** ou de **chèvres** peut être étiqueté comme étant un produit Demeter. Le lait en poudre provenant de **vaches** (par exemple le lait entier en poudre, le lait écrémé en poudre, le babeurre en poudre, le lactosérum en poudre…) n'est autorisé qu'en tant qu'ingrédient dans des produits transformés.
- Les traitements thermiques peuvent être utilisés lorsque cela est nécessaire pour améliorer la stabilité microbienne ou la durée de conservation. Les traitements par **stérilisation** et par **pasteurisation** pour des groupes de produits spécifiques et dans les limites habituelles sont autorisés. Les procédés à haute température et de courte durée (HTST) devraient être utilisés pour le processus de stérilisation dans la mesure du possible.
- **L'autoclave** est autorisé (veuillez noter qu'il existe des restrictions relatives au lait et aux produits laitiers).
- La **congélation** (veuillez noter qu'il existe des restrictions relatives au pain et aux produits boulangers ainsi qu'aux légumes) est autorisée. Le processus de congélation devrait être effectué aussi rapidement que possible, en utilisant des méthodes de congélation rapide.
- **Ethylène** pour faciliter le mûrissement de bananes.
- **Techniques d'extrusion**
    - L'extrusion de façonnage est autorisée – définie comme tout type de pressage doux et froid de substances à travers une matrice pour façonner la substance (avec une limite supérieure de 75°C et de 90 bars) – mais pas « l'extrusion modifiante », décrite ci-dessous.
    - L' « extrusion 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, n'est pas autorisée.
    - La production de céréales soufflées ne peut pas être étiquetée avec les logos Demeter, mais elle peut suivre les lignes directives relatives à l'étiquetage d'ingrédients (veuillez-vous reporter au chapitre Etiquetage).

- **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.

3.2.2 Procédés interdits

- **Le séchage à haute fréquence, la déshydratation chimique** (sel excepté) et le séchage direct avec des combustibles fossiles.
- La cuisson dans **des fours infrarouges à haute fréquence**.
- La cuisson dans du **papier aluminium**.
- Les composants des équipements de traitement et plaques de cuisson avec des **revêtements en polytétrafluoroéthylène (PTFE)** soumis à de fortes contraintes abrasives et présentant donc une forte abrasion, ou exposés à une température supérieure à 250°C. Demeter France peut se réserver le droit d'évaluer spécifiquement les processus et équipements concernés.
- La **pasteurisation liquide à haute pression ou traitement à haute pression (HPP)**, également appelée pasteurisation à froid ou pasteurisation non thermique.
- Le **marquage au laser** des fruits et légumes frais.
- La **conservation chimique** telle que le traitement de surface ou la fumigation avec des conservateurs chimiques.
- Le **bromure de méthyle** pour désinfecter les plantes aromatiques et les épices.
- Toute utilisation **d'organismes génétiquement modifiés** – y compris les produits issus d'organismes génétiquement modifiés aussi bien que les organismes eux-mêmes. L'utilisation **d'auxiliaires ou d'additifs** qui pourraient provenir d'organismes génétiquement modifiés (enzymes, ferments d'ensemencement, moisissure, levure, etc.) n'est autorisée que si une preuve écrite confirme que cela n'est pas le cas.
- L'utilisation de variétés créées par des **techniques de fusion cellulaire** (fusion cytoplasmique ou protoplasmique). Si des ingrédients biologiques sont utilisés, les matières issues de

techniques de fusion cellulaire doivent être exclues. Cela doit être documenté par une déclaration écrite de la part du fournisseur des ingrédients bio. Jusqu'à ce qu'un seuil de contamination maximale soit déterminé, ce cahier des charges requiert que la contamination soit inférieure à 3%.

- L'irradiation par rayonnement **ionisant** ou **rayon X** d'aliments Demeter ou d'ingrédients entrant dans la fabrication de produits Demeter est interdite (une dérogation peut être accordée par Demeter France pour la détection de corps étrangers par rayon X) (dérogation 2 voir chapitre 7.19).
- 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** : les particules de synthèse, n'ayant pas pour origine une source naturelle, mesurant moins de 100 nanomètres sont à exclure des intrants agricoles, des ingrédients, auxiliaires de transformation et additifs. Ce cahier des charges n'autorise pas cet usage en agriculture biodynamique et pour tout produit certifié Demeter comme mesure de précaution, étant donné que l'impact des nanoparticules sur l'environnement et la santé humaine et animale n'est pas encore déterminé. Les nanoparticules de sources naturelles non anthropiques doivent être signalées sur l'étiquetage des produits concernés s'ils font partie des ingrédients d'une recette d'un produit certifié. Cette règle n'est applicable qu'à condition qu'il s'agisse de nanomatériaux autorisés et non interdits pour cet usage.
- L'utilisation de semences végétales traitées avec des **électrons à faible énergie** est interdite si des alternatives sont disponibles.
- La **microencapsulation** en général.

3.3 Auxiliaires et additifs

Tableau 1. 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
S	Sucre, agents sucrants, crème glacée	LI	Lait infantile
VC	Viande et charcuterie	PAE	Plantes aromatiques et épices

V	Vin	PC	Produits céréaliers, pâtes et tofu
A	Alcool	B	Bière
CA	Compléments alimentaires (et de santé)	CVFV	Cidre, vins de fruits et vinaigres
CCC	Chocolat, cacao et confiseries	SCN	Produits à base de soja, boissons à base de céréales et de noix
C	Café	Toutes catégories	Tous les groupes de produits (à l'exception des cosmétiques) à condition qu'aucune restriction liée à la législation ne s'applique sur les auxiliaires et additifs

Tableau 2. Tableau des auxiliaires de transformation et additifs approuvés ou à usage restreint pour les produits Demeter

Additif/auxiliaire de transformation	E-No.	Groupes de produits*	Restriction/note
Carbonate de calcium $CaCO_3$	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 $MgCO_3$	E504	Toutes catégories sauf vins	Comme agent antiagglomérant pour le sel
Dioxyde de carbone CO_2	E290	Toutes catégories	Comme gaz inerte/auxiliaire de transformation pour tous les groupes de produits
		Toutes catégories	CO2 comme ingrédient de boissons non-alcoolisées
Azote N_2	E941	Toutes catégories	Comme gaz inerte/auxiliaire de transformation pour tous les groupes de produits

Additif/auxiliaire de transformation	E-No.	Groupes de produits*	Restriction/note
Argon Ar	E938	Toutes catégories sauf vins	Comme gaz inerte/auxiliaire de transformation pour tous les groupes de produits
Ozone O_3			Limitée au traitement des zones de stockage sous atmosphère contrôlée (froide) ; ne doit pas être utilisée sur les produits
Lécithine	E322	HG	De qualité biologique
		CA	Au minimum, de qualité biologique, provenant uniquement de tournesols, seulement pour les gélules
		SCN	Pour les boissons à base de fruits à coques
		PC	Pour les flocons de céréales (flocons de céréales bruts exclus) au minimum de qualité biologique
		CCC	Uniquement pour les confiseries (chocolat exclu), au minimum de qualité biologique
Acide citrique $C_6H_8O_7$	E330	HG	Seulement pour retirer le mucilage (huiles)
		AS	Clarification (hydrolyse de l'amidon)
		A	
Citrate de sodium Na3C6H5O7	E331	VC	Seulement pour les saucisses cuites, s'il n'est pas possible de transformer la viande à chaud
Citrate de calcium Ca3(C6H5O7)2	E333	FL	
		VC	Seulement pour les saucisses cuites, s'il n'est pas possible de transformer la viande à chaud
Acide tartrique $C_4H_6O_6$	E334	V*	Régulateur d'acidité, auxiliaire de transformation *sous dérogation et limité à 1,5 g/l
		FL	
Bitartrate de potassium	E336	V	Stabilisation tartrique

Additif/auxiliaire de transformation	E-No.	Groupes de produits*	Restriction/note
$KC_4H_5O_6$			
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	CCC, CA	
Pectine	E440i	PP, PL, FL, CA	
Poudre à lever à l'acide tartrique $KHCO_3$/ $NaHCO_3$/ $C_4H_6O_6$ $KC_4H_5O_6$/$NaC_4H_5O_6$	E500/E501/E334/ E335/ E336	PP	Bicarbonate de sodium ou de potassium, avec de l'acide tartrique, tartrate de sodium ou de potassium sous toutes les combinaisons possibles ; l'amidon de céréales est le seul porteur autorisé
Bicarbonate de sodium $NaHCO_3$	E500	AS	
		SCN	
Bicarbonate de potassium $KHCO_3$	E501	V*	Régulateur d'acidité *sous dérogation
		FL	Auxiliaire technologique pour le séchage des raisins sec
Carbonate de potassium K_2CO_3	E501	BB	Uniquement pour la production de pain d'épice
		CCC	Production de cacao
	E500	B	Adoucissement de l'eau pour le

Additif/auxiliaire de transformation	E-No.	Groupes de produits*	Restriction/note
Carbonate de sodium Na_2CO_3			brassage
		AS	Production de sucre
Carbonate de magnésium	E504	CA	Agent antiadhérent et de démoulage
Sulfate de calcium $CaSO_4$	E516	SCN	Production de tofu
		B	Gypse pour le brassage
Chlorure de magnésium	E511	SCN	Production de tofu
Hydroxyde de sodium NaOH	E524	PP	Uniquement pour produits boulangers type bretzel – 4% solution
		AS	Production de sucre
		PC	Ajustement du pH pour la production d'amidon
Eau de chaux / hydroxyde de calcium $Ca(OH)_2$	E526	AS	Production de sucre
Chlorure de calcium $CaCl_2$	E509	PL	Seulement pour la production de fromage
		CVFV	Pour la clarification et le collage des jus de pommes, pour la production de cidre
Acide carbonique H_2CO_3		AS	Pour la précipitation du calcium excédentaire
Soufre SO_2	E220	V	$SO_{2\ pur}$, sous forme de gaz ou en solution, bisulfite de potassium, métabisulfite de potassium, veuillez noter les restrictions quantitatives selon le type de vin – voir chapitre 7.12
		CVFV	SO_2 et métabisulfite, 50 mg/l pour les vins de fruits / hydromel, et 100 ml/l pour les vins de fruits effervescents

Additif/auxiliaire de transformation	E-No.	Groupes de produits*	Restriction/note
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. Tous les autres agents doivent faire l'objet d'une demande de dérogation auprès de Demeter France (Dérogation 4 : chapitre 7.19).
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 nom de la matière première, extrait avec des agents autorisés
		A	Seulement pour les liqueurs
Cire d'abeille Cire de carnauba Huiles végétales		PP	Agents antiadhésifs
Cires végétales		CA	Adhésifs et agents liants
Présure		PL	Sans conservateurs chimiques
Cire d'abeille Paraffine naturelle dure Cire micro-cristalline Film plastique		PL	Comme enveloppe de fromage uniquement, cires non colorées, sans traitement de fongicides, et ne doivent pas contenir d'additifs tels que les polyéthylènes, les polyoléfines à chaîne courte, les poly-isobutylènes, le caoutchouc butyle ou le caoutchouc cyclisé

Additif/auxiliaire de transformation	E-No.	Groupes de produits*	Restriction/note
Acide lactique $C_3H_6O_3$		VC	Uniquement pour traiter les enveloppes naturelles
		FL	
		PL	Comme acidifiant pour la production de Mozzarella, produit par voie microbiologique
Ferments d'ensemencement		Toutes catégories sauf vins*	Non génétiquement modifiés (documentation nécessaire), non conservés chimiquement *sous dérogation
Ethylène C_2H_4		FL	Seulement pour le mûrissement des bananes
Enzymes		FL	Les enzymes peuvent être utilisées pour presser et clarifier les jus
		AS	Production de sucre inverti : Xylose (Glucose) Isomérase
		SCN	Dans la production de boissons à base de céréales, les enzymes peuvent être utilisées pour saccharifier l'amidon.
		A	Uniquement pour le maltage des céréales et le broyage des pommes de terre/maïs, limitées seulement aux pectinases et amylases.
		CVFV	Pour la clarification et le collage des jus de pommes pour la production de cidre
		Toutes les enzymes utilisées (dont les additifs et les porteurs) doivent satisfaire aux exigences suivantes : - sans OGM, - sans conservateurs (exception possible sur déclaration de non disponibilité par 3 fournisseurs).(Dérogation 3 : chapitre 7.19) -la glycérine, de préférence issue de sources végétales et durables, peut être ajoutée aux enzymes.	
Levure		PP, V*, A, B, CVF	Sans OGM *sous dérogation

Additif/auxiliaire de transformation	E-No.	Groupes de produits*	Restriction/note
Huile		AS	Pour empêcher la formation d'écume
		FL	Anti-agglomérant pour les fruits et légumes séchés
		A	Huiles végétales pour éviter l'écume
Matériel de filtration		Toutes catégories	Sans amiante, sans chlore
Terre de diatomée		Toutes catégories	Pour le contrôle des nuisibles En tant qu'additif ou comme auxiliaire de fabrication pour tous les types de produits, les formes non activées et activées peuvent être utilisées Des tests de détection de résidus d'arsenic doivent être effectués et les niveaux doivent être conformes aux exigences légales pour l'usage alimentaire
Perlite	E599	Toutes catégories	
Bentonite		Toutes catégories	
Charbon actif (filtre à charbon)		Toutes catégories	
Protéines végétales (par exemple protéine de pois)		FL	Pour des raisons esthétiques, clarification et collage, une autorisation écrite de Demeter France est requise
		V	Protéines de pois ou de blé comme agents de collage
		CVFV	Pour des raisons esthétiques, clarification et collage
Acide tannique		AS	D'origine naturelle
		A	

Additif/auxiliaire de transformation	E-No.	Groupes de produits*	Restriction/note
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 3. 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

3.4 Eau de traitement

3.4.1 Définition de l'eau de traitement

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

3.4.2 Mesures permises pour le traitement des eaux

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

- Tous les traitements avec des acides comme le jus de citron concentré, le vinaigre ou l'acide lactique sont permis.

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

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

3.4.3 Transport

Le transport de produits Demeter et de matières premières par fret aérien n'est généralement pas autorisé. Une dérogation peut être demandée à Demeter France. Les conditions d'octroi de la dérogation sont au minimum :

- Justificatif écrit des raisons pour laquelle le fret aérien est inévitable.
- Compensation des émissions de CO2 d'un montant au moins égal (dérogation 16 voir chapitre 7.19).

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

3.5 Achat-revente sur les domaines agricoles

Demeter France a décidé de fixer une règle commune à tous les domaines agricoles.

Les achats pour revente sont limités à 20% du montant du chiffre d'affaires (hors situations exceptionnelles). Au-delà de ce pourcentage, l'entreprise devient une structure de transformation ou un grossiste.

Pour rappel, ne sont autorisés que les achats Demeter ou bio.

3.6 Commercialisation des produits certifiés Demeter

Chaque association nationale Demeter, membre de la « Fédération Biodynamique – Demeter International », est libre de fixer ses propres principes pour la distribution et la commercialisation

des produits certifiés « Demeter » sur son territoire. Chaque adhérent Demeter doit respecter les principes du pays au sein duquel il met sur le marché des produits certifiés « Demeter ».

Demeter France a défini des principes pour la commercialisation des produits certifiés « Demeter » sur le territoire français. Ces principes s'appliquent à tous les adhérents Demeter et tous les revendeurs de produits certifiés « Demeter » – ayant ou non un contrat avec Demeter France -, français et étrangers, commercialisant leurs produits sur le territoire français.

En adhérant à Demeter France, toute structure de production, de transformation ou de commercialisation s'engage à respecter les principes de commercialisation de Demeter France et à informer ses partenaires revendeurs de l'existence de ces principes afin qu'ils les respectent dans le cadre de la commercialisation des produits certifiés « Demeter » sur le territoire français. Si un adhérent estime qu'un partenaire, ou toute entreprise tierce, ne respecte pas les principes de commercialisation de Demeter France, il doit en informer Demeter France par email à l'adresse : communication@demeter.fr.

Les versions française et anglaise des principes de commercialisation de Demeter France sont consultables en ligne sur le site www.demeter.fr dans la rubrique « Professionnels ».

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 d'indisponibilité 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.

4 Normes d'étiquetage

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

4.1 Introduction

Le présent chapitre 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 par le monde appartiennent actuellement aux différentes associations nationales. Le but est d'en transférer la propriété à une entité internationale commune.

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

4.2 Autres structures légales d'identification

Toutes les étiquettes portant les marques biodynamiques doivent également satisfaire à toutes les exigences nationales concernant l'étiquetage de produits alimentaires et agricoles ; à tous les règlements en vigueur pour l'étiquetage de produits agricoles biologiques (par exemple le règlement 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 2006/125/EC de l'Union Européenne doivent légalement contenir des vitamines ajoutées, ce rajout de vitamines doit être signalé dans la liste des ingrédients par la phrase suivante : "Adjonction de vitamines par obligation légale."

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

4.3 Utilisation de la marque

4.3.1 Conditions et modalités d'utilisation

La marque Demeter, comme détaillé au point 4.1, peut être utilisée uniquement i) dans l'étiquetage des ingrédients et produits qui remplissent les exigences de ce cahier des charges et ii) par une entité certifiée Demeter ayant un contrat avec Demeter France et (iii) conformément aux principes de commercialisation Demeter en vigueur sur le territoire concerné.

- Cela s'applique à l'utilisation et la reproduction des marques "Demeter", "En conversion vers Demeter" et "Biodynamic", de leurs logos et tous signes distinctifs dans l'étiquetage des ingrédients et produits certifiés "Demeter" ou toute documentation générale s'y rapportant (ex : les listes de produits et prix ou les documents relatifs à la marchandise).
- L'identité de l'entité certifiée "Demeter" ou le titulaire du contrat avec Demeter France 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 ingrédients matériaux de publicité sont autorisées uniquement si le produit est certifié "Demeter" et si l'étiquetage est conforme au cahier des charges étiquetage de Demeter France (l'étiquetage avec le logo de la marque ou l'étiquetage des ingrédients). L'apposition du logo logo "Demeter" doit rester à distance d'autres textes et logos reproduits sur le même support. Les distances minimales, les proportions et les règles pour les très petits logos sont décrites dans la charte graphique de Demeter France. La superposition de la marque avec d'autres éléments graphiques doit être évitée dans tous les cas.

Une meilleure et plus claire reconnaissance des produits certifiés "Demeter" (par les consommateurs en particulier) peut être obtenue si les produits 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 ».

Dans tous les cas, toutes les étiquettes et toute documentation générale s'y rapportant faisant référence aux marques "Demeter", "En conversion vers Demeter" et "Biodynamic" doivent être validés par Demeter France avant impression.

4.3.2 Publicité / Communication

Sous réserve des conditions visées au point 4.3.1. ci-avant, toute entité certifiée Demeter ayant un contrat avec Demeter France est autorisée à utiliser et reproduire la marque « Demeter », son logo et ses signes distinctifs, et à communiquer sur la certification Demeter sur tous leurs supports de communication print et digitaux, ainsi que lors d'actions commerciales, dans le cadre de la vente directe de leurs produits certifiés Demeter. En dehors de la vente directe, les adhérents Demeter

doivent se conformer aux principes de commercialisation des associations Demeter en vigueur dans le pays concerné, afin d'identifier les modalités de communication autorisées.

Les communications, visuels, créations et plans médias que l'entité certifiée Demeter ou disposant d'un contrat avec Demeter France envisage de diffuser sur le territoire français doivent respecter les cahiers des charges et principes de commercialisation de Demeter France. Les équipes de Demeter France peuvent être sollicitées pour étudier la conformité d'un projet de communication.

D'une façon générale, il est rappelé que les produits certifiés « Demeter » sont des produits de qualité et ils doivent être identifiés comme tels. La communication sur la marque « Demeter » doit être qualitative et ne doit en aucun cas dénigrer ni porter préjudice à Demeter France, que ce soit dans les termes et formulations utilisés ou dans les visuels associés. Elle ne doit en aucun cas être centrée exclusivement sur le prix.

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

4.4 La marque Demeter

4.4.1 Logo de la marque Demeter

La majorité des produits certifiés dans le monde sont reconnues avec le logo de la marque Demeter. Dans la plupart des organisations de certification, Demeter est la seule marque utilisée. Les proportions et les couleurs du logo ne doivent pas être modifiées. D'autres instructions sont définies dans le manuel d'étiquetage et dans les chapitres 4.6 et suivants. Le rajout de texte au logo de la marque n'est pas autorisé, sauf pour des produits destinés exclusivement au marché français.

Logo


Tableau 4 : Logo de la marque Demeter

4.4.2 Le logo « Fleur » Demeter

Certaines associations nationales de certification utilisent exclusivement, ou en plus du logo orange Demeter, le logo fleur Demeter. Ce logo peut être limité à certaines catégories de produits. Veuillez contacter Demeter France ou vous référer à la section étiquetage du présent cahier des charges pour savoir si l'utilisation prévue est possible et conforme à nos exigences.

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

Tableau 5 : Version du logo “fleur”

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

BFDI souhaite avant tout promouvoir le logo orange Demeter, c'est pourquoi aucune spécification n'a été faite ici concernant l'emplacement, la taille et les couleurs du logo fleur.

4.4.3 La marque de certification Biodynamique ®

La combinaison de Biodynamic avec le symbole de la marque déposée - Biodynamic® - ne peut être utilisée que dans un pays où la marque a été légalement enregistrée sous cette forme. Aux Etats-Unis, le symbole ® doit être utilisé. Veuillez contacter BFDI ou Demeter France pour plus d’informations.

Aux Etats-Unis, le terme Demeter® ne peut être utilisé que si Biodynamic® ou Demeter Certified Biodynamic® figure également quelque part sur l'étiquette.

4.5 Étiquetage des produits en fonction du pourcentage ingrédients Demeter

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

- Les produits mono ingrédient ne peuvent porter le logo Demeter sur leur étiquette que s’ils sont composés à 100% d’ingrédients Demeter, les règles de 90 % et 66 % ne s'appliquent pas. Les produits à ingrédient unique ou mono-produits sont constitués d'une seule matière première, comme la farine ou les légumineuses emballées. Les produits composés d'une seule matière première, mais de différentes variétés, comme le café mélangé ou les vins, ne sont pas considérés comme des produits mono-ingrédient.

- Les produits mono-ingrédient en conversion vers Demeter et certifiés biologiques peuvent porter le logo de la marque avec l'ajout du texte "En conversion" (voir tableau ci-dessous et section 4.5.3.).
- Dans les cas d'étiquetage de produits mono-ingrédient, où le placement d'une note à la base de l'étiquette n'est pas possible (par exemple, les autocollants sur les fruits et légumes), l'utilisation de la marque avec l'ajout du texte "En conversion" est obligatoire.
- Les produits mono-ingrédient en conversion vers Demeter et en conversion vers l'agriculture biologique ne peuvent pas porter le logo de la marque sur leur étiquette, mais ils peuvent avoir une référence « En conversion vers Demeter » convenablement positionnée à la base de l'étiquette ou de l'emballage.
- Les produits multi-ingrédients 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 3.2 pour la définition de « disponibilité » et les exigences supplémentaires pour les ingrédients qui ne sont pas certifiés Demeter). Le reste des ingrédients doit être obligatoirement certifié AB.
- Les produits multi-ingrédients qui contiennent entre 66 % et 90 % d'ingrédients certifiés Demeter ne peuvent être identifiés avec le logo Demeter qu'en cas de dérogation accordée par Demeter France (voir chapitre 7.21).

  Pour plus de détails relatifs à la demande de dérogation, veuillez-vous adresser à Demeter France.
- Les produits multi-ingrédients qui contiennent entre 10 % et 66 % d'ingrédients certifiés Demeter ne peuvent pas être identifiés avec le logo de la marque, mais l'utilisation du qualificatif 'Demeter' ou « biodynamique » dans la liste des ingrédients est autorisé.
- Si un produit contient un ingrédient avec des niveaux de certification mixtes (Demeter ou bio), il ne peut être étiqueté qu'en tant qu'ingrédient biologique.
- Les poissons de mer et les fruits de mer pêchés conformément aux exigences du Marine Stewardship Council (MSC) peuvent être utilisés en tant qu'ingrédient dans les produits Demeter. Le produit fini doit contenir un minimum de 70 % d'ingrédients certifiés Demeter. Pour les produits ayant un pourcentage d'ingrédient Demeter inférieure, les règles générales d'étiquetage des ingrédients peuvent être appliquées.

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

- Si un produit contient des ingrédients avec des niveaux de certification mixtes (Demeter et bio), il ne peut être étiqueté qu'en tant que produit biologique.
- Les poissons de mer et les fruits de mer pêchés conformément aux exigences du Marine Stewardship Council (MSC) peuvent être utilisés en tant qu'ingrédients dans les produits Demeter. Le produit fini doit contenir un minimum de 70 % d'ingrédients certifiés Demeter. Pour les produits ayant un pourcentage d'ingrédients Demeter inférieur, les règles générales d'étiquetage des ingrédients s'appliquent.

Tableau 6. Aperçu en % Demeter des ingrédients certifiés

Part Demeter	Etiquetage	Liste des ingrédients
100%		Les produits mono-ingrédient ne nécessitent pas de liste d'ingrédients et l'étiquetage des ingrédients n'est donc pas requis.
90-100%		Le % et le statut de certification doivent être clairement identifies/signalés. Le % et le statut de certification des ingrédients doivent être clairement signalés.
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 signalés. 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 Demeter dans la liste des ingrédients
100%	EN CONVERSION	Produits mono-ingrédient, certifiés biologiques, en conversion vers Demeter.
90-100%	EN CONVERSION	Pour les produits à ingrédients avec plusieurs niveaux de certification - Les ingrédients doivent être clairement identifiés en pourcentage et selon leur statut de certification.
66-90%	EN CONVERSION	Pour les produits à ingrédients avec plusieurs niveaux de certification, la marque ne peut être utilisée qu'après l'approbation d'une dérogation de la part de Demeter France correspondant. Les ingrédients doivent être clairement identifiés en pourcentage et selon leur statut de certification (par un logo ou un texte).

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

4.6 Emplacement normal sur les produits – logo de la marque

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

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

- En cas de situation floue concernant le positionnement du logo, c'est à Demeter France de décider de sa position sur l'étiquette.

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

4.6.1 Charte visuelle et graphique et choix des couleurs

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

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

Tableau 7. Indication de couleurs pour l'utilisation courante du logo Demeter

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

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.



Etiquette en couleur avec le logo Demeter monochrome

Si pour des raisons valables, le logo Demeter ne peut pas être utilisé sur la face avant du produit avec ses couleurs originales selon le tableau 3, des couleurs or et argent monochrome, ou noir et blanc (échelle des gris compris) peuvent être utilisées. La décision revient à Demeter France. Cependant, le logo Demeter avec ses couleurs originales doit aussi être utilisé sur la partie arrière du produit pour pouvoir être reconnu par les consommateurs. Le positionnement du logo au dos peut être choisi librement. La taille minimale de 2 cm s'applique toujours.

4.7 Textes apposés au logo de la marque

Le rajout de texte au logo de la marque n'est pas autorisé, sauf pour des produits destinés exclusivement au marché français (avec la mention agriculture biodynamique).

Plus généralement, l'ajout de texte au logo Demeter n'est pas autorisé, à l'exception des recommandations marketing officielles en rapport avec les campagnes publicitaires internationales approuvées par BFDI.

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

Tableau 8. Exemples de textes apposés au logo de la marque

Exemple campagne marketing


4.8Étiquetage de groupes de produits spécifiques

4.8.1 Etiquetage de spiritueux

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

4.8.2 Etiquetage des vins

- 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, 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 par un adhérent Demeter selon le cahier des charges européen pour le vin bio ou selon d'autres normes reconnues comme équivalentes, le vin peut être étiqueté « vin issu de raisins Demeter » ou « vin issu de raisins biodynamiques » aux conditions suivantes :
    - Les logos de la marque ne doivent pas être utilisés et rien ne doit laisser supposer que le vin est certifié Demeter.
    - La mention du nom Demeter et/ou du terme « biodynamique » est limité à la contre-étiquette uniquement, en utilisant les mots « vin issu de raisins Demeter » ou « vin issu de raisins biodynamiques 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.

4.8.3 Etiquetage d'autres produits contenant de l'alcool

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

4.8.4 Etiquetage de cosmétiques Demeter

- Les produits contenants au moins 90 % d'ingrédients certifiés Demeter (ou entre 66 % et **90%** d'ingrédients Demeter 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 7.15.4.
- Pour les produits contenant moins de 66% d'ingrédients Demeter, l'utilisation des mots « Demeter » ou « biodynamique » est autorisée uniquement pour l'identification des matières premières et seulement si l'information affichée sur l'étiquette **ne** pourrait laisser croire aux consommateurs que le produit dans son ensemble est de qualité Demeter/biodynamique ou qu'il est conforme aux exigences du cahier des charges cosmétiques 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.

4.8.5 Etiquetage des textiles 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, l'adhérent 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.

4.8.6 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 6.1.10 du présent cahier des charges, peuvent être identifiés comme suit :

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

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

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

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

Tableau 9. Exemples du logo « Bioverita » en combinaison avec un texte

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

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

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

4.8.8 Etiquetage des produits issus de l'apiculture

Les étiquettes et emballages de produits issus de l'apiculture Demeter utilisant le logo Demeter doivent 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 ».

4.8.9 Etiquetage des produits issus du cannabis

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

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

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

Les normes juridiques d'accompagnement, telles que la certification préalable en vertu de la loi sur l'agriculture biologique ou l'étiquetage des produits médicaux avec des allégations biologiques, peuvent varier d'un pays à l'autre et restreindre davantage l'utilisation des marques Demeter.

Demeter France est responsable de la prise en compte de ces normes juridiques dans le processus de certification.

En résumé :

- Le présent cahier des charges s'applique dans le monde entier aux diverses marques biodynamiques, y compris le logo déposé de la marque Demeter, la forme stylisée du mot Demeter et la fleur Demeter. Il s'applique également à l'utilisation du mot Demeter et du terme » biodynamique » dans l'étiquetage des produits, ingrédients et matériaux publicitaires et informations associées (ex : les listes de prix et les documents relatifs à la marchandise).
- La marque Demeter peut uniquement être utilisée par les domaines et entreprises qui ont un contrat 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.

5 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

5.1 Introduction

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

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

- l'optimisation des opérations en matière de gestion du nettoyage et d'élimination des déchets
- la lutte contre les nuisibles du point de vue écologique, avec une diminution des effets sur les produits Demeter et sur l'environnement.

5.2 Champ d'application

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

5.3 Mesures de prévention

Dans les domaines de la lutte contre les nuisibles et l'utilisation de produits de nettoyage, il faut toujours accorder la priorité aux mesures prophylactiques et à un haut niveau d'hygiène industrielle. Ces pratiques permettant d'empêcher l'émergence de nuisibles et de microorganismes pathogènes sont à favoriser plutôt que l'utilisation ultérieure de mesures d'élimination. Un système de gestion interne devrait être mis en place pour traiter ces deux domaines, en veillant à ce qu'il soit continuellement amélioré. Les exigences structurelles, la charge microbiologique des matières premières transformées et l'hygiène des employés requièrent une optimisation constante et une formation continue.

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

Dans la mesure du possible, la mise en œuvre de la méthode HACCP doit être conçue de manière à ce que la réduction des risques soit basée sur plusieurs actions correctives complémentaires peu invasives, plutôt que sur quelques-unes plus préjudiciables.

5.4 Lutte contre les nuisibles

5.4.1 Suivi des traitements

Beaucoup de transformateurs sous-traitent le contrôle des nuisibles à des entreprises spécialisées. Ces entreprises doivent documenter soigneusement leurs activités et leurs observations dans un registre consultable lors de chaque audit. 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).

5.4.2 Mesures autorisées – locaux de stockage

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

- Pièges (pièges « attrape-tout », pièges à appât, à poison anti-coagulant pour les rongeurs, à UV, à alcool, à papiers collants, atmosphère inerte)
- Huiles naturelles répulsives (Citrus, lin, huiles animales)
- Générateurs d'ultrasons
- Insectes parasites ou prédateurs (ex Lariophagus)
- Utilisation de la terre de diatomée

- Préparations au pyrèthre (sans butoxyde de pipéronyle). Demeter France peut accorder une exception si le butoxyde de pipéronyle est présent dans des matériaux dont l'utilisation est exigée par la loi (dérogation 7 voir chapitre 7.19)
- Bacillus thuringiensis

5.4.3 Mesures approuvées – matières premières

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

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

5.4.4 Mesures complémentaires

Si les mesures décrites ci-dessus ne sont pas suffisantes et que d'autres méthodes de contrôle chimiques ou biotechnologiques, tels que les extraits de plantes toxiques, les neurotoxines ou les composés d'hormones, deviennent nécessaires, celles-ci peuvent être utilisées exclusivement dans les pièces vides et dans les conditions décrites ci-après. Une demande d'application de mesures spécifiques devra être requise au préalable auprès de Demeter France (dérogation 8 voir chapitre 7.19) et comporter, a minima :

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

5.5 Produits de nettoyage

5.5.1 Produits de nettoyage – règles de base

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

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

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

5.5.2 Produits de nettoyage recommandés

- Savons de potassium et de sodium
- Lait de chaux
- Chaux
- Chaux vive
- Soude caustique
- Eau ionisée
- Potasse caustique
- Peroxyde d'hydrogène
- Essences naturelles de plantes
- Acides citrique, peracétique, formique, lactique, oxalique et acétique
- Alcool
- Acide nitrique (équipement de laiterie)
- Acide phosphorique (équipement de laiterie)
- Carbonate de sodium
- Ozone
- Soufre

5.5.3 Produits de nettoyage autorisés

En principe, tous les produits de nettoyage sont autorisés, à l'exception de ceux listés au point 5.5.4, dans la mesure où aucune directive de droit supérieure ne les exclut. Cela s'applique à condition que les mesures décrites au point 5.5.2 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.

5.5.4 Produits de nettoyage non autorisés

Sont interdits les produits contenant les principes actifs suivants :

- Composés d'ammoniums quaternaires (QAC)
- Chlore actif (l'organisme de certification compétent peut accorder une dérogation dans le cas de la transformation de la viande) (dérogation 9 voir chapitre 7.19)
- L'agent complexant EDTA (acide éthylènediaminetétraacétique) et ses sels
- Formaldéhyde

6 Production

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

6.1 Productions végétales

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

6.1.1 Champ d'application

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

6.1.2 Semences et plants

6.1.2.1 Principes de base – semences et plants

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

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

- 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 porte-greffes transgènes
- Agroinfiltration
- Technique de RdDM (la méthylation de l'ADN dépendante de l'ARN)
- Sélection inverse (Reverse Breeding)
- Génomique synthétique

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

6.1.2.2 Semences et plants de pomme de terre

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

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

Si les semences ou les plants de pomme de terre de qualité biodynamique ou biologique sont indisponibles, des semences ou des plants de pomme de terre d'origine conventionnelle sans traitement pourraient être utilisés après approbation par Demeter France (alinéa 1 voir, annexe 6).

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

6.1.2.3 Plants 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 (alinéa 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.).

6.1.2.4 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 (alinéa 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.

Production de plants de vigne

Demeter France peut accorder une dérogation (alinéa 25 : annexe 6) aux pépinières viticoles qui n'ont qu'une partie de leurs surfaces engagée en bio. En contrepartie, les mesures spécifiques suivantes sont demandées aux pépiniéristes qui bénéficient de cette dérogation :

- Respect du cahier des charges Demeter relatif à la lutte contre les nuisibles, les produits de nettoyage, la biodiversité, l'irrigation, et l'étiquetage sur l'ensemble de la structure
- Respect du cahier des charges Demeter sur la responsabilité sociale et sociétale sur l'ensemble de la structure

- Respect des pratiques liées au règlement de l'agriculture biologique sur l'ensemble de la structure (notamment au niveau des traitements, de la fertilisation et du désherbage)
- Certification biologique des plants engagés dans le process de certification Demeter
- Respect de la totalité du cahier des charges Demeter pour les parcelles et les pratiques liées aux plants à certifier

En particulier :

- Obligation de passage au moins une fois par an des 3 familles de préparations biodynamiques (bouse de corne, préparations du compost et silice de corne) sur les parcelles de vignes mères de porte-greffes
- Obligation de passage au moins une fois par an des 3 familles de préparations biodynamiques (bouse de corne, préparations du compost et silice de corne) sur les parcelles de vignes mères de greffons (lorsque ces derniers sont produits par la pépinière)
- Les greffons issus de partenariats avec des domaines viticoles, ou fournis directement par les clients de la pépinière, doivent être à minima bio, et Demeter si possible
- Obligation d'un passage par an des préparations biodynamiques du sol (bouse de corne et préparations du compost) sur les parcelles de la rotation qui servent à la reprise des plants
- Obligation d'un passage par an de silice de corne sur les plants situés dans les parcelles servant à leur reprise

Obligation d'utiliser une technique de greffe qualitative (greffe Omega interdite) sur les plants engagés dans le process de certification Demeter

6.1.3 Fertilisation - Généralités

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

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

La base de la fertilisation pour toutes les fermes est le compost et le fumier, préparés avec les préparations du compost. Sur les fermes pastorales extensives, Demeter France peut approuver un régime de fertilisation sans compost si les préparations du compost sont épandues chaque année sur toutes les terres par un procédé alternatif (par exemple, par un passage de Compost de Bouse Maria Thun). Pour plus de détails, voir le chapitre 6.2. Préparations biodynamiques.

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

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

et les différents types de fertilisation :

- Fumure de ferme (comme le fumier, le compost, les purins de plantes – voir annexe 4/1.).
- Fumure importée (comme le fumier, mais acheté à d'autres fermes biodynamiques, biologiques ou non biologiques – voir annexe 4/1. et 2.).
- Fumure transformée (uniquement composée d'intrants listés dans le paragraphe 1 de l'annexe 4).
- Engrais azotés du commerce (tout intrant considéré comme fertilisant d'origine organique et/ou minéral non pris en compte dans les 3 catégories ci-dessus est considéré comme un engrais azoté du commerce -voir annexe 4/2. et 3.)

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

6.1.3.1 Fertilisation - quantités, types de ferme et origines

La gestion de la fumure doit permettre d'atteindre deux objectifs essentiels. Elle doit être adaptée aux conditions locales ainsi qu'au type de domaine, et assurer un équilibre entre les apports et les exports de nutriments. L'apport d'éléments nutritifs adapté à la localisation et au type de ferme implique un équilibre entre les besoins et l'apport d'éléments nutritifs qui est essentiel.

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

Demeter France peut exiger un bilan azoté pour justifier un apport d'azote plus élevé pour les cultures pérennes (des régions tropicales et subtropicales) (jusqu'à 170 kg N/ha/an).

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

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

- Grandes cultures - La quantité totale d'azote et de phosphore épandue, provenant de tous les types de fertilisants utilisés, ne doit pas dépasser la quantité qui serait produite par les animaux que le domaine pourrait nourrir à partir de sa propre production fourragère. Cela correspond à un apport d'azote ne dépassant pas 112 kg N/ha/an (et à 43 kg P/ha/an) sur la base de la superficie totale de la ferme. Si la fumure de la ferme (propre fumier ou basée sur une coopération fourrage-fumier) ne suffit pas à couvrir les besoins en azote, d'autres fertilisants peuvent être importés, en tenant compte des restrictions suivantes :
    - Restrictions sur les importations de fumure de ferme provenant de sources non biologiques et prise en compte des généralités de ce cahier des charges liées à la fertilisation
    - Restrictions sur les fumures transformées

- La quantité d'azote issue d'engrais du commerce doit être inférieure à 40kg N/ha/an, calculée comme moyenne sur la superficie totale de la ferme. Elle doit aussi être inférieure à la quantité d'azote provenant de fumure de la ferme ou importée, d'engrais vert et de fumure transformée.

- Maraîchage (dont la surface de la ferme est inférieure à 40 ha) - La quantité totale d'azote épandue, provenant de tous les types de fertilisants utilisés, ne doit pas dépasser 170 kg N/ha/an, sur la base de la superficie totale de la ferme. Si la propre fumure de la ferme ne suffit pas à couvrir les besoins en azote, d'autres fertilisants peuvent être importés, en tenant compte des restrictions suivantes :
    - Restrictions sur les importations de fumure de ferme provenant de sources non biologiques et prise en compte des généralités de ce cahier des charges liées à la fertilisation
    - Restrictions sur les fumures transformées
    - La quantité d'azote issue d'engrais du commerce doit être inférieure à 40kg N/ha/an, calculée comme moyenne sur la surface maraichère cultivée de l'année. Elle doit aussi être inférieure à la quantité d'azote provenant de fumure de la ferme ou importée, d'engrais vert et de fumure transformée.
- Cultures pérennes - La quantité totale d'azote épandue, provenant de tous les types de fertilisants utilisés, ne doit pas dépasser 96 kg N/ha/an, 150 kg N/ha/3 ans pour la viticulture et 170 kg N/ha/an pour les cultures pérennes tropicales et subtropicales sur la base de la surface totale de la ferme. Si la propre fumure de la ferme ne suffit pas à couvrir les besoins en azote, d'autres fertilisants peuvent être importés, en tenant compte des restrictions suivantes :
    - Restrictions sur les importations de fumure de ferme provenant de sources non biologiques et prise en compte des généralités de ce cahier des charges liées à la fertilisation
    - Restrictions sur les fumures transformées
    - La quantité d'azote issue d'engrais du commerce doit être inférieure à 40kg N/ha/an, calculée comme moyenne sur la superficie cultivée. Elle doit aussi être inférieure à la quantité d'azote provenant de fumure de la ferme ou importée, d'engrais vert et de fumure transformée.

Tableau 10. Quantité maximale de fumure et fertilisants dans les diverses cultures

Type de domaine	Quantité maximale d'azote/ha/an	Quantités maximales d'azote et phosphore* issues d'engrais du commerce	
Agriculture/ grandes cultures, incluant la production animale/pâturages	112 kg	40 kg N/ha/an et 20 kg P/ha/an en moyenne sur la surface totale de la ferme	Veuillez prendre en compte les restrictions sur les fumures de ferme importées de sources non biologiques, les restrictions sur les fumures transformées et les généralités liées à la fertilisation de ce cahier des charges. La quantité d'azote contenue dans les engrais azotés du commerce doit être inférieure à celle contenue dans le
Maraîchage/ horticulture (inclus PAM, fraises, asperges et autres cultures maraichères et plantes	170 kg	40 kg N/ha/an et 40 kg P/ha/an en moyenne sur la surface maraichère cultivée de l'année	

Type de domaine	Quantité maximale d'azote/ha/an	Quantités maximales d'azote et phosphore* issues d'engrais du commerce	
aromatiques pluriannuelles)			fumier de la ferme, le fumier de ferme importé, les engrais verts et les fumures transformées.
Culture sous abri (en tant qu'unité de production d'un domaine en maraîchage ou en grandes cultures)			
Culture sous abri (spécialisée)	220 kg à la surface sous abri*	40 kg N/ha/an et 40 kg P/ha/an en moyenne sur la surface maraîchère cultivée de l'année	Veuillez également vous reporter au chapitre 6.1.5.6. Production sous verre et sous tunnel plastique.
Culture pérenne (Cas général, hors viticulture)	96 kg	40 kg N/ha/an et 20 kg P/ha/an en moyenne sur le verger	Veuillez prendre en compte les restrictions sur les fumures de ferme importées de sources non biologiques, les restrictions sur les fumures transformées et les généralités liées à la fertilisation de ce cahier des charges. La quantité d'azote contenue dans les engrais azotés du commerce doit être inférieure à celle contenue dans le fumier de la ferme, le fumier de ferme importé, les engrais verts et les fumures transformées. Pour la viticulture, tous les apports sont calculés comme moyenne sur trois ans.
Culture pérenne subtropicale	170 kg		
Viticulture	150 kg N/ha/3 ans	40 kg N/ha/an et 20 kg P/ha/an en moyenne sur le vignoble	

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

** La quantité de phosphore peut être plus élevée si l'analyse du sol révèle une carence.*

6.1.3.2 *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. On entend par élevage « intensif » un élevage où les animaux n'ont pas un accès régulier, fiable et effectif à l'extérieur (par exemple poules tenues en cages, etc.) ; ou sont sujets à des pratiques non éthiques (par exemple la coupe des becs pour les poules ou des 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 doivent être argumentées 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.

6.1.3.3 Utilisation de Digestat et Installations de Biogaz

Les installations de biogaz

- Il n'est pas permis de construire des installations de biogaz dans les fermes Demeter.
- Il est permis d'alimenter les installations de biogaz uniquement avec des sous-produits de cultures qui ne pourraient pas être valorisés autrement. Il n'est pas permis d'alimenter les installations de biogaz avec des engrais de ferme (ni fumier, ni lisier, ni culture énergétique), car la biodynamie accorde une importance cruciale au cycle des matières de la ferme. En revanche, il est permis d'honorer les contrats déjà souscrits.
- Dérogation possible avec l'accord de Demeter France dans certains cas particuliers (autonomie énergétique, économie circulaire locale)

L'utilisation de digestat n'est pas non plus souhaitée sur les domaines en biodynamie. Il est donc soumis à des exigences strictes car son effet est similaire à la fertilisation minérale. Il peut être toléré dans les conditions suivantes :

- Le digestat doit être issu de l'agriculture biologique à 100%.
- Le digestat solide et liquide contenant des corps étrangers en plastique est interdit, c.-à-d. que l'approvisionnement auprès d'installations à biogaz traitant des denrées alimentaires emballées n'est pas possible.
- Les produits issus des installations de biogaz sont considérés comme des engrais azotés du commerce, c.-à-d. qu'ils sont limités à 40 kg N/ha/an.

Les préparations biodynamiques du sol (bouse de corne 500 + compost de bouse Maria Thun CBMT, ou bouse de corne préparée 500P) devront être pulvérisées au moment de chaque épandage de digestat.

6.1.4 Soin et protection des végétaux

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

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

6.1.5 Rotation de culture

Quel que soit le type de domaine, la rotation des cultures sur une même parcelle doit être diversifiée, adaptée aux conditions locales, et inclure des engrais verts chaque fois que cela est possible. La rotation des cultures doit inclure au moins 3 cultures différentes appartenant au minimum à 2 familles botaniques différentes, et contenir au moins 20 % de plantes améliorant la structure du sol, de préférence des légumineuses.

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

Rotation des cultures sous abri, voir chapitre 6.1.6.5.

6.1.6 Maraîchages et légumes de plein champ

6.1.6.1 Fumiers, terreaux et mélanges de rempotage

Les règles détaillées à la section 6.1.3.1. – Fertilisation – sont à respecter, ainsi que les exigences supplémentaires suivantes :

- Les terreaux et mélanges de substrats seront, dans la mesure du possible, issus du domaine. Au moins 25 % du volume de ces mélanges doit être composé de composts végétaux ou animaux ayant reçu les préparations biodynamiques.
- Les mélanges de rempotage commerciaux peuvent être utilisés, si les exigences suivantes sont respectées :
    - Tous les mélanges de rempotage commerciaux doivent être utilisables en agriculture biologique.

- Les mélanges de rempotage commerciaux doivent être produits par des entreprises qui utilisent au moins 25 % de compost préparé. Il est également possible d'ajouter 25 % de compost préparé à la ferme même.
- Afin de stimuler l'utilisation des mélanges de rempotage sans tourbe, ceux-ci peuvent être utilisés sans ajout de compost préparé. Les préparations doivent être appliquées après le semis ou lors de la plantation.

- Les autres mélanges de rempotage, s'ils sont utilisables en agriculture biologique, ne sont autorisés qu'avec l'approbation de Demeter France (alinéa 3 A, annexe 6).
- Il est permis d'utiliser des matières végétales pour les composter, ainsi que des terreaux finis faits d'écorces, de feuilles, de copeaux, etc. qui proviennent de parcelles communales, si un test de résidus prouve qu'ils sont suffisamment propres.
- L'utilisation de la tourbe n'est permise qu'en tant qu'élément constitutif des lits de semences et des mélanges de rempotage. La proportion de tourbe doit être la plus faible possible et ne doit pas excéder 70%. L'utilisation d'agents de synthèse destinés à l'amélioration des substrats n'est pas permise. Tous les fertilisants utilisés doivent répondre aux exigences de ce cahier des charges (voir annexe 4).
- Les mélanges de rempotage et les substrats de culture peuvent être stérilisés à la vapeur. Après la stérilisation, une 500 et une préparation de compost de bouse sont à utiliser rapidement pour aider à la recolonisation microbienne du sol.

6.1.6.2 Techniques de production

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

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

6.1.6.3 Soin et protection des plantes en maraîchage

Les règles de la section 6.1.4. – Soin et protection des végétaux – sont à respecter.

La production sous toile ou film, notamment en plastique, qui recouvre le sol, devra être limitée autant que possible. Les matériaux perforés réutilisables doivent être privilégiés.

6.1.6.4 Contrôle des adventices

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

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

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

- 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 2 /s suivant la norme NF EN ISO 11058).
- Les paillages en matériaux biosourcés et biodégradables sont autorisés pour le moment, mais ne le seront plus à partir de la campagne de certification 2027.
- Toute surface de sol recouverte dans l'année par des matériaux 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.

Si d'autres matériaux sont utilisés, ils doivent être réutilisables pendant plusieurs années (tapis anti-mauvaises herbes) ou faire partie d'un système de recyclage local.

6.1.6.5 Production sous serre ou tunnel plastique

Dans ce qui suit, on utilise principalement le terme "serre", mais cela inclut de la même manière la culture tunnel sous plastique ou sous voile de culture.

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

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

Tableau 11. : Exigence de production sous serre ou tunnel plastique

Catégorie	Serre Faisant partie de la ferme	Domaine spécialisé Culture protégée
Elevage d'animaux		
	Sont classés comme faisant partie d'une ferme maraîchère (ou d'une ferme céréalière), les exigences générales pour l'ensemble de la ferme s'appliquent donc conformément aux points 6.3.2 et 6.3.3.	Les exigences générales concernant l'élevage des animaux s'appliquent conformément aux points 6.3.2 et 6.3.3.
Fertilisation de la surface cultivée (pour les mélanges de rempotage, voir 6.1.6.1.)		

Catégorie	Serre Faisant partie de la ferme	Domaine spécialisé Culture protégée
Quantité d'azote - généralités	Le calcul global pour les cultures maraîchères (170 kg N/an) s'applique, les besoins plus élevés dans les serres peuvent être compensés par un apport moindre dans les zones qui ne sont pas sous serre ou tunnel plastique.	Pas de limite maximale
Quantité d'azote issue d'engrais du commerce	Identique aux cultures maraîchères en général - 40 kg N/ha/an avec les restrictions respectives mentionnées au point 6.1.3.1.	
Quantité d'azote issue de fumure de la ferme	Identique aux cultures maraîchères en général	
Quantité d'azote issue de fumure importée	Identique aux cultures maraîchères en général	Au moins deux tiers des besoins en azote restant (après déduction de la fumure de la ferme) doit être couvert par du compost et du fumier. La part de compost et de fumier importés peut être réduite par Demeter France si le risque d'un enrichissement systématique en macronutriments est prouvé.
Bilan azoté (pour justifier le besoin)	Non requis	Requis - sur la base du rendement attendu, l'apport total en kg d'azote est égal à l'export total en kg d'azote avec une marge de 5 %, ou bien avec une analyse montrant une augmentation d'humus d'au moins 1,5 % / an.
Rotation de cultures		
Engrais vert	La surface sous serre ou tunnel plastique doit être prise en compte dans le calcul lié à l'exigence générale relative au maraîchage (environ 1/3 de la rotation des cultures - 6.1.5.), mais l'engrais vert ne doit pas nécessairement être implanté sur la	La ferme doit suivre une stratégie de rotation des cultures en prenant en compte ces trois aspects : • Engrais vert pendant ou entre les cultures commercialisées

Catégorie	Serre Faisant partie de la ferme	Domaine spécialisé Culture protégée
	surface sous serre ou tunnel plastique.	(environ 1/3 de la rotation des cultures). • Une rotation des cultures commercialisées au fil du temps • Plusieurs cultures présentes en parallèle pendant la période végétative (les engrais verts comptent comme une culture). Eventuellement, plusieurs variétés de la même culture peuvent être présentes pendant la période végétative. Dans ce cas, au moins une des variétés doit être issue d'une sélection biodynamique ou à pollinisation libre.
Rotation des cultures	Identique aux cultures maraichères en général	
Utilisation des préparations		
Bouse de corne	Les règles générales (6.2.) s'appliquent	Lors du semis et de la plantation de chaque culture.
Silice de corne	Les règles générales (6.2.) s'appliquent	Une fois avant le repiquage, une fois pendant la période végétative, une fois pendant la période de mûrissement pour chaque culture.
Préparations du compost	Pour toutes les fumures organiques (engrais de ferme et engrais importés), les règles générales (6.2.) s'appliquent.	
Exigences techniques		
Chauffage	Le chauffage sous serre est interdit, à l'exception des serres utilisées pour la production de plants. Pour ces dernières, il est recommandé d'utiliser des énergies renouvelables. Le recours aux énergies fossiles est néanmoins toléré.	
Protection contre le gel	Pour la protection contre le gel (jusqu'à 5 °C), il est toléré de chauffer les serres, la source d'énergie pouvant provenir de sources fossiles.	
Enrichissement en CO2	Non autorisé	L'enrichissement systématique tout au long de l'année n'est pas autorisé. Pour un enrichissement ciblé visant à optimiser la disponibilité en CO2 pendant les

Catégorie	Serre Faisant partie de la ferme	Domaine spécialisé Culture protégée
		périodes de croissance déficitaires (par exemple en automne), Demeter France peut délivrer une dérogation. (alinéa 1 E: Annexe 6)
Eclairage	Autorisé pour les semis, les herbes, les plantes mères et les plantes ornementales.	
Matériaux de paillage	• Les matériaux de paillage organiques sont autorisés • Les matériaux biodégradables et oxo-biodégradables ne sont pas autorisés. • Les matériaux de paillage en plastique ne sont autorisés que s'ils sont réutilisables pendant au moins 5 ans.	
Stérilisation	Non autorisée (veuillez noter les dérogations pour les mélanges de rempotage et les substrats de culture / 6.1.6.1/alinéa 1 C annexe 6)	
Solarisation / Bio-fumigation	La bio-solarisation, qui est un mélange de solarisation (développement de la chaleur en recouvrant le sol humide d'un film transparent) et de bio-fumigation (ajout de matières organiques fraîches au sol), dans le but de réduire la pression des nématodes et de composter sur place des résidus de culture, peut être autorisée par Demeter France sur la base d'une dérogation dans les conditions suivantes : • Application immédiate d'une 500 et d'un CBMT après utilisation de cette pratique • Uniquement en association avec une stratégie de rotation des cultures • Peut être redemandée à intervalles de trois ans minimum (alinéa 1 B, annexe 6)	
Gestion de l'eau	La récupération de l'eau de pluie sur les surfaces vitrées est obligatoire. Les serres de moins de 50 m2 et les tunnels en plastique ne sont pas concernés par cette obligation.	
Biodiversité		
Biodiversité	La surface sous serre et sous tunnel plastique doit être intégrée dans une stratégie globale de biodiversité de la ferme (6.1.9.3. Biodiversité).	La ferme doit satisfaire aux exigences du chapitre 6.1.8.3. mais avec 20 % de biodiversité* au lieu de 10 %, la biodiversité devant également concerner la surface sous serre ou sous tunnel plastique. Une compensation

Catégorie	Serre Faisant partie de la ferme	Domaine spécialisé Culture protégée
		basée uniquement sur les surfaces de biodiversité situées à l'extérieur de la serre n'est pas possible. Une attention particulière doit être accordée aux engrais verts pendant la période végétative, aux bandes fleuries et aux variétés à pollinisation libre.

**Pour cette exigence, Demeter France peut accorder aux fermes actuellement certifiées une période transitoire de cinq ans jusqu'à la campagne de certification 2027. Pour les entreprises en conversion, ce règlement s'appliquera dès 2021.*

6.1.6.6 Germes et pousses

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

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

6.1.7 Cultures pérennes

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

Une dérogation pour les cultures pérennes situées dans les zones au climat aride ou semi-aride peut être accordée par Demeter France (alinéa 2, annexe 6).

6.1.7.1 Piquets de soutien

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

6.1.8 Champignons

6.1.8.1 Origine des spores

L'origine du mycélium de champignon suit les contraintes générales de ce cahier des charges, la cueillette sauvage est autorisée. Les exigences relatives au substrat de culture du mycélium sur une ferme Demeter sont les mêmes que pour un substrat de culture (voir chapitre suivant).

6.1.8.2 Origine du substrat de culture

- Le substrat doit être constitué de matériaux provenant de l'agriculture biologique ou autorisés en agriculture biologique, tels que les produits minéraux.

- La paille récoltée durant la deuxième année de conversion peut entrer dans la composition du substrat.
- Dans le cas d'utilisation de bois qui ne serait pas issu du domaine comme des bûches de chêne (pour la culture des shiitakes), des écorces ou de la sciure, aucun traitement insecticide après récolte ne doit avoir été appliqué à la suite de 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.

6.1.8.3 Pratiques biodynamiques

Les préparations du compost doivent être introduites dans le substrat au moment opportun, avant l'ensemencement. Si le substrat de culture est stérilisé, les préparations du compost doivent être appliquées entre la stérilisation et la culture suivante. Pour les champignons cultivés sur un substrat de bois stérilisé, les préparations du compost doivent être introduites dans la sciure pendant le vieillissement et avant le traitement par la chaleur, si elles ne sont pas utilisées après celui-ci. La préparation bouse de corne (500) doit être appliquée au moins une fois par cycle de culture, après l'ensemencement du substrat. La préparation silice de corne (501) doit être appliquée au moins une fois par cycle de culture.

6.1.8.4 Eclairage

Les espèces de champignons qui réagissent à la lumière, par exemple le shiitake, doivent être cultivées à la lumière. Une dérogation peut être accordée par Demeter France, si en raison des conditions climatiques des abris de culture isolés sont nécessaires (alinéa 1D, annexe 6).

6.1.8.5 Santé des cultures

Les mesures préventives sont prioritaires pour maintenir 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 autorisés contre les ravageurs et les maladies se trouve à l'annexe 5.

6.1.8.6 Nettoyage et désinfection des abris et substrats de culture

- Pour le nettoyage des pièces ou des abris de culture de champignons, des méthodes mécaniques doivent être employées, combinées à l'eau ou la vapeur. La liste des détergents, désinfectants, stérilisants et autres produits de nettoyage autorisés se trouve au paragraphe 5.5 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 la 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. Après stérilisation, une 500 et un compost de bouse sont à utiliser rapidement pour aider la recolonisation microbienne (Alinéa 1C, Annexe 6).

6.1.8.7 Recyclage du support de culture

Un plan de recyclage doit être mis en place pour tous les composts de champignons usagés. Les producteurs certifiés sont encouragés à trouver des domaines biodynamiques qui pourraient bénéficier de tels matériaux.

6.1.9 Biodiversité et environnement

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

La déforestation de la forêt vierge et autres zones à haute valeur de conservation est interdite.

Sont considérées comme des zones à haute valeur de conservation :

- La forêt primaire
- Forêt de mangrove
- Marais et marécages
- Steppes et savanes
- Végétation de haute montagne

Ainsi que :

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

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

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

6.1.9.2 Eau d'irrigation

L'irrigation doit être planifiée de façon que la quantité d'eau et/ou la fréquence d'application ne conduise pas à la dégradation des sols (salinisation, érosion, etc.). Une dérogation officielle est requise pour tout pompage d'eau de la nappe phréatique ou d'eau de surface.

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

Demeter France peut néanmoins accorder une dérogation. Celle-ci doit inclure un plan détaillé évaluant l'impact de cette utilisation et un plan de gestion de l'eau conformément au chapitre 6.1.9.3 (Alinéa 5 : Annexe 6).

6.1.9.3 Eau d'irrigation – qualité et traitement

L'eau ne doit pas être contaminée avec des résidus de pesticides, des bactéries ou des parasites pathogènes, et ne doit en aucune manière contaminer le produit final. Si l'eau de surface est utilisée pour irriguer, la qualité de l'eau doit être suivie avec des analyses régulières.

Une attention particulière est à avoir si l'eau de surface est utilisée dans les zones où l'agriculture conventionnelle ou des industries sont présentes.

- Les systèmes de filtres doivent être préférés aux traitements de l'eau
- L'utilisation de l'eau chlorée comme eau d'irrigation est autorisée dans les zones ou l'eau est chlorée selon la réglementation en vigueur.
- Les traitements de l'eau d'irrigation aux UVs et à l'ozone sont autorisés.
- Tous les autres traitements, comme un ajout de chlore, doivent être approuvés par dérogation par Demeter France (Alinéa 5, annexe 6).

6.1.9.4 Eau d'irrigation – gestion de l'eau

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

Dans les cas suivants :

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

Demeter France est en droit d'exiger un plan de gestion de l'eau détaillé pour poursuivre la certification. BFDI fournira un modèle de plan de gestion de l'eau.

6.1.9.5 Biodiversité

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

Zones considérées comme « réserves de biodiversité » :

- Champs légèrement pâturés, permettant à la végétation de fleurir et de monter en graines
- Surfaces boisées plantées (agroforesterie), surfaces boisées non utilisées et arbres isolés (arbres adaptés aux conditions locales /100 m² par arbre), chemins bordés d'arbres et forêts non exploitées.
- Tournières (si elles ne sont pas couvertes par la culture principale)
- Terrains semés de plantes annuelles ou pérennes que l'on laisse fleurir et monter en graine. Celles-ci ne doivent pas être une culture principale (cultivées de manière intensive, commercialisées) à moins qu'il ne s'agisse d'engrais verts ou de pâturages, et doivent être des cultures pollinisées par les insectes
- Jachère faisant partie de la rotation ou non
- Prairies "non perturbées" (non fauchées durant l'année)
- Clôtures (les surfaces "non perturbées" de part et d'autre des clôtures peuvent être comptées)
- Haies, bosquets dans/autour des champs et des cours d'eau
- Cours d'eau, étangs, zones humides, zones ripariennes
- Zones rudérales (par exemple, zones de glissement de terrain), tas de pierres
- Murs en pierres sèches
- Sentiers et chemins de terre
- Autres contributions à la réserve de biodiversité, y compris la conservation d'espèces de plantes et d'animaux rares ou menacées d'extinction.
- Autres éléments approuvés dans le plan de biodiversité

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

6.1.10 Sélection végétale biodynamique

6.1.10.1 Champ d'application et principes fondamentaux

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

L'objectif de ce chapitre/paragraphe « Sélection de semences biodynamiques » 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 biodynamiques » visent à attirer l'attention sur le contexte de reproduction des semences en étiquetant des variétés végétales sélectionnées en biodynamie en tant que telles.

6.1.10.2 Exigences générales pour la sélection de nouvelles variétés

- La reproduction doit avoir lieu sur des surfaces certifiées Demeter ou dans des lieux appropriés facilitant la sélection de plantes. Si cela n'est pas possible, la reproduction peut avoir lieu dans les conditions décrites ci-dessous.
- Si la sélection a lieu sur des surfaces 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) adaptées 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 des cultures.
- La ferme où la sélection à lieu ainsi que tous les documents précis de suivi de toutes les activités de sélection doivent être accessibles et disponibles pour une inspection Demeter à tout moment.
- Le développement d'une nouvelle variété est initié soit par une pollinisation croisée intentionnelle ou accidentelle, soit par la mutation des caractères héréditaires et la sélection ultérieure. Un minimum de quatre années de sélection en conditions biodynamiques, telles que décrites aux deux premiers points de cette section, est essentiel.
- Les méthodes de sélection suivantes ne sont pas autorisées :
  - Toutes les méthodes non autorisées par le cahier des charges IFOAM
  - Reproduction hybride, quelle que soit la méthode de production
  - Double haploïdie ou polyploïdisation
  - Plantes produites par fusion de cytoplasmes 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. Demeter France peut néanmoins reconnaitre officiellement la variété comme étant une « variété végétale sélectionnée en biodynamie ». Pour obtenir une reconnaissance officielle, il faut soumettre une demande illustrant que la variété sélectionnée démontre un degré suffisamment élevé de différenciation des autres variétés de la même espèce, conformément à la règlementation relative à la sélection de nouvelles variétés de semences et de végétaux et au dépôt de brevets.

6.1.10.3 Exigences pour la conservation des sélections

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

6.1.10.4 Exigences spéciales en matière de traçabilité

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

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

6.2 Préparations biodynamiques

Veuillez-vous référer également à l'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.

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

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

- La bouse de corne ou bouse de corne préparée (500P) doit être pulvérisée au démarrage de la phase végétative ou après récolte de la culture, et dans tous les cas au moins une fois par an et à raison d'au moins 50 g/ha. La silice de corne doit être pulvérisée en fonction du développement de la plante, de préférence durant la phase intensive de la croissance végétative, impérativement entre le début de la croissance végétative et la récolte, à raison d'au moins 2,5 g/ha. Dans le cas des cultures pérennes : pour les plantiers de l'année, une absence de pulvérisation de silice est tolérée même si elle reste conseillée pour les plantes vigoureuses. Cette tolérance ne peut être appliquée que s'il n'y a pas de récolte la première année.
- Les pulvérisations doivent être faites à l'aide d'appareils extrêmement propres, n'ayant jamais contenu de produit chimique de synthèse ou d'huile essentielle. Ils ne doivent par ailleurs servir qu'à cet usage.
- Toutes les fumures organiques (fumier d'étable, compost, etc.) doivent recevoir les préparations biodynamiques du compost. Dans le cas où une ferme n'a pas son propre compost ou de fumier d'étable composté, par exemple les domaines pastoraux extensifs, il est obligatoire d'appliquer les préparations du compost sous une autre forme (par exemple, compost de bouse Maria Thun ou CBMT, 500 préparée), 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 fréquence de pulvérisation de silice en corne inférieure peut être appliquée sur la base d'une dérogation accordée par Demeter France (alinéa 4B, annexe 6) aux pâturages non fauchés utilisés pour les ruminants dans les conditions suivantes :
    - La silice de corne doit être appliquée au moins tous les trois ans sur chaque pâturage non fauché
    - Deux tiers des surfaces fourragères doivent recevoir de la silice de corne chaque année

- Une dérogation peut être accordée pour les pentes escarpées en région montagneuse (à condition qu'elles ne soient pas conduites intensivement ou fauchées), et pour des surfaces qui, pour des raisons de logistique, ne peuvent pas être cultivées. Cette dérogation peut être considérée par Demeter France lorsque l'adhérent fournit un plan de gestion des préparations qui en décrit l'utilisation prévue (surfaces non pulvérisées ou incomplètement et à quelle fréquence, matériels de dynamisation et de pulvérisation disponibles 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.
    - Il est rappelé que le cahier des charges de Demeter constitue une liste positive de pratiques, ingrédients, additifs, matériaux. Toute autre méthode ou matériau non mentionné dans ce cahier des charges est interdit par celui-ci. Néanmoins, afin de mettre en évidence leur interdiction stricte, les matériaux synthétiques suivants ne sont pas autorisés pour la cuve du récipient de dynamisation : plastique, fibre de verre.
- 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.
- La dynamisation des préparations biodynamiques doit être faite en réalisant un vortex énergique créé à partir de la périphérie du récipient, suivi par un mouvement immédiat dans l'autre sens, causant un chaos bouillonnant et un vortex à nouveaux dans l'autre sens, puis après, un chaos inverse, puis un vortex, etc… Pendant une heure complète (R. Steiner).
- Les préparations bouse de corne (500), bouse de corne préparée (500P) et silice de corne (501) sont à dynamiser durant 60 minutes précisément, en tenant compte des rythmes journaliers, saisonniers et planétaires, et des besoins du sol et des plantes.
- L'eau employée sera de préférence de l'eau de pluie, à défaut de l'eau qui aura reposé à l'air durant quelques jours. Il est souhaitable de la faire tiédir.

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

6.3 Elevage

6.3.1 Champ d'application

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

6.3.2 Nécessité d'avoir du bétail

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

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

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

6.3.3 Taux de chargement

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

Tableau 12 : Taux de chargement et types de domaines agricoles

Type de Ferme	0 – 10 ha	10 – 20 ha	20 – 40 ha	> 40 ha
Ferme en grandes cultures	Le taux de chargement ne doit pas être inférieur à 0,1 unité de gros bétail/ha.			Le taux de chargement ne doit pas être inférieur à 0,2 unité de gros bétail/ha.

Ferme en cultures pérennes	Pas de minimum requis		
Maraîchage / horticulture	Le taux de chargement ne doit pas être inférieur à 0,1 unité de gros bétail/ha à partir de la campagne de certification 2032**.	Le taux de chargement ne doit pas être inférieur à 0,1 unité de gros bétail/ha à partir de la campagne de certification 2027.	Le taux de chargement ne doit pas être inférieur à 0,2 unité de gros bétail/ha.*

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

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

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

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

Concernant les fermes en polyculture, le taux de chargement minimum requis est de 0,2 UGB/ha.

Les fermes en grandes cultures qui ont un taux inférieur au taux de chargement requis doivent respecter les annexes 9 et 10 de ce cahier des charges.

Les dérogations à la nécessité d'élever du bétail doivent être approuvées. Les critères de dérogations sont définis aux annexes 9 et 10.

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

6.3.4 Coopération entre domaines

Pour répondre à l'exigence minimale relative à l'élevage, décrite au chapitre 6.3.3, la coopération entre deux domaines biodynamiques certifiés, ou plus, est possible dans le sens de la création d'une unité biologique. Cela signifie que les exigences relatives aux rations alimentaires et aux taux de chargement sont appliquées et calculées par rapport à cette unité dans son ensemble. Des quantités équitables d'alimentation et de fumure doivent être échangées physiquement.

Dans les cas où aucun domaine biodynamique certifié est suffisamment proche, une coopération au sens d'un échange fourrage contre fumier peut être organisée entre le domaine biodynamique certifié et une ferme biologique. Dans tous les cas, il devra y avoir un contrat légal établi entre les domaines qui doit être remis à Demeter France.

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

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

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

- Un contrat légal doit être établi et remis à Demeter France.
- Pour les plantes fourragères annuelles et pérennes, le contrat doit couvrir au moins 3 ans.
- L'application des préparations doit démarrer au moins un an à l'avance et doit être réalisée par la ferme biodynamique certifiée qui importe le fourrage.
- Si des productions destinées à l'alimentation humaine sont présentes dans la rotation de cultures de la zone de coopération, et si la production de fourrage continue dans les années suivantes, l'application des préparations doit être poursuivie. Les cultures, hors fourrage, produites dans le cadre de la coopération ne peuvent pas être commercialisées sous la marque Demeter.

La production de fourrage dans le cadre d'une coopération, selon les conditions précédentes, peut être considérée comme une production à la ferme de qualité Demeter pour le domaine biodynamique important le fourrage.

6.3.5 Conduite de l'élevage

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

- Le système choisi doit permettre aux animaux d'être librement en contact avec leur environnement naturel (soleil, pluie, terre sous les pattes, etc.). L'accès à la pâture, ou au moins l'accès à un parcours extérieur, doit être garanti. Il faut également prendre soin de leur procurer suffisamment de lumière, un milieu ambiant agréable au sein de l'étable et les abriter du vent.
- Il est interdit d'attacher les animaux, sauf pour une durée limitée et si des raisons vétérinaires le justifient pour des cas isolés. L'isolement ou l'attache des animaux d'élevage ne peut être autorisé qu'en accord avec Demeter France, et uniquement pour une période limitée, lorsque la sécurité des travailleurs est compromise ou pour des raisons liées au bien-être des animaux.
- Les petits élevages bovins ou laitiers peuvent autoriser l'attache des bovins (à l'exclusion des jeunes animaux) lorsqu'il n'est pas possible de les maintenir en groupes adaptés à leurs exigences comportementales, à condition qu'ils aient accès aux pâturages pendant la période de pâturage et qu'ils aient un accès régulier à des zones en plein air lorsque le pâturage n'est pas

possible. Les petits élevages doivent se renseigner directement auprès de Demeter France pour valider la conformité de leurs pratiques.

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
- absence de plantation pouvant servir d'abri / autre système d'abri dans l'aire d'exercice

6.3.5.1 Elevage des bovins

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

Il est possible d'octroyer une dérogation aux fermes qui, par leur situation dans le village, la distance de leurs prés ou d'autres raisons pratiques, ne peuvent offrir un accès à une pâture ou à un parcours de plein air. Cette dérogation peut uniquement être accordée à un même adhérent soit pour le manque d'accès aux pâturages soit pour l'absence de parcours de plein air (alinéa 9 : annexe 6). 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 en caillebotis (plus de 50 %) ne sont pas autorisés et la zone en caillebotis ne peut pas être assimilée à une aire de repos.
- L'utilisation du dresse-vache est interdite.
- Un espace suffisant est à prévoir ainsi qu'une gestion appropriée du troupeau, afin de 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). L'épointage des cornes est toléré, celui-ci ne devant concerner que la partie cornée de la corne, et ne pas toucher à la partie innervée.

Les espèces de ruminants sans cornes, par suite d'une manipulation génétique, ne peuvent pas être élevées pour la production de lait, de viande ou de laine Demeter. Les races de ruminants

historiques, locales ou traditionnelles naturellement sans cornes et les races génétiquement dépourvues de cornes, qui n'existent plus avec des cornes (voir la liste positive ci-après), ne sont autorisées que pour la production de viande. Ces races peuvent être utilisées pour la sélection animale.

- Aberdeen Angus
- Galloway
- Murray Grey
- Sidetrønder nordlandskfe STN
- Vestlandsk raudkolle
- Østlandsk rødkolle
- Jarlsbergfe
- Dølafe

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

Les races génétiquement dépourvues de cornes, tout comme le croisement avec des races génétiquement dépourvues de cornes ou croisées à cette fin, sont interdites dans la production de lait Demeter.

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

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

6.3.5.2 Elevage des ovins, caprins et équidés

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

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

6.3.5.3 *Elevage des porcins*

- Les stalles où dorment les animaux doivent être couvertes de paille (ou d'autre litière organique). Les sols entièrement à caillebotis (plus de 50 %) sont interdits ainsi que les systèmes pour attacher les animaux. Il faut offrir aux animaux un parcours extérieur avec la possibilité de fouir.
- Il est permis d'isoler les truies au moment de la mise bas, mais le moins longtemps possible (jusqu'à 14 jours au maximum). Il est interdit de les attacher. Les truies doivent avoir accès à un parcours extérieur. Les truies qui ne sont pas pleines ou pleines depuis peu, ainsi que les jeunes truies doivent être élevées en groupe.
- Les stalles d'isolation étroites avec sols en caillebotis et les cages sont interdites pour les porcelets sevrés.
- Il est interdit de couper les dents ou de les limer en tant que mesure de prévention pour les porcelets. De même, il est interdit de couper la queue ou les oreilles.
- Les anneaux pour le groin qui évitent aux porcs de fouiller sont interdits.
- La castration des porcelets pour des raisons de santé, de bien-être ou de qualité de la viande est autorisée. L'opération doit être réalisée à l'âge approprié par une personne compétente (vétérinaire, technicien agricole), sous anesthésie et analgésique et de manière à éviter toute souffrance animale. L'immunocastration (castration chimique) n'est pas autorisée.

6.3.5.4 *Elevage de volailles – règles de base*

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

- Pour les volailles qui en temps normal se perchent, des lieux de repos élevés adaptés aux espèces doivent être fournis. Des bacs de sable et des zones ensoleillées doivent être disponibles 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 à un point d'eau pour immerger leur tête et leur cou.
- Toutes les volailles doivent avoir accès à un parcours extérieur.
- 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 interdites. L'élevage des chapons est également interdit.
- L'âge minimum d'abattage pour les volailles est précisé à l'annexe 7.
- L'éclairage naturel et artificiel confondus est limité à 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 3000 poules pondeuses (de préférence tenues par lots de 1000 poules) ou reproducteurs de poules pondeuses ou animaux à l'engraissement, 9600 jeunes poules pondeuses, leurs frères ou jeunes reproducteurs (séparés en lots d'un maximum de 4800 chacun), 10 x 200 cailles pondeuses ; un maximum de 1000 dindes, 3000 coquelets ou pintades, 1000 oies, 1000 canards et 10 x 500 cailles à l'engraissement. Des dérogations peuvent être accordées par Demeter France pour des bâtiments existants, mais pas pour de nouveaux candidats à la certification. Tout nouveau bâtiment doit se conformer à ce cahier des charges (alinéa 12 : annexe 6).
- Selon le climat local du pays, il est logique d'offrir des bâtiments d'élevage avec différentes zones climatiques (une zone intérieure chauffée et une zone extérieure appelée véranda ou jardin d'hiver, voir chapitre suivant). Donner accès à un parcours adjacent a également du sens. Un tel parcours, considéré comme une zone extérieure (zone de pâturage), doit être recouvert d'un matériau grattable et absorbant l'humidité, et doit protéger le pâturage près du bâtiment d'élevage d'un apport de fumier trop important.
- Pour le pâturage, un abri est suffisant pour les oies et les canards.

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

6.3.5.5 Elevage de volailles – règles spécifiques

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

- Lorsqu'un jardin d'hiver ou une véranda est accessible, Demeter France est autorisée à fixer des conditions spécifiques pour les taux de chargement des logements, qui tiennent compte de la superficie supplémentaire du jardin d'hiver.
- Le taux de chargement, le nombre et la largeur des ouvertures, les équipements d'alimentation et d'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. La véranda et le bâtiment doivent être éclairés.
- La largeur des ouvertures doit être au moins de 4 m pour chaque 100m² du logement (incluant les niveaux supérieurs). La hauteur des ouvertures doit être ajustée de sorte que les animaux puissent les traverser en étant debout. Les caillebotis surélevés doivent être construits de manière à éviter que les fientes ne tombent sur les oiseaux situés en dessous, et être équipés d'un système efficace d'élimination du fumier. Il ne doit pas y avoir plus de deux caillebotis l'un sur l'autre. Au moins un tiers de la surface accessible du bâtiment doit être couvert avec de la litière.
- La zone de parcours en plein air doit correspondre aux exigences naturelles de l'espèce de volailles. 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 pérennes. Les poulaillers mobiles sont exemptés de cette exigence.

- La superficie minimale requise par volaille est la suivante : 4 m² pour les poules pondeuses et les animaux de reproduction, 1 m² par kg de poids vif de volailles à l'engraissement avec un minimum de 4 m² par animal (2.5 m² pour les poulaillers mobiles), 10 m² par dinde et 4.5 m² par canard. Les oies ont besoin d'un minimum de 4 m² de pâturage par kg de poids vif avec un minimum de 15 m² par oie. Le pâturage ne doit pas être éloigné de plus de 150 m du bâtiment d'élevage pour les poules pondeuses, animaux à l'engraissement et les dindes, et de 80 m pour les canards. Il n'y a aucune limite de distance pour les oies.
- Les jeunes poules pondeuses et leurs frères doivent avoir accès à un pâturage (1 m^2 par animal).
- La reproduction et l'éclosion doivent faire partie du process de contrôle et de certification.
- Le sexage « in ovo » n'est pas autorisé en tant que méthode pour séparer les volailles mâles des femelles.

6.3.6 Alimentation

Chaque ferme 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 d'origine animale sont interdits (à l'exception du lait, des produits laitiers, du lactosérum et des œufs).

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

Du fourrage conventionnel ne peut pas être acheté, sauf en cas d'urgence et après accord de Demeter France :

- Uniquement en cas d'événements imprévisibles tels que des conditions climatiques extrêmes, des catastrophes naturelles, des dommages dus au feu, etc.
- Les dérogations octroyées par Demeter France, par rapport au régime général d'alimentation de ce cahier des charges, doivent respecter le principe de disponibilité et l'orientation générale en prenant en compte i) d'abord la part autoproduite sur le domaine, ii) puis la part Demeter, iii) puis la part biologique jusqu'à 100 % non biologiques.
- Les proportions non biologiques sont limitées aux composants fourragers mentionnés à l'annexe 2 d) (alinéa 22 annexe 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'agent génétiquement modifié ni de dérivé d'OGM dans les produits. La preuve que ces aliments n'étaient pas disponibles en origine biodynamique devra également être apportée lors du process annuel de certification. Des documents indiquant l'origine, la désignation, la quantité et l'utilisation des aliments doivent être produits pour tout aliment importé.

6.3.6.1 *Production sur la ferme et pourcentage d'alimentation Demeter*

Le fourrage produit sur le domaine constitue 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 pour les animaux élevés sur le domaine.

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

Tableau 13. Production sur le domaine et ration annuelle moyenne en matière sèche pour tous les animaux.

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

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

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

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

**** Sauf situation exceptionnelle, avec l'accord de Demeter France (alinéa 22 : annexe 6).

6.3.6.2 *Aliments en conversion*

- Les aliments produits sur une ferme en première année de conversion Demeter et certifiés biologiques ne peuvent être donnés qu'aux animaux de cette même ferme. En première année de conversion, ces aliments peuvent constituer jusqu'à 100 % de la ration. Dans les années suivantes, le reliquat des aliments produits la première année peut représenter jusqu'à 20% de la ration. Il en va de même pour le fourrage issu de nouvelles surfaces en conversion.
- 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. Les aliments ayant ce niveau de certification peuvent être importés à hauteur de 30%.

- Les aliments en deuxième année de conversion Demeter et déjà certifiés biologiques, produits sur la ferme, peuvent être utilisés sans limite sur cette même ferme. Les aliments ayant ce niveau de certification peuvent être importés à hauteur de 100%. Voir tableau 13 ci-dessus.

6.3.6.3 Alimentation des bovins, des ovins, des caprins et des équidés

Le fourrage doit être approprié et comprendre autant de fourrage grossier que possible (fourrages verts frais, par exemple pâture, foin, ensilage, enrubannage), pour représenter au moins 75% de matière sèche tout au long de l'année. En été, au moins 70% de l'alimentation doit être constituée de fourrages verts, de préférence d'herbe verte du pâturage.

- En hiver, les animaux doivent recevoir autant de foin que possible. Si les conditions climatiques ne permettent pas la récolte de foin de bonne qualité, il est autorisé de recourir à d'autres techniques de conservation du fourrage, comme l'ensilage ou l'enrubannage. La fauche destinée au foin, à l'ensilage ou à l'enrubannage doit être réalisée au stade de croissance où l'herbe présente les qualités nutritives optimales (aux alentours du stade de floraison), et doit se faire dans les meilleures conditions opératoires possibles (hauteur de coupe, taux d'humidité, rapidité d'exécution, etc.). Si les conditions climatiques ne permettent pas la récolte d'un fourrage de qualité optimale, Demeter France peut accorder des dérogations pour nourrir les animaux avec de l'ensilage ou de l'enrubannage d'herbes fauchées après le début de la floraison, ou avec de la paille en remplacement (alinéa 13 : annexe 6).
- Il est toléré de recourir à de l'ensilage ou de l'enrubannage de céréales (maïs, sorgho, …) ou de légumineuses (luzerne, trèfle, …) pour compléter la ration alimentaire des ruminants (voir en annexe 2 la liste des aliments importés autorisés). La production Demeter devant se faire dans le plus grand respect de l'environnement, il est important de garder à l'esprit que ces techniques de conservation ont des conséquences environnementales néfastes (consommation d'énergie, tassement des sols, utilisation de plastique, …) et qu'elles doivent être limitées.
- La ration fourragère de base ne peut pas être uniquement constituée d'ensilage ou d'enrubannage. La part d'ensilage et d'enrubannage est limitée à 70% de la matière sèche journalière, et à 50% de la matière sèche en moyenne sur l'année.
- Les aliments d'origine animale sont exclus pour tous les ruminants. Cette restriction ne s'applique pas au lait et à ses produits dérivés.
- Dans tous les cas, le statut de certification des produits finis tiendra compte des contraintes ci-dessus.

6.3.6.4 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 doivent 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 la base de la 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 d'huile de coco ou de palme.

La qualité des ingrédients et la durée d’alimentation peuvent entraîner des conséquences sur le statut de certification des veaux vendus, conformément aux chapitres 6.3.8 et suivants.

6.3.6.5 Troupeaux nomades et estive 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 fertilisant synthétique ou de traitement chimique de protection des plantes
- Les zones de fortes pentes ou inaccessibles du domaine où il n’est pas possible de pulvériser les préparations (point 4A: annexe 6 et point 6.3.6.6).
- 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 conformément à ce cahier des charges pendant cette période.
- Un journal des pâturages doit être tenu

6.3.6.6 Zones de forte pentes et surfaces inaccessibles (Précisions sur la dérogation 4A : annexe 6)

Si l’application des préparations biodynamiques n’est pas possible dans les fortes pentes ou surfaces de pâturage peu praticables, l’adhérent(e) a la possibilité de faire une demande de dérogation concernant l’application des préparations sur ces surfaces auprès du comité de certification. La dérogation est valable 5 ans pour les domaines certifiés Demeter. Un audit Demeter aura lieu l’année de la demande de dérogation et par la suite tous les 3 ans.

Les surfaces mentionnées ci-dessous peuvent faire l’objet d’une demande de dérogation adressée au comité de certification :

- Domaine agricole de montagne : seulement pour les surfaces non carrossables.
- Pâturage de haute montagne : les préparations à pulvériser sont appliquées au moins une fois par an autour des bâtiments.
- Fortes pentes en zone de plaine : lorsqu’une partie de la surface agricole d’un domaine agricole de plaine est classée en zone de montagne et non carrossable.
- Zones de garrigues rocheuses ou marais

L’alimentation issue de ces surfaces n’est pas certifiable en tant que produit et ne peut être vendue avec la marque Demeter, mais est considérée comme Demeter dans la ration des animaux du domaine.

Les préparations doivent être appliquées sur un maximum de surfaces, selon les possibilités spécifiques au domaine. La surface minimum devant recevoir les préparations sera définie lors du premier audit Demeter. Par la suite, la surface totale recevant les préparations devra être égale ou supérieure à celle-ci.

6.3.6.7 Animaux en pension

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

- Un accord écrit entre le propriétaire des animaux et la ferme doit être établi. Dans des cas bien justifiés, Demeter France pourra modifier cette règle (par exemple, pour les coopératives ou les groupements d'agriculteurs, lorsque l'effort administratif est jugé trop important).
- Tous les animaux doivent être clairement identifiables au moyen d'une marque à l'oreille ou par une autre marque semblable.
- Tous les animaux doivent être élevés selon les exigences 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 :

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

Dans les deux cas, une dérogation est requise de la part de Demeter France (alinéa 14 : 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.

6.3.6.8 Pâtures communautaires

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

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

Une dérogation à l'utilisation des pâtures communautaires est requise de la part de Demeter France (alinéa 15 : annexe 6).

6.3.6.9 Alimentation des porcins

L'objectif 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 éventuellement des aliments ayant une forte teneur en eau (par exemple, de l'herbe ou des betteraves).

- La quantité totale d'aliments importés est limitée à 50 % (MS).
- Demeter France peut autoriser l'achat d'aliment certifié biologique jusqu'à 50% si aucun aliment Demeter n'est disponible. L'indisponibilité doit être prouvée (alinéa 12, annexe 6).

6.3.6.10 Alimentation des volailles

Une part de l'alimentation doit être donnée de manière à ce que les animaux puissent gratter pour s'alimenter. 20% de l'alimentation des gallinacés doit être constituée de grains entiers. Au moins 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 premières alimentaires brutes doivent être données sous forme de 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.
- Concernant les volailles, Demeter France peut autoriser l'achat d'aliment certifié biologique jusqu'à 50% si aucun aliment Demeter n'est disponible. L'indisponibilité doit être prouvée.
- Les élevages de volailles de moins de 350 volailles, qui n'ont pas ou pas assez de terres arables pour atteindre la proportion minimale de 50% requise d'aliments produits sur le domaine, peuvent bénéficier d'une autorisation de réduction de l'apport minimal obligatoire. Voir chapitre 6.3.6.1.

6.3.7 Reproduction et identification

6.3.7.1 Reproduction

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

6.3.7.2 Identification et traçabilité des animaux

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

Un journal de conduite du troupeau doit être tenu (voir également chapitre 6.3.9 – Utilisation des remèdes vétérinaires chez les animaux) pour permettre de les suivre de leur naissance jusqu'au moment de la vente. Des documents contenant ces informations (par exemple un livre généalogique) peuvent remplacer le journal.

6.3.8 Origine des animaux, animaux importés et commercialisation

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

Les animaux achetés pour la reproduction ou pour l'accroissement du troupeau doivent venir préférentiellement 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 17, annexe 6).

L'achat de ruminants provenant de domaines conventionnels est conditionné par la preuve qu'ils n'ont pas été nourris avec des aliments contenant des farines animales ou des farines de viande et d'os, si ces dernières n'ont pas été interdites par la législation nationale.

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

6.3.8.2 Animaux achetés pour l'engraissement

Les animaux achetés pour l'engraissement dans le but de vendre la viande certifiée Demeter doivent provenir exclusivement de domaines Demeter. Ce n'est que s'il n'y en a pas de disponible, qu'ils pourront provenir de domaines biologiques certifiés.

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

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

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

- Si des vaches laitières individuelles d'origine conventionnelle sont introduites dans le troupeau, leur lait peut être commercialisé comme « Demeter » ou « En conversion vers Demeter », selon le niveau de certification du fourrage, après 6 mois de nourriture et d'élevage en conformité avec ce cahier des charges.
- Les animaux achetés pour la reproduction provenant de domaines biologiques certifiés peuvent être commercialisés sous la marque Demeter après au moins 12 mois d'alimentation et d'élevage en conformité avec ce cahier des charges.

Les bœufs, d'origine biologique, achetés pour l'engraissement 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 être élevés par des vaches nourrices doivent 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 17, annexe 6).

Tableau 14. Attribution d'une marque aux produits issus d'animaux importés d'origine biologique ou conventionnelle

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

6.3.8.4 Ovins et caprins

Les contraintes indiquées au paragraphe 6.3.8.1 fixent 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 15. Attribution d'une marque aux produits issus d'animaux importés d'origine biologique ou conventionnelle – ovins et caprins

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

6.3.8.5 Porcins

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

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

Les contraintes indiquées au paragraphe 6.3.8.1 précisent les restrictions d'achat des jeunes truies, ainsi que les autres prérequis.

- Les porcelets achetés pour l'engraissement doivent préférentiellement 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 18 : 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 à partir des porcelets d'origine conventionnelle ne 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 conformément à ce 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, tout comme l'achat d'animaux immuno-castrés.

6.3.8.6 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 doivent préférentiellement venir de domaines biodynamiques certifiés. S'il est impossible de s'en procurer, elles 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 19 : annexe 6).
- Dans la mesure où les règles ci-dessus sont respectées, la volaille de chair d'origine conventionnelle nourrie et élevée selon ce cahier des charges peut être commercialisée avec la marque Demeter. Les âges minimums d'abattage sont précisés à l'annexe 7.
- La préférence doit être donnée aux races à croissance lente.

Tableau 17. Attribution d'une marque aux produits issus d'animaux importés d'origine biologique ou conventionnelle – volailles

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

6.3.9 Utilisation des remèdes vétérinaires chez les animaux

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

6.3.9.1 *Exigences générales pour tous les animaux*

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

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

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

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

Antibiotiques : L'objectif est de supprimer au maximum l'usage des 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 antibiotiques par an. Ils ne doivent pas être utilisés de manière prophylactique, et uniquement sous prescription d'un vétérinaire. Les antibiotiques d'importance critique pour la médecine humaine ne doivent être utilisés qu'en dernier recours. En cas de problèmes persistants, il est hautement recommandé de consulter un professionnel pour améliorer la résilience du troupeau par un programme de sélection.

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

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

Parasites internes : Les anthelminthiques (vermifuges) ne peuvent être administrés que lors de présence diagnostiquée des parasites et conjointement à un régime approprié de pâturage dans des prés sains. Le traitement de la totalité du troupeau est autorisé mais l'utilisation d'Ivermectine et de Doramectine est 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 l'autorité d'un vétérinaire. Ces traitements sont limités à trois par an.

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

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

6.3.10 Transport et abattage des animaux

Il faut être conscient que tout le cycle de préparation de la viande commence avec la mort d'un être vivant doté d'une âme. Les 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, l'abattage des animaux dans la région où ils ont été élevés doit être privilégié. L'abattage des animaux ne sera pas détaillé dans ce cahier des charges. Les efforts bienveillants des individus concernés, qui doivent agir avec discernement, et les principes évoqués ci-dessus, remplacent les contraintes 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, pendant ou après le transport des animaux.
- Les temps d'attente à l'abattoir doit être aussi court que possible. S'il faut attendre, un emplacement couvert suffisamment grand pour la réception des animaux doit être disponible.
- 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 d'être saignés entièrement.
- Les règles relatives à l'égorgement des animaux que l'on retrouve dans certaines religions sont autorisées pour les groupes de consommateurs correspondants, à condition qu'elles respectent les exigences énoncées ci-dessus (à l'exception de l'étourdissement des animaux).
- Les transports devraient être courts, si possible n'excédant pas 200 km.

6.4 Conversion d'une ferme à l'agriculture biodynamique

6.4.1 Plan de conversion

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

gérée pour atteindre les objectifs de l'agriculture biodynamique et le respect de ce cahier des charges.

Dans le cadre des plans de conversion et de la collaboration avec des conseillers, les exigences minimales et les recommandations des organismes de certification se trouvent dans le Manuel Qualité de BFDI.

Un plan détaillé devra être fourni et comporter des indications sur les parcelles à convertir (identifiées par les numéros d'immatriculation officiels de parcelles - plan cadastral communal / plan PAC - ainsi que leur 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'agriculteur 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 devra préciser comment seront concrètement mises en œuvre les étapes planifiées pour 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 si toutes les conditions ont été remplies. Les plans de conversion uniquement signés par des conseillers ne constituent qu'une recommandation.

6.4.2 Conversion intégrale du domaine

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

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

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

Si les domaines ne sont pas en mesure de satisfaire à cette exigence lors de la conversion, le plan de conversion doit être étendu pour inclure des mesures de compensation appropriées, avec au minimum le reboisement d'une surface de 1,5 fois la taille de la zone affectée. Les zones de

compensation doivent être situées sur les terres de l'entreprise ou dans la zone directement adjacente. Voir également le chapitre 6.1.9.1.

Dans le cas de structures plus importantes telles que les coopératives ou des fusions de domaines, il sera possible de définir des zones partielles comme organismes agricoles. Il est de la responsabilité de Demeter France de définir ces zones en fonction des spécificités régionales, telles que :

- Distinction par structures légales
- Classement selon le niveau de certification biologique
- Séparation physique logique (zones de stockage et unités de conditionnement compris)

Des règles transparentes, contrôlables et claires doivent être suivies, et la subdivision ne doit pas avoir pour objectif de contourner certaines contraintes de ce cahier des charges.

La période de conversion de la production végétale ou animale, peut être prolongée, dans certains cas, 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 conduites en agriculture biologique.
- Si un protocole existe, définissant des procédures de séparation claires, Demeter France peut autoriser la production en parallèle de plantes pérennes et ornementales, conduites en agriculture biologique et conduites selon ce cahier des charges, 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 ce mode de production est abandonné 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 ne respecterait pas ce cahier des charges.
- La production animale conduite en agriculture biologique est possible jusqu'à cinq ans pendant la période de conversion, si des mesures d'adaptation sont planifiées pour se conformer à ce cahier des charges.
- Les conditions spécifiques au remplacement du bétail génétiquement dépourvu de cornes durant la phase de conversion sont définies au chapitre 6.3.5.1.
- Pour l'ensemble d'un domaine agricole, la période de conversion ne peut pas excéder cinq années.

Une conversion sur une plus longue période (production en parallèle de plantes pérennes et élevage non biologique en conversion vers l'agriculture biologique) nécessite une dérogation de la part de Demeter France. Toute demande de dérogation doit être accompagnée d'une argumentation écrite (alinéa 20, annexe 6).

6.4.3 Conversion des nouvelles surfaces agricoles

Dans le cas où le domaine s'agrandit, la conversion des terres nouvellement ajoutées diffère à certains égards de la conversion des nouveaux domaines.

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

Contrairement à la restriction applicable à la production parallèle évoquée au point précédent concernant la conversion intégrale des domaines, la culture en parallèle, de biologique, En conversion vers Demeter et Demeter est autorisée pour les mêmes espèces de plantes fourragères et pérennes. Un protocole clair, définissant des procédures de séparation pour la récolte et le stockage, est exigé dans tous les cas.

Les dispositions détaillées au point 6.4.4 concernant les périodes de conversion en fonction de la culture, et des premières cultures des parcelles récemment acquises s'appliquent sans restriction.

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

6.4.4 Certification en période de conversion

6.4.4.1 Conversion normale

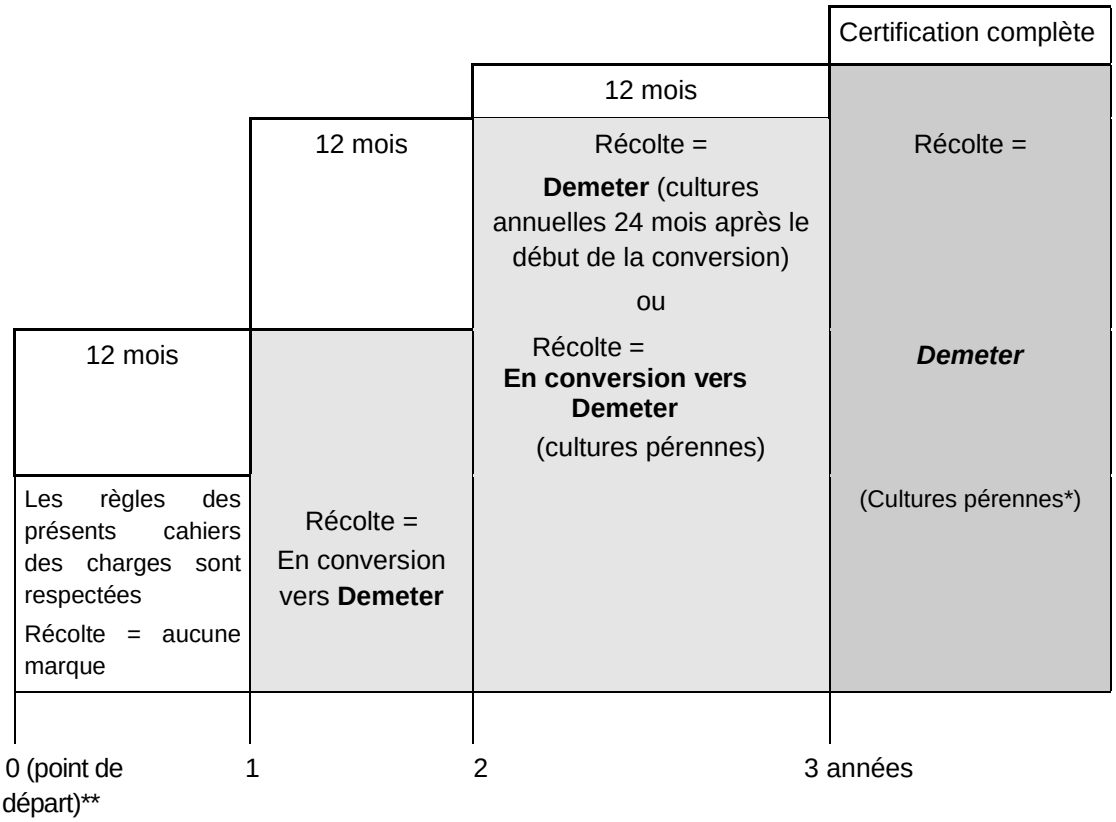
En règle générale, les délais et périodes suivants représentent les durées de conversion idéales. En cas de non-conformité, Demeter France peut, à tout instant, prolonger la période de conversion.

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 avec une formulation similaire.
- La production agricole récoltée 12 mois après le démarrage de la procédure de conversion peut, si la certification est 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 18 : Conversion normale, suite à la pratique d'une agriculture conventionnelle



Repère de temps 1 : 12 mois après le début de la conversion : les produits récoltés à partir de cette date peuvent avoir la certification « En conversion vers Demeter ».

Repère de temps 2 : 24 mois après le début de la conversion : les produits semés 24 mois après le démarrage de la période de conversion peuvent être commercialisés avec la marque Demeter une fois la certification accordée. Les cultures pérennes récoltées à partir de ce moment peuvent être certifiés « En conversion vers Demeter ».

Repère de temps 3 : 36 mois et plus après le démarrage de la période de conversion : les récoltes des cultures pérennes peuvent être certifiées « Demeter ».

* Les prairies et les engrais verts ne sont pas considérés comme des cultures pérennes

** Repère de temps 0 : Le point de départ d'une conversion peut être défini différemment par les organismes de certification respectifs, par exemple à partir de la signature du contrat de conversion ou de l'approbation du plan de conversion. Dans tous les cas, la conversion ne peut démarrer que si toutes les dispositions de ce Cahier de Charges sont réunies

6.4.4.2 Conversion accélérée

Ces délais peuvent être écourtés dans des cas exceptionnels :

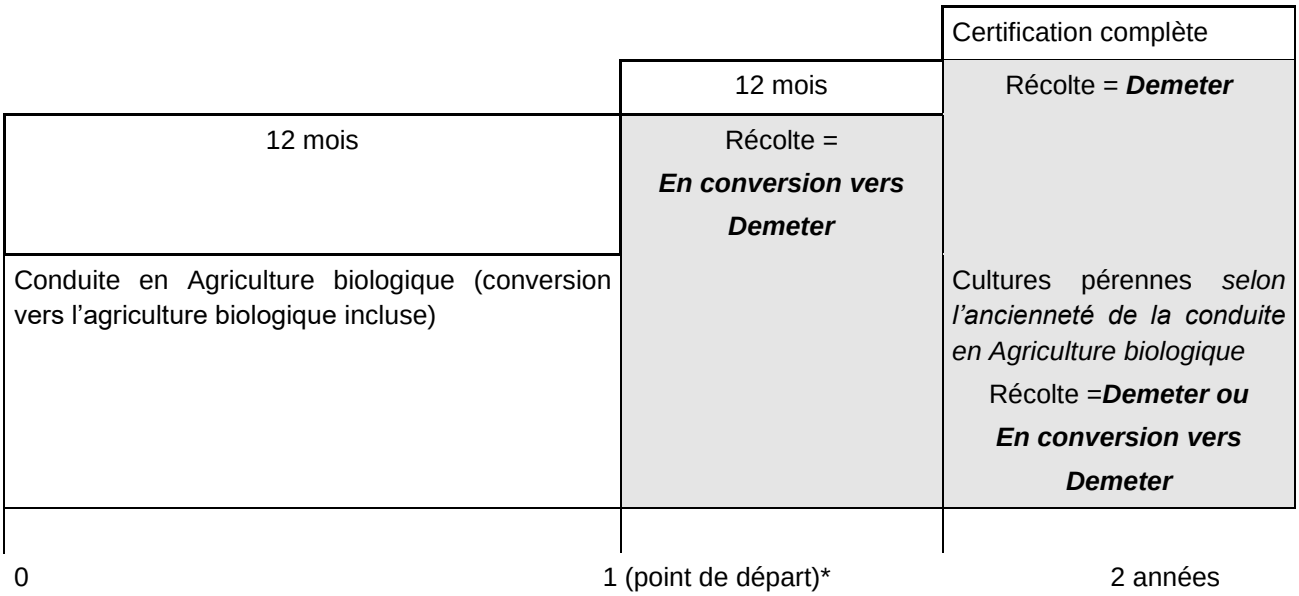
- Si un domaine, ou une partie importante de celui-ci, est certifié biologique, ou conduit en agriculture biologique depuis au moins 1 an (période de conversion prise en compte), la

certification « En conversion vers Demeter » peut être accordée pour la première récolte, à condition que, lors de l'inspection, on constate que toutes les dispositions du présent cahier des charges ont été entièrement satisfaites, y compris l'utilisation complète des préparations (voir également point 6.2). Une certification complète « Demeter » est possible la deuxième année de conversion pour les cultures annuelles et fourragères. Pour les cultures pérennes, une certification Demeter complète est possible dès qu'elles sont certifiées bio.

- Si un domaine, ou une partie importante de celui-ci, est certifié biologique, et conduit en agriculture biologique depuis au moins 3 ans (période de conversion prise en compte), la certification complète Demeter peut être accordée pour la première récolte, à condition que, lors de l'inspection, on constate que toutes les dispositions du présent cahier des charges ont été entièrement satisfaites, et que les préparations destinées au sol (bouse de corne -500 ou 500P- et préparations biodynamiques du compost 502 à 507 -compost de bouse, ou 500P, ou compost ayant reçu les préparations biodynamiques 502 à 507) doivent avoir été appliquées au moins une fois à l'automne de l'année N-1. Si les préparations destinées au sol sont appliquées seulement à partir du printemps de l'année N, les récoltes seront « En conversion vers Demeter » (tableau 20).
- Les conversions partielles et les nouvelles surfaces agricoles sont soumises aux règles détaillées ci-dessus, à condition de les documenter.

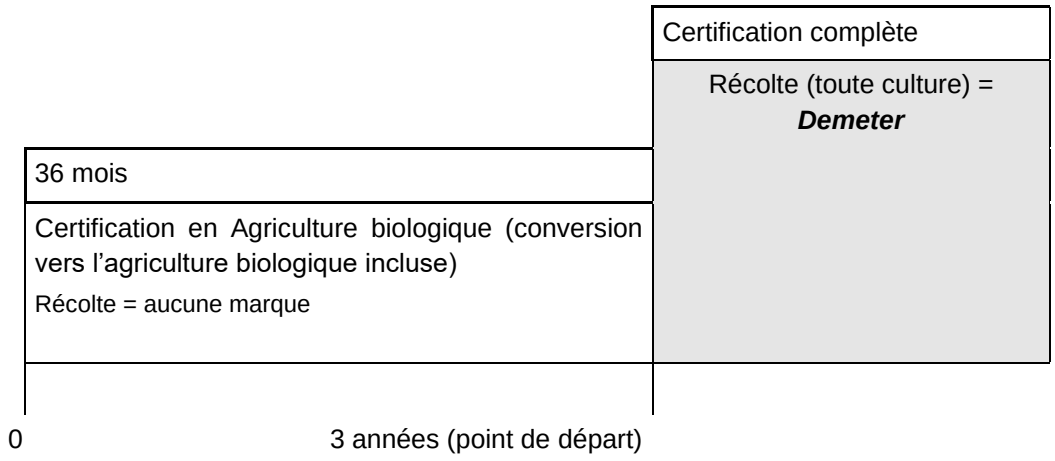
Pour la production animale, le niveau de certification correspond au niveau de certification du fourrage. Voir les tableaux présentés au point 6.3.8.

Tableau 19 : Conversion semi-rapide, à la suite de la pratique d'une agriculture biologique pendant au moins un an



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

Tableau 20 : Conversion rapide, à la suite de la conduite des surfaces en agriculture biologique pendant trois ans (36 mois), de la certification AB, et avec l'application des préparations du sol (bouse de corne et préparations biodynamiques du compost) à l'automne de l'année N-1.



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

6.4.4.3 *Conversion des plantes pérennes tropicales et subtropicales*

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

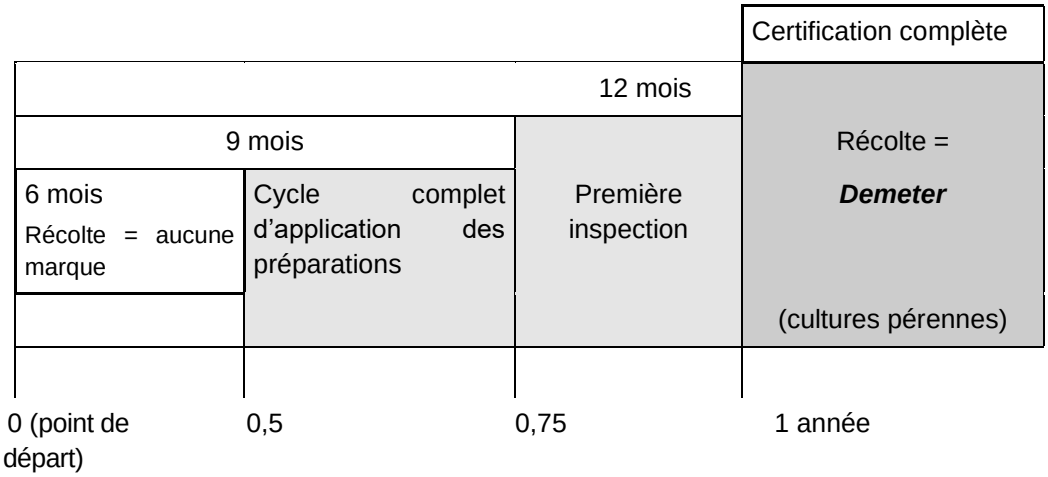
Si un domaine, ou une partie importante de celui-ci, est certifié en agriculture biologique depuis au moins un an (période de conversion exclue), la certification « En conversion vers Demeter » peut être accordée (les trois conditions suivantes doivent être respectées)-

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

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

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

Tableau 21 : Conditions spéciales pour les cultures pérennes dans les zones au climat tropical ou subtropical



En résumé, la synthèse suivante peut être proposée :

	Mes surfaces cultivées	Le niveau de certification Bio de mes surfaces pour l'année N		Niveau de certification de mes récoltes (*)			
				Année N	Année N+1	Année N+2	Année N+3
Je m'engage chez Demeter Année N	Cultures pérennes	1ère année de conversion		Sans marque	En conversion vers Demeter	En conversion vers Demeter	Demeter
		2ème année de conversion		En conversion vers Demeter	En conversion vers Demeter	Demeter	
		3ème année de conversion		En conversion vers Demeter	Demeter		
		Bio	Préparations 500, 502 à 507 non passées à l'automne N-1	En conversion vers Demeter	Demeter		
			Préparations 500, 502 à 507 passées à l'automne N-1	Demeter			
	Cultures annuelles (semées après mon engagement chez Demeter)	1ère année de conversion		Sans marque	En conversion vers Demeter	Demeter	
		2ème année de conversion		En conversion vers Demeter	Demeter		
		Certification Bio obtenue en N		En conversion vers Demeter	Demeter		
		Bio depuis plus d'un an	Bouse de corne et préparations du compost non passées à l'automne N-1	En conversion vers Demeter	Demeter		
			Bouse de corne et préparations du compost passées à l'automne N-1	Demeter			
	Cultures fourragères (récoltées après mon engagement chez Demeter)	1ère année de conversion		Sans marque	En conversion vers Demeter	Demeter	
		2ème année de conversion		En conversion vers Demeter	Demeter		
		Certification Bio obtenue en N		En conversion vers Demeter	Demeter		
		Bio depuis plus d'un an	Bouse de corne et préparations du compost non passées à l'automne N-1	En conversion vers Demeter	Demeter		
			Bouse de corne et préparations du compost passées à l'automne N-1	Demeter			

* Sous réserve du respect des exigences du cahier des charges Demeter France

6.5 Apiculture et produits de la ruche

6.5.1 Principes de l'apiculture biodynamique

Les abeilles ont accompagné le développement de l'espèce humaine depuis la nuit des temps. Leur organisation en société, leur relation à la lumière et leur alimentation à base de fleurs suscitent depuis toujours respect et admiration. Pourtant, les abeilles n'ont jamais été aussi dépendantes des actions de l'homme qu'aujourd'hui. L'un des principaux objectifs de l'apiculture Demeter est de restaurer les forces vitales de la ruche.

Etant donné leur important rayon de butinage, les abeilles ne peuvent pas s'approvisionner uniquement ou même majoritairement sur des zones de culture biodynamique. Ainsi, le propre de l'apiculture Demeter n'est pas la relation directe entre les abeilles et leur zone d'approvisionnement, comme c'est le cas pour les autres types d'élevage. Il s'agit plutôt de la façon dont est mené l'élevage, et de sa capacité à permettre aux abeilles de retrouver leur véritable nature.

L'apiculture biodynamique cherche à satisfaire les besoins naturels du rucher. La gestion du rucher permet aux abeilles de suivre leur instinct naturel et de construire les rayons de manière naturelle. L'essaimage est la base de la reproduction, de la croissance et du renouvellement des colonies. Le miel produit par les abeilles constitue une part importante de leurs réserves pour assurer l'hivernage.

Les abeilles jouent un rôle essentiel dans l'écosystème par la pollinisation et la stimulation des plantes et de la nature. L'implantation de ruchers près des zones de culture présente de nombreux avantages et se traduit par une amélioration du rendement et de la qualité des récoltes. L'apiculture est donc d'une très grande importance pour l'organisme agricole. L'élevage d'abeilles est ainsi conseillé sur tout domaine biodynamique.

6.5.2 Gestion de l'élevage apicole

6.5.2.1 Emplacement des ruchers

Lors du choix de l'emplacement des ruchers, les zones de culture biodynamique, de culture biologique et les zones de flore spontanée sont à privilégier. Si l'emplacement des ruchers n'est pas sur un terrain certifié Demeter, les préparations biodynamiques doivent être appliquées sur les environs immédiats. Cela s'applique à tous les sites utilisés pendant plus de trois mois. Les quantités de pollen et de nectar disponibles sur un site détermineront le nombre maximal de ruches pouvant être implantées sur le site en question.

Lors du choix du site, il convient également de veiller à ce que le moins de polluants externes possibles puisse contaminer les produits de la ruche.

Pour les procédures concernant la contamination potentielle des produits apicoles, veuillez-vous référer au chapitre 2.7. Résidus.

6.5.2.2 *Ruches et cadres – mesures autorisées et non autorisées*

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

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

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

- Restreindre les mouvements de la reine n'est pas autorisée. Les grilles à reines ne peuvent être utilisées que pendant la période de conversion. Après la conversion, une dérogation peut être accordée afin d'avoir recours à une grille à reine, uniquement dans des cas exceptionnels et bien justifiés. Demeter France précisera les conditions d'approbation des dérogations (alinéa 21: annexe 6).
- Les feuilles de cire gaufrée ne sont autorisées que dans la hausse. Il est toutefois préférable d'éviter ici aussi leur utilisation.
- La cire de paraffine, la cire de carnauba et tout autre type de cire ne sont pas autorisés
- La cire utilisée pour les bandes d'amorce des rayons et pour les cloisons intermédiaires doit provenir d'un rayon naturel ou de la désoperculation des cadres, et doit être issue de l'apiculture Demeter. Lorsque l'indisponibilité en qualité Demeter est prouvée, il est possible d'utiliser des rayons ou de la cire issue de l'apiculture biologique.

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

- Les mesures et intrants autorisés pour lutter contre la pression des parasites ou des ravageurs sont les suivants :

- Traitement à la chaleur
- Prélèvement de couvain
- Tisanes de plantes
- Acide formique, acide acétique, acide lactique et acide oxalique
- Bacille thuringiensis (non OGM)
- Carbonate de sodium (pour la désinfection en cas de loque américaine)
- Désertion – séparation complète des rayons et de l'essaim (pour construction de nouveaux cadres non contaminés)
- Mise en cage de la reine et isolement de la reine
- Sucre glace ou amidon en poudre pour poudrer les abeilles
- Sel

6.5.2.3 Reproduction – mesures autorisées et non autorisées

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

- Prévenir l'essaimage par la constitution d'un essaim artificiel avec l'ancienne reine d'une colonie est autorisée. Pour une augmentation supplémentaire du cheptel, le reste de la colonie peut être divisé en essaims secondaires.
- Comme pour tous les autres types d'élevage, il est nécessaire de procéder à une sélection en apiculture. La fièvre d'essaimage permet l'obtention de cellules de reine.
- Le remplacement d'une ancienne reine par une reine issue du processus d'essaimage est autorisé dans la cadre de la sélection et de la lutte antiparasitaire.
- Les multiplications et les réunions trop nombreuses de colonies, ainsi que le remplacement systématique de reines, sont interdits.
- Dans le cas des abeilles africanisées, en raison de leur tendance marquée à essaimer, la division artificielle des essaims n'est pas autorisée. La procédure d'augmentation ou de remplacement des essaims doit être effectuée par des « ruches d'accueil »
- L'élevage artificiel de reines (greffe, etc.) est interdit. L'insémination instrumentale et l'utilisation d'abeilles génétiquement modifiées sont interdites.
- Le rognage des ailes des reines est interdit.

Il convient de choisir une race d'abeilles adaptée à l'environnement local. La gestion du rucher ne peut pas reposer sur l'introduction continue de colonies, d'essaims et de reines extérieurs. Les colonies et reines achetées doivent – dans la mesure du possible – provenir d'apiculteurs Demeter. En cas d'indisponibilité, l'approvisionnement peut se faire auprès d'apiculteurs biologiques. Les

colonies d'origine non biologique ne sont pas autorisées. L'acquisition d'essaims naturels sans rayon, est autorisée.

6.5.2.4 Nourrissement

- Le miel et le pollen de fleurs constituent l'alimentation naturelle de base des abeilles. Pendant les saisons où l'alimentation permanente en nectar n'est pas possible, l'objectif est de les nourrir avec leur propre miel. Lorsque cela n'est pas possible, une proportion appropriée de miel doit être ajoutée à l'aliment afin d'obtenir une assimilation rapide de l'aliment. La quantité appropriée de miel recommandée est de 10% (en poids par rapport au sucre). En fonction des conditions climatiques et de la saison, Demeter France peut demander une proportion de miel plus élevée. En cas d'apports en miel significativement plus faibles, comme par exemple dans le cas d'aliments fermentés lactiques, des explications argumentées doivent être fournies lors de l'inspection.
- De la tisane de camomille et du sel sont à ajouter à l'alimentation des abeilles.

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

- Afin de renforcer les abeilles qui essaiment et celles restantes, un nourrissement identique à celui indiqué pour la mise en hivernage est autorisé.
- Tous les substituts au pollen sont interdits
- Toute forme de nourrissement stimulant est interdite.

6.5.3 Transformation et conditionnement

6.5.3.1 Principes de traitement

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

6.5.3.2 Transformation – mesures autorisées et non autorisées

- Lors des procédés d'extraction des rayons, de filtration, de clarification, et enfin de conditionnement, le miel ne doit pas être chauffé à plus de 35°C (chaleur indirecte).
- En outre, pour la décantation en aval du miel après stockage, la température ne doit pas être supérieure à 35 °C (chaleur indirecte).
- Le miel ne doit en aucun cas être liquéfié.
- La filtration sous pression n'est pas autorisée.

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

6.5.3.3 Conditionnement

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

Toutes les exigences en matière d'étiquetage des produits apicoles sont détaillées dans la section Etiquetage de ce cahier des charges (voir les paragraphes 4.1 et 4.5.1).

6.5.4 Conversion

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

Le statut « en Conversion vers Demeter » peut être accordé si les exigences de ce cahier des charges sont remplies depuis au moins 12 mois.

- Au cours de la première année de conversion, si des feuilles de cire gaufrées sont utilisées, la cire des cadres doit être analysée pour tester la présence de contaminants indésirables provenant de pratiques antérieures. En cas de dépassement des seuils, la cire doit être retirée et remplacée par de la cire d'origine biodynamique, si elle n'est pas disponible d'origine biologique.
- Une période de conversion s'applique dans tous les cas, en particulier si l'activité apicole débute en même temps que le début de la certification.
- La période de conversion standard pour une certification complète est de trois ans. En cas de conduite préalable en agriculture biologique pendant au moins trois ans, Demeter France peut raccourcir la période de conversion.
- Une conversion progressive de ruchers répartis sur plus d'un site est possible, lorsque le plan de conversion contient un protocole de séparation convaincant. Le protocole de séparation doit couvrir l'ensemble des sites, le plan de transhumance, ainsi que le stockage et la transformation. Les ruches ayant des statuts de certification différents au sein d'un même site ne sont pas

autorisées. La période de conversion doit être terminée au plus tard cinq ans après le début de la conversion du premier site.

- Pendant la période de conversion, les pratiques suivantes peuvent être autorisées si celles-ci sont clairement documentées dans le plan de conversion :
  - Division de couvain
  - Grilles à reine
  - Rayons de couvain élaborés à partir de cire gaufrée et déjà en place (au moins 1/3 doit être remplacé par des cadres naturels après chaque année de conversion)

6.5.5 Certification, résidus et flux de marchandises

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

En cas de ruches présentes sur un domaine Demeter, mais sous la responsabilité d'un tiers (apiculture invitée), l'exigence d'une certification biologique ne s'applique pas. Demeter France peut demander un accord écrit pour spécifier ce type d'arrangement. Demeter France s'assurera que, dans ce cas, la préférence soit donnée aux apiculteurs biodynamiques, s'ils existent.

- Concernant la certification, les exigences définies au chapitre 2.6 s'appliquent.
- Concernant l'identification des ruches, la documentation des transhumances des ruches, le stockage du miel, la séparation et le flux de produits, il convient de se référer au chapitre 2.6.4. La documentation, la séparation, le stockage et les flux de produits ainsi que les exigences procédurales fixés par Demeter France s'appliquent.

L'emplacement des sites apicoles (permanents, hivernants et temporaires) doit être enregistré avec précision. Les mouvements saisonniers des ruches doivent être enregistrés dans le cadre d'un plan migratoire. Les exigences minimales liées à ce plan migratoire sont l'identification unique des ruches, la description des espèces disponibles pour la pollinisation, et les périodes de séjour.

- Concernant les résidus dans les ruches, et conformément au chapitre 2.7, il revient à Demeter France de statuer quant à leur conformité, en accord avec les seuils définis par le règlement de l'agriculture biologique.

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 30 kg P (soit 70 kg P2O5). Une unité de gros bétail ou UGB (par exemple une vache avec un poids vif de 500kg) excrète 0,7 unité de fumure par an.

Tableau 22 : Taux de chargement

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

Pour les animaux qui produisent des quantités de fumure différentes en raison de leur taille ou de leur race, il convient d'ajuster les ratios ci-dessus vers le haut ou vers le bas.

Les unités de fumure sont à calculer en fonction d'une moyenne du nombre d'animaux élevés sur le domaine durant l'année.

Annexe 2 : Aliments importés autorisés

Le fourrage produit sur le domaine forme la base de la nourriture des animaux ; l'autosuffisance complète en est l'objectif. Cependant, si du fourrage doit être importé sur le domaine, il convient d'attacher un soin particulier à ce que le fourrage choisi convienne à la production de produits de qualité Demeter. Les aliments importés doivent être choisis dans l'ordre de priorité suivant : 1) fourrage de domaines Demeter, 2) fourrage de domaines certifiés biologiques, ou répondant aux règlements CE n°2018/848, ou règlements biologiques comparables, 3) fourrage de surfaces conventionnelles extensives, incluant des réserves naturelles, qui ne doivent pas avoir reçu de fertilisant synthétique ou de produit chimique pour le traitement des végétaux.

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

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

Les aliments importés doivent être documentés et être déclarés lors du contrôle annuel, afin de prouver que le cahier des charges a été respecté.

a) Alimentation des ruminants :

- Aliments de base comme le foin, la paille, l'ensilage, l'enrubannage, 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 d'origine animale sont interdits)

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 additif
- Huiles de plantes d'origine naturelle (en s'assurant qu'il n'y ait pas de résidu)
- Déchets propres de végétaux

- Petit-lait et œufs

c) Alimentation des volailles :

- En plus des aliments listés ci-dessus en a) et b), les aliments suivants sont autorisés :
- Herbe séchée et broyée
- Poudre de paprika

d) En cas de besoin, lors de situations exceptionnelles (par exemple, des circonstances imprévisibles comme les catastrophes naturelles, les dommages dus au feu, etc.), pour répondre aux exigences structurelles et énergiques, il est possible, sur dérogation accordée par Demeter France, d'utiliser les apports alimentaires de base suivants, en provenance de l'agriculture conventionnelle et non modifiés génétiquement :

- Fourrage de base comme le foin, l'herbe ensilée ou enrubannée, si possible provenant de domaines ayant une faible intensité de production
- Céréales, sous-produits de la transformation des céréales et déchets de meunerie
- Légumineuses (pas de tourteau 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 : Transformation des aliments pour animaux- compléments et additifs alimentaires

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

3.1 Transformation des aliments pour animaux

Les aliments, les composants d'aliments ainsi que les mélanges d'aliments, peuvent provenir de matières premières de sources biologiques ou en conversion vers l'agriculture biologiques du fait de l'indisponibilité de matières premières biodynamiques, comme défini à l'annexe 2 et au chapitre 3.2. Cependant, ils ne doivent pas avoir subi de processus de transformation ou contenir des additifs non autorisés par ce cahier de charges (se référer à l'élaboration d'aliments transformés Demeter au chapitre 3.3 de ce cahier de charges).

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

Les pré-mélanges ne doivent pas contenir de substance OGM ou être produits par technologie génétique.

3.2 Compléments et additifs alimentaires

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

- Sel pour le bétail
- Algues calcaires, chaux alimentaire, calcaire sédimentaire
- Algues
- Mélanges de minéraux et de préparations vitaminées (acides aminés isolés interdits), de préférence d'origine naturelle
- Poudre de roche, huile de foie de morue (uniquement pour les non-herbivores), caroube
- Huile végétale, son, levure de bière, mélasse comme support dans les concentrés minéraux, comme aide pour réduire la poussière ou comme aide au pressage (au maximum 2 % de la ration alimentaire)
- Sucre pour les abeilles (voir chapitre 6.5.2.4 Nourrissement).

3.3 Aides pour le processus d'ensilage ou d'enrubannage du fourrage

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

- Sucre de qualité alimentaire
- Farines de céréales provenant de céréales produites selon ce cahier des charges
- Agents stimulant l'acide lactique

- Petit-lait
- Mélasse, sel, déchets de coupes fraîches ou sèches

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

- Acides organiques (sans OGM)

3.4 Méthodes de transformation des aliments pour animaux

Toutes les méthodes de transformation autorisées par ce cahier des charges pour les denrées alimentaires sont également autorisées pour les aliments pour animaux. En outre, la méthode suivante est autorisée :

- Extrusion de graines de soja

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, listés ci-dessous dans les paragraphes 1 à 3, n'est permise qu'en cas de besoin absolu. L'utilisation de matières étrangères au domaine doit se faire avec une attention particulière 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 lors du contrôle annuel. Dans certains cas, le résultat d'un test de résidus devra être fourni (pour le compost fait à partir de déchets verts par exemple).

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

L'utilisation d'un produit non autorisé par ce cahier de charges entraîne le retrait de la certification du domaine, ou au moins des cultures et surfaces concernées.

Tout nouveau fertilisant ou amendement du sol ne peut être testé qu'après accord de la commission cahier des charges de BFDI et sur la base d'une dérogation pays.

A partir de 2025, pour être utilisables, les intrants transformés (hors compost) et les intrants azotés du commerce devront être inscrits sur la liste internationale du Fibl répertoriant les intrants conformes au cahier des charges Demeter. Cette liste est disponible sur le site internet : https://www.demeter.fr/intrants-autorises/ ou encore sur le site du Fibl : https://www.input-list.com/search/search.html#/.

Fertilisants et amendements d'origine organique

1. Fertilisants et amendements d'origine organique, autorisés dans la limite des quantités maximales d'azote indiquées au paragraphe 6.1.3.1

Il s'agit des fertilisants et amendements qui entrent dans les catégories fumure de ferme, fumure de ferme importée, engrais verts et fumure transformée.

L'utilisation de matières importées doit répondre aux exigences générales du présent cahier des charges (3.1.2. Origine de la matière première) et du principe de disponibilité (3.1.3. Disponibilité de la matière première). En principe tout intrant provenant d'une source Demeter peut être utilisé.

Les intrants non biologiques sont autorisés jusqu'à la fin de la campagne de certification 2028. Après 2028, les fertilisants et amendements devront provenir uniquement de matières premières issues de sources certifiées biologiques.

Dans ce cadre, les intrants autorisés sont :

Description	Restrictions
Fumiers d'étable Demeter, bio, ou issus d'élevages extensifs non certifiés	• Autant que possible, préparé sur son lieu d'origine ou sur le domaine • Elevage extensif: moins de 2,5 UGB / ha et avec un accès permanent à un parcours extérieur
Fumiers liquides ou semi liquides	• Sources Demeter et biologique uniquement
Fumier de troupeaux nomades	• Autant que possible, préparé sur son lieu d'origine ou sur le domaine
Paille, résidus de récoltes et autres matières végétales	
Compost (y compris compost de champignonnière)	
Compost provenant de déchets verts municipaux	A condition qu'ils soient conformes aux limites maximales de résidus fixées par le RUE 2018/848.
Purin de plantes	
Extraits et préparations de plantes	
Poissons (à l'exception des déchets de poisson d'origine industrielle)	• Compostés ou fermentés avec les préparations biodynamiques du compost • Des analyses de métaux lourds peuvent être demandées
Produits à base d'algues	A utiliser avec modération à cause de l'épuisement des ressources naturelles
Extraits d'algues solubles dans l'eau	
Charbon végétal	
Coquilles d'œufs	
Produits de bois et de cendres de bois non traités	Sciure, écorce et déchets de bois (non contaminés par des fongicides ou des insecticides)
Tourbe	• Sans additif de synthèse • Destinée à la culture des plants

	• S'il n'y a pas d'autre alternative • À utiliser avec modération à cause de l'épuisement des ressources naturelles
Tourteaux végétaux	
Activateurs de compost microbiens ou à base de plantes	
Acides humiques et fulviques	
Inoculants	Par exemple : • ferments de céréales • bactéries fixatrices d'azote • mycorrhizes • rhizobium

2. Engrais du commerce, autorisés dans la limite des quantités maximales d'azote et de phosphore indiquées au paragraphe 6.1.3.1

Il s'agit des engrais à base d'azote non minéral, qui n'entrent pas dans les catégories fumure de ferme, fumure de ferme importé, engrais vert ou fumure transformée (pour plus de détails, voir le chapitre 6.1.3. Fertilisation générale).

L'utilisation de matières importées doit répondre aux exigences générales du présent cahier des charges (3.1.2. Origine de la matière première) et du principe de disponibilité (3.1.3. Disponibilité de la matière première).

Les engrais d'origine non biologiques sont autorisés jusqu'à la fin de la campagne de certification 2028. Après 2028, les engrais devront être fabriqués uniquement à partir de produits issus de sources certifiées biologiques.

Les engrais à base de sous-produits issus de l'abattage des animaux doivent être compostés avec les préparations biodynamiques du compost avant d'être appliqués sur les champs, dans la mesure où la législation nationale sur les engrais le permet.

Dans ce cadre, les intrants autorisés dans les engrais du commerce sont :

Description	Restrictions
Déjections de ferme séchées, sans litière, telles que les fientes de volaille	
Produits dérivés d'abattage tels que : • farine de corne, • farine d'os, • farine de viande, • sang séché, • poils et plumes, et autres produits similaires	A condition qu'ils soient conformes au RCE1069/2009 pour les matières de catégorie 3.
Dérivés de la transformation de plantes ou de champignons, comme la vinasse, la mélasse, ou d'autres produits similaires	
Digestats issus de l'extraction de biogaz	Sources Demeter et biologique uniquement, et conformément au §6.1.3.3

3. Fertilisants et amendements d'origine organique interdits

Ce cahier des charges est conçu comme une liste positive, ce qui n'y est pas autorisé est donc interdit. Cependant, un certain nombre de pratiques interdites est explicitement mentionné pour plus de clarté. En cas de doute, veuillez contacter Demeter France.

Sont explicitement interdits :

Description	Précisions
Fumier liquide ou semi-liquide	Sauf si de source Demeter ou biologique
Farine de poissons ou déchets de poissons d'élevage	
Guano	De chauves-souris et d'oiseaux marins
Fumure d'animaux alimentés à partir de fourrages génétiquement modifiés	Si la preuve que le fumier ne provient pas d'animaux nourris avec des OGM ne peut être apportée, Demeter France peut accorder une dérogation (voir l'annexe 6)
Composts municipaux	Déchets ménagers, déchets non végétaux, déchets de la restauration ou de la transformation agroalimentaire
Boues d'épuration	

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

Sont autorisés :

Description	Restrictions
Poudre de roche	• Farine de roche, argiles et argiles minérales. • La composition doit être connue.
Argiles pulvérisées (bentonite, par exemple)	
Chlorure de calcium ($CaCl_2$)	Traitement foliaire des pommiers en cas de carence en calcium
Fertilisants calcaires	• De types à dégagement lent • Dolomie, carbonate de calcium, coquillages • Algues calcifiées - seulement issues de dépôt marin ou de fossiles sur terre
Roche phosphatée, pauvre en métaux lourds	Si le résultat d'une analyse du sol, de tissu ou de feuille, ou des symptômes de carence en prouvent la nécessité
Scories basiques broyées	Si le résultat d'une analyse du sol, de tissu ou de feuille, ou des symptômes de carence en prouvent la nécessité
Sels de potassium Potassium magnesium sulphate Sulfate de potassium	• Si le résultat d'une analyse du sol, de tissu ou de feuille, ou des symptômes de carence en prouvent la nécessité. Pour la production de bananes, le potassium peut être appliqué en fonction du rendement, sans avoir à en prouver la nécessité, jusqu'à 4,0 kg K / t, respectivement 9,1 kg K_2SO_4 / t. • Teneur maximale en chlorure : 3%, • Seulement à base de minéraux de sources naturelles • Obtenu à partir de sel de potassium brut par une extraction physique.
Sulfate de magnésium	Si le résultat d'une analyse du sol, de tissu ou de feuille, ou des symptômes de carence en prouvent la nécessité
Soufre	Si le résultat d'une analyse du sol, de tissu ou de feuille, ou des symptômes de carence en prouvent la nécessité
Oligo-éléments	Si le résultat d'une analyse du sol, de tissu ou de feuille, ou des symptômes de carence en prouvent la nécessité

Sont explicitement interdits :

Ce cahier des charges est conçu comme une liste positive, ce qui n'y est pas autorisé est donc interdit. Cependant, un certain nombre de pratiques interdites y est explicitement mentionné pour plus de clarté. En cas de doute, veuillez contacter Demeter France.

Description	Restrictions
Sources synthétiques d'azote	
Salpêtre du Chili/Nitrate de sodium	
Fertilisants à base de phosphate solubles dans l'eau	
Sels purs de potassium	Si la teneur en chlorure est supérieure à 3 %
Chaux vive	A libération rapide, autorisée uniquement pour la désinfection

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

Sont autorisés :

Description	Restrictions
Aides à la germination	Par exemple : • Poudre de roche, • Polymères naturels
Additifs des substrats	• Vermiculite, • Roche volcanique • Perlite

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 maîtriser le problème. Il convient de garder à l'esprit que l'utilisation de certaines substances (soufre micronisé, pyrèthre) peut mettre en danger les populations d'insectes auxiliaires. Toute nouvelle substance ou méthode de soins ou de protection des végétaux ne peut être utilisé qu'après accord de la commission cahier des charges de BFDI et sur la base d'une dérogation pays.

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

A partir de 2025, pour être utilisables, les produits de protection des végétaux doivent être inscrits sur la liste internationale du Fibl répertoriant les intrants conformes au cahier des charges Demeter. Cette liste est disponible sur le site internet : https://www.demeter.fr/intrants-autorises/ ou encore sur le site du Fibl : https://www.input-list.com/search/search.html#/.

1. Agents et technologies biologiques

- Utilisation privilégiée des agents de contrôle naturels contre 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)

2. Tensioactifs 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 : tensioactifs, agents mouillants, émulsifiants, huile
- Autres produits autorisés et publiés par la Commission cahiers des charges de Demeter France

3. Agents à utiliser contre les attaques fongiques

- Soufre mouillable et soufre fleur
- Silicate de soude (silicate de sodium, silicate de potassium)
- Bicarbonate de potassium
- Huiles essentielles de plantes
- Extrait de plants, si la méthode d'extraction est conforme à ce cahier de charges et que le produit ne contient pas d'auxiliaire de transformation tel que des adjuvants ou des conservateurs.
- Bicarbonate de soude
- Chlorure de sodium
- Cérévisane
- Microorganismes / préparations à base de bactéries
- Cuivre : en cas de fortes pressions fongiques, Demeter France peut accorder une dérogation pour utiliser un maximum de 2.5 kg/ha préférentiellement avec un maximum de 500 g/ha par pulvérisation. Cette dérogation est réservée aux pommes de terre et aux tomates (alinéa 24, annexe 6). Les tomates et pommes de terre ayant reçu du cuivre, ne peuvent être exportées en tant que produit Demeter.

4. Agents à utiliser pour le contrôle des nuisibles

- Microorganismes : préparations à base de virus, de champignons et de bactéries (Bacillus thuringiensis, virus granulosa, par exemple)
- Spinosad, après autorisation de la part de Demeter France (alinéa 7, annexe 6).
- Extraits et poudre de pyrèthre, dans les circonstances suivantes :
    - sans pyréthrinoïde (pyréthrine de synthèse)
    - interdit dans le cas de la production de champignons
    - en tant que lutte contre les nuisibles pendant le stockage, seulement si aucun synergiste chimique ne fait partie de la formule.
    - pour la production agricole, autorisés si aucun synergiste chimique ne fait partie de la formule, et avec une dérogation accordée par Demeter France (alinéa 7A, annexe 6).
- Tisane de quassia
- Emulsions d'huiles (sans insecticide chimique de synthèse) à base de plantes (toutes cultures).

- Emulsions d'huiles (sans insecticide chimique 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 de fer (III) (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 que les prédateurs ne soient pas en danger)
- Poudre de roche, café
- Agents pour une utilisation dans les étables et sur les animaux : terre de diatomées, bandes attrapes mouches, huiles essentielles
- Maltodextrine
- Terpènes (Eugénol, Géraniol et Thymol)

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

- Terre de diatomées, si conforme au règlement de l'agriculture biologique.
- 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 7 ans. Cette dérogation est réservée aux raisins et au houblon (alinéa 23, annexe 6).
- Préparations à base de soufre comme l'Hépar Sulfur (si conforme au règlement de l'agriculture biologique), la bouillie sulfocalcique -fongicide, insecticide, acaricide- (si conforme au règlement de l'agriculture biologique)
- Ethylène pour l'induction florale des ananas, sous réserve que la réglementation relative à l'agriculture biologique l'autorise.

Annexe 6 : Dérogations

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 au Conseil d'Accréditation de BFDI.

Tableau 18. Accords de dérogation

Alinéa n°	Description	Référence /Chapitre	Critères supplémentaires / restrictions
1	Approvisionnement en semences conventionnelles non traitées ou en plants conventionnels	6.1.2.2/6.1.2.3	
1A	Approvisionnement en fumure d'animaux nourris avec du fourrage OGM	6.1.3.2	▪ Le fumier doit être composté pendant au moins un an, ou en utilisant une méthode de compostage intensive et rapide. ▪ Le compost doit être identifié et traité en un tas séparé. ▪ L'origine, la quantité et l'utilisation (quelle surface, quelle culture) de tous les engrais apportés doivent être documentées de manière adéquate.
1B	Bio-solarisation	6.1.6.5	▪ Application immédiate de 500 et de CBMT après utilisation de cette pratique. ▪ Uniquement en combinaison avec une rotation des cultures. ▪ peut faire l'objet d'une nouvelle demande au plus tôt à un intervalle de trois ans.
1C	Désinfection du substrat de culture pour la production de champignons, substrats de culture et mélanges de rempotage	6.1.8.6	Application immédiate des préparations du compost après la stérilisation : par du compost préparé, une 500P ou un CBMT.
1D	Espèces de champignons connues pour réagir à la lumière, par exemple le Shii-take, cultivées à la lumière, si le climat requiert des espaces intérieurs de culture.	6.1.8.4	
1 E	Enrichissement ciblé en CO_2 pour optimiser la disponibilité en CO_2 pendant les périodes de croissance déficitaire.	6.1.6.5	

2	Sol sans couvert végétal dans le cas des cultures pérennes	6.1.7	Première année de plantation ou culture pérenne située dans les zones au climat semi-aride
3	Mélanges de rempotage commerciaux ne répondant pas aux exigences générales	6.1.6.1	
4A	Pas de préparation biodynamique sur les pentes et lieux inaccessibles	6.2/ 6.3.6.6	
4 B	Diminution de la fréquence de pulvérisation de silice en corne sur les pâturages non fauchés	6.2	▪ Chaque pâturage non fauché devra au moins recevoir un passage de silice de corne tous les trois ans. ▪ Deux tiers des surfaces fourragères devront recevoir au moins un passage de silice de corne tous les ans.
5	Utilisation d'eau fossile ou de sources d'eau non renouvelables	6.1.9.2	Doivent être fournis : ▪ Un plan détaillé évaluant l'impact de son utilisation ▪ Un plan détaillé de gestion de l'eau
5A	Coopération entre domaines	6.3.4	Voir restrictions au chapitre 6.3.4.
5 B	Validation du traitement de l'eau pour l'eau d'irrigation	6.1.9.3.1	▪ Seulement si le besoin de traitement est prouvé ▪ Seulement si des raisons justifiées prouvent que les méthodes autorisées ne sont pas suffisantes.
7	Utilisation du Spinosad dans la lutte contre les nuisibles	Annexe 5	
7 A	Utilisation du pyrèthre en production agricole	Annexe 5	Si aucun synergiste chimique n'est inclus dans la formulation
8	Dérogations concernant le logement et l'accès à l'extérieur	6.3.5	Voir les exigences supplémentaires au chapitre 6.3.5.
9	Absence d'accès à la pâture ou à un parcours extérieur pour le bétail	6.3.5/ 6.3.5.1	
10	Ecornage et animaux écornés	6.3.5.1	Révisé chaque année
11	Bâtiments d'élevage de volailles construits avant juin 2013	6.3.5.4	Uniquement pour un nombre limité de volailles
12	Limite d'approvisionnement en aliments biologiques	6.3.6.2/ 6.3.6.9/ 6.3.6.10	

13	Alimentation pendant l'hiver	6.3.6.3 6.3.6.4	Ensilage, enrubannage, ou paille de substitut
14	Animaux en pension	6.3.6.7	
15	Pâtures communautaires	6.3.6.8	
16	Alimentation d'origine conventionnelle pour jeunes dindes	6.3.6/ 6.3.6.10	Jusqu'à 10% maximum jusqu'à la 10ème semaine
17	Achat d'animaux	6.3.8.1	Jusqu'à 40% du troupeau, voir les exigences supplémentaires au chapitre 6.3.8.1.
18	Achat de porcelets d'origine conventionnelle	6.3.8.5	Peuvent être vendus, au maximum, sous la marque « En conversion vers Demeter »
19	Achat de poulets de chair d'origine conventionnel	6.3.8.6	
20	Prolongement des périodes de conversion	6.3.11 6.3.11.2 6.3.11.4	▪ Jusqu'à 5 ans pour les cultures pérennes et les 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
21	Apiculture : Utilisation de la grille à reine après la période de conversion	6.5.2.2	▪ Seulement en situation exceptionnelle et sur justification ▪ Demeter France définit les conditions d'attribution de cette dérogation
22	Régime général d'alimentation en cas de situations exceptionnelles	6.3.6/ Annexe 2	▪ Uniquement en cas d'événements imprévisibles tels que des conditions climatiques extrêmes, catastrophes naturelles, dommages dus à un incendie, etc. ▪ Les dérogations au régime général d'alimentation de ce cahier des charges, accordées par Demeter France, doivent respecter le principe de disponibilité et le régime

			général en réduisant d'abord la part autoproduite sur le domaine, puis la part Demeter, puis la part biologique, jusqu'à 100 % d'alimentation non biologique. ▪ Les proportions non biologiques sont limitées aux composants fourragers mentionnés à l'annexe 2 d)
23	Utilisation d'un maximum de 4kg/ha/an de cuivre en moyenne sur 7 ans pour le raisin et le houblon	Annexe 5	
24	Utilisation d'un maximum de 2.5 kg/ha de cuivre. Dérogation réservée aux pommes de terre et aux tomates.	Annexe 5	Les tomates et pommes de terre ayant reçu du cuivre, ne peuvent être exportées en tant que produit Demeter.
25	Production plants de vigne sur domaine mixte bio et conventionnel	6.1.2.4	

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

Toute demande de dérogation non prévue dans la liste ci-dessus doit être adressée à la commission Cahier des charges de BFDI et respecter le chapitre I.4 « Procédure de dérogation pays » du manuel qualité de BFDI.

Annexe 7 : Âge minimal d'abattage pour la volaille

Tableau 23. 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 des préparations. Il ne s'agit ici que d'une recommandation. Les mesures biodynamiques requises pour obtenir la certification Demeter sont détaillées dans le chapitre 6.2. « Préparations biodynamiques ».

Généralités

- Les préparations biodynamiques pour le compost ou à pulvériser (« préparations »), élaborées à base de substances naturelles et biologiques, sont utilisées à doses infinitésimales pour stimuler la vie du sol, la croissance et la qualité des plantes ainsi que la santé des animaux. Elles agissent comme des « biorégulateurs », en favorisant l'auto-organisation des systèmes biologiques, par exemple le cycle biologique complet de la ferme.
- Elles constituent un élément fondamental irremplaçable de l'agriculture biodynamique. De ce fait leur emploi est rendu obligatoire par le cahier des charges Demeter.
- Les préparations sont élaborées sur le domaine agricole. Leur méthode d'élaboration implique l'utilisation d'éléments végétaux (par exemple, les fleurs de camomille, l'écorce de chêne, les fleurs de pissenlit), de bouse de vache ou de poudre de quartz, en les plaçant dans des parties d'organes sélectionnées et en les laissant maturer dans le sol pendant une certaine durée, généralement six 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 à 300g/ha pour la bouse de corne et de 2,5 à 5g/ha pour la silice de corne. Concernant les préparations du compost, la quantité à utiliser est de 1 à 2 cm³ de chacune d'entre elles pour 10m3 de compost ou de fumier/lisier.
- Les préparations de bouse de corne ou de 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.
- Pour les cultures qui sont récoltées toute l'année et en continu (comme les bananes), il est recommandé d'appliquer les préparations à pulvériser au moins trois fois par an.
- Pour plus de détails sur l'application et l'utilisation des préparations biodynamiques, se référer au chapitre 6.2.

Principes de base pour l'élaboration des préparations biodynamiques

- Les préparations biodynamiques sont élaborées en utilisant des processus naturels (comme le repos hivernal du sol ou la vie estivale du sol) et idéalement dans le domaine agricole où elles seront pulvérisées. Les composants nécessaires pour les préparations proviennent autant que possible du domaine lui-même.

- Les processus biologiques sont essentiels durant l'élaboration. Le choix des organes est effectué selon 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 l'emploi de désinfectants.
- La méthode d'élaboration spécifique développe le potentiel de forces subtile des préparations. Du point de vue de leur mode d'action on peut les comparer à des remèdes homéopathiques.

Les substances nécessaires pour l'élaboration des préparations

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

Tableau 24. Substances nécessaires pour l'élaboration des préparations

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

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

Origine et traitement des organes d'animaux

- Les organes nécessaires doivent provenir, dans la mesure du possible, d'animaux biologiques certifiés issus du propre domaine agricole. L'utilisation d'autres cornes 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 matières de 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).
- Une fois l'élaboration des préparations terminée, tous les restes animaux sont mis à la disposition des services compétents conformément aux dispositions légales en vigueur.

Obligation de suivi

La traçabilité du processus d'élaboration des préparations est à conserver pour pouvoir donner à tout moment les indications suivantes :

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

Evaluation du risque

L'emploi des préparations biodynamiques ne présente pas de risque car :

- les enveloppes techniques (organes) utilisées sont soit de qualité alimentaire (crâne, intestin bovin, mésentère), soit autorisées 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 a lieu pendant la période de fermentation de six mois,
- les quantités employées sont infimes (quelques grammes par hectare),
- 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 risque.

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

Annexe 9 : Cadre dérogatoire pour les fermes, en grandes cultures ou maraîchage, ayant un taux de chargement insuffisant

Tout domaine Demeter se doit d'atteindre l'objectif de l'organisme agricole. Il est nécessaire de tendre vers une présence animale sur les domaines. Pour les fermes en grandes cultures et en maraîchage, le chargement minimal à atteindre est le suivant (voir chapitre 6.3.3) :

- en dessous de 10 ha : 0,1 UGB/ha
- entre 10 et 40 ha : 0,1 UGB/ha
- au-delà de 40 ha : 0,2 UGB/ha .

Cette présence doit être mise en place dans le respect de l'animal et doit pouvoir s'intégrer dans la dynamique du domaine. Une dérogation peut donc être accordée à certains domaines qui ont besoin d'un temps d'adaptation, sans néanmoins perdre de vue l'intérêt d'avoir de l'élevage à l'avenir.

Dans la mesure où il existe une coopération de fumure avec une autre ferme Demeter ou une ferme complètement certifiée bio, le §6.3.4 de ce cahier des charges s'applique, et aucune dérogation n'est nécessaire.

Si une coopération de fumure n'est pas possible, les mesures suivantes sont à mettre en œuvre selon la situation du domaine :

- Domaine sans élevage ou avec un taux de chargement insuffisant, sans coopération de fumure et sans animaux invités : Annexe 9a
- Domaine sans élevage ou avec un taux de chargement insuffisant, sans coopération de fumure, mais avec des animaux invités : Annexe 9b

Annexe 9a : cadre dérogatoire pour les fermes en grandes cultures ou en maraîchage sans élevage ou avec un taux de chargement insuffisant, sans coopération de fumure et sans animaux invités

Cette dérogation implique qu'un certain nombre de mesures compensatoires soient mises en place par le domaine sans coopération de fumure et sans animaux invités. Ces mesures compensatoires sont les suivantes :

- L'usage des préparations biodynamiques doit être intensifié : au moins un compost de bouse (CBMT) 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.
- Il n'est pas autorisé d'importer plus de 40 kg d'N/ha/an d'intrants extérieurs pour les grandes cultures et 110 kg d'N/ha/an pour le maraichage. L'usage d'engrais azotés du commerce reste limité à une valeur de 40 U d'N/ha/an.

Type de domaine	Quantité maximale d'azote importée /ha/an	Quantité maximale d'azote et phosphore* issus d'engrais du commerce*
Agriculture/ grandes cultures, incluant la production animale/pâturages	40 kg	40 kg N/ha/an et 20 kg P/ha/an en moyenne sur la surface totale de la ferme
Maraichage/ horticulture	110 kg	40 kg N/ha/an et 40 kg P/ha/an en moyenne sur la surface maraichère cultivée de l'année

**La quantité d'azote issu d'engrais du commerce doit être inférieure à la quantité d'azote provenant de fumure de la ferme ou importée, d'engrais vert et de fumure transformée (6.1.3.1).*

- La rotation des cultures doit être conçue de manière à ce que le taux de matière organique soit maintenu voire augmenté

En plus de garantir 10% de surfaces de biodiversité, chaque domaine devra mettre en œuvre, en tenant compte de ses spécificités et besoins, le nombre suivant de mesures de l'annexe 10 :

- en dessous de 10 ha : 0,1 UGB/ha : 2 mesures appartenant à 2 thèmes différents choisies parmi les 5 thèmes proposés
- entre 10 et 40 ha : 0,1 UGB/ha : 3 mesures appartenant à 3 thèmes différents choisies parmi les 5 thèmes proposés
- au-delà de 40 ha : 0,2 UGB/ha : 4 mesures appartenant à 4 thèmes différents choisies parmi les 5 thèmes proposés

D'autres initiatives peuvent être proposées par les adhérents qui pourront être validées par Demeter France.

Cf. voir le catalogue de mesures en Annexe 10.

Annexe 9b: cadre dérogatoire pour les fermes en grandes cultures ou en maraîchage sans élevage ou avec un taux de chargement insuffisant, mais avec des animaux invités

Dans la mesure où il existe un accord avec un éleveur pour faire pâturer des animaux sur un domaine Demeter, la dérogation 9b peut être accordée et les mesures compensatoires de l'Annexe 9a ne s'appliquent pas. Mais les conditions suivantes doivent être impérativement respectées :

- Les exigences définies au §6.3.6.8 « Animaux en pension » doivent être respectées
- Un contrat légal doit être établi entre les domaines et remis à Demeter France.
- La ferme partenaire doit préférentiellement alimenter ses animaux avec 100% de fourrages biologiques le reste de l'année.
- Si les animaux ne sont pas certifiés bio, ils doivent être issus d'un élevage extensif (voir définition au 6.1.3.4) et le suivi des traitements pharmaceutiques doit être mis à disposition de la ferme accueillant les animaux.
- Les animaux doivent être présents sur le domaine au moins 3 mois dans l'année.
- Le chargement doit atteindre au minimum 0.2 UGB/ha sur la période de pâture (sans dépasser 2 UGB/ha)

Annexe 10 : Liste d'actions en faveur de la biodiversité

Thème 1 : Réalisations en faveur de la faune sauvage

1.1 Mise en place de nichoirs pour les oiseaux, de perchoirs à rapaces (buses) ou autre installation spécifique destinée aux oiseaux et aux chauves-souris. Ces installations sont à adapter suivant les spécificités des espèces locales et de la zone géographique concernée.

1.2 Actions sur le domaine dans le cadre de projets menés localement par des acteurs de la protection de l'environnement (LPO, France nature environnement etc.)

1.3 Mesures spécifiques aux herbages : fauche à la barre de coupe au lieu de faucheuse rotative et trajet de fauche centrifuge, fauche tardive.

1.4 Mise en place de zones de BZZZ

1.5 Création de points d'eau pouvant abriter de la vie tels qu'une mare (pas uniquement comme réserves d'eau)

1.6 Conservation / rénovation de spécificités paysagères régionales (cadoles/cabanes de vignes, autres…)

Thème 2 : Aménagement du paysage

2.1 Réduction de la taille des parcelles ou adaptation de leur forme (effet de lisière pour favoriser la faune sauvage). La largeur des bandes enherbées doit être adaptée aux caractéristiques de la parcelle et du territoire, aux éléments du paysage, à la pente, au type de sol et aux cultures mais ne pas être inférieure à 5m.

2.2 Les surfaces de biodiversité sont reliées entre elles (haies, bandes non cultivées…) pour tisser un réseau de biodiversité et faciliter les déplacements de faune et flore : cela est matérialisé par un schéma reliant au moins 3 zones identifiées.

2.3 Les surfaces de biodiversité représentent au moins 20% de la surface totale de la ferme

2.4 Des surfaces sont particulièrement dédiées au développement spontané de plantes rentrant dans la fabrication de préparations biodynamiques, de tisanes, décoctions, purins et autres préparations

2.5 Présence d'une aire de compostage soignée (comme une aire de culture à part entière, pas seulement de stockage) cultivant toutes les formes de vie du compost (proximité d'arbres, ombrage …) pour l'élaboration d'un compost animal sur le domaine

Thème 3 : Biodiversité agricole

3.1 Le domaine spécialisé en grandes cultures cultive dans la même année au moins 5 espèces de vente

3.2 Culture de variétés anciennes menacées mais adaptées au terroir sur au moins 0.5ha.

3.3 Multiplication de semences paysannes sur le domaine

3.4 Traction animale

3.5 Travail du sol réduit (2 labours/5ans pour les cultures annuelles)

3.6 Couvert végétal montant en graine et semé avant récolte de la culture annuelle. Usage de rolofaca recommandé à la place du broyeur

3.7 Entretien d'un jardin de plantes médicinales, pour la santé animale et végétale, intégré dans l'organisme agricole

3.8 Entretien d'un jardin et/ou vergers familiaux intégrés dans l'organisme agricole

3.9 Agroforesterie mise en œuvre sur des parcelles

Thème 4 : Présence animale

4.1 Présence de ruches (minimum 3)

4.2 Présence d'animaux invités, permanente ou saisonnière (pension équine, pâturage ponctuel)

4.3 Elevage domestique d'animaux de ferme intégrés dans l'organisme agricole

4.4 Démarches favorisant l'installation d'un éleveur et/ou sa conversion en bio et en biodynamie (actions Terre de liens, mise à disposition de foncier etc.)

Thème 5 : Protection de l'environnement

5.1 Gestion innovante des effluents liquides (phytoépuration etc.)

5.2 Mise en place de systèmes de récupération de l'eau de pluie

5.3 Développement de l'autonomie énergétique

7 Cahiers des charges pour les différentes catégories de produits Demeter

Cahier des charges français pour la certification de la marque déposée Demeter, et des marques associées – Transformation

7.1 Emballage

7.1.1 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 ce cahier des charges. Cependant, elles doivent être, autant que possible, prises en compte.

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

7.1.2 Principes de base

La section Emballage de ce cahier des charges est 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 faut 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, privilégier les systèmes selon lesquels les matériaux sont réutilisables ou, au minimum, recyclables.
- Le suremballage où, par exemple, de petites unités emballées sont placées dans un suremballage global ou dans des enveloppes/pochettes décoratives, n'est pas autorisé.

7.1.3 Matériaux d'emballage expressément interdits

Les emballages contenant des **nanomatériaux** ne doivent pas être utilisés. En cas de doute, veuillez-vous adresser à votre fabricant/fournisseur et bien vérifier les fiches établies par les fournisseurs de matières premières, notamment en cas d'utilisation d'ingrédients à base de matières minérales. La déclaration de substances à l'état nanoparticulaire est obligatoire depuis 2013. Il est par exemple possible de trouver des nanoparticules dans des emballages destinés à des produits nécessitant un revêtement antibactérien ou des propriétés spécifiques vis-à-vis de la migration de gaz.

- Les matériaux d'emballage ne doivent pas contenir des **agents anti-moisissure**.
- Les revêtements, colorants et encres contenant des **phtalates** ne sont pas autorisés en cas de contact direct avec les denrées alimentaires. Le chlorure de polyvinyle (PVC), et l'emballage chloré de manière générale, est interdit. En raison d'une disponibilité actuellement encore limitée pour toutes les applications techniques (en particulier pour les produits acides et généralement pour les bouteilles), Demeter France peut accorder une dérogation pour les revêtements de couvercles de bocaux et capsules (dérogation XIX, chapitre 7.19).
- 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 modifiées**, ou qui ont été fabriqués à partir de ces mêmes organismes, sont interdits. Cela s'applique surtout aux bioplastiques produits à partir de matières premières renouvelables, génétiquement modifiées.
- Les enrobages synthétiques pour fromage contenant des **fongicides** ne sont pas autorisés.

7.1.4 Matériaux d'emballage approuvés ou à usage restreint

Tableau 25. 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
SCN	Produits à base de soja, boissons à base de céréales et de noix	CCC	Chocolat, cacao, confiseries
C	Café		

Tableau 26. Matériaux d'emballage approuvés ou à usage restreint

Emballage	Catégorie produit	Remarques / restriction
Papier		
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 recyclé. Les composés d'huiles minérales peuvent migrer des encres d'imprimerie des matières premières vers le produit. En particulier, pour les produits contenant de la graisse ou de l'huile, ainsi que pour les produits à longue durée de conservation, vous devez consulter votre fabricant afin de trouver des solutions pour éviter cette migration ou la bloquer. Ce commentaire s'applique à tous les emballages en papier.
Papier ciré	Toutes catégories	
Papier enduit de PE (polyéthylène)	Toutes catégories	
Carton / Carton comprimé	Toutes catégories	
Emballage carton / PE	Toutes catégories	Recouvert de polyéthylène sur un ou les deux côtés
Pergamin / papier parchemin	Toutes catégories	
Aluminium		
Papier aluminium	Toutes catégories (sauf vin/CCC)	En cas d'impossibilité technique (c'est à Demeter France de déterminer ce qui est techniquement impossible).

Emballage	Catégorie produit	Remarques / restriction	
Aluminium composite (avec carton, PE)	FL, PL, SCN, C	Pour le lait frais, les boissons, et produits liquides	
Films métallisés	C		
Tubes en aluminium	FL, HG	Uniquement pour la moutarde, le raifort, la mayonnaise	
Plastiques à base d'huile minérale			
Polyéthylène (PE)	Toutes catégories (sauf vin)	Chacun individuellement et en combinaison	Veuillez prendre note des éventuelles restrictions dans le cahier des charges Produits
Polypropylène (PP)	Toutes catégories (sauf vin)		
Polyamide (PA)	FL, PC, VC, PL		
Polyacrylique	PC	Veuillez prendre note des éventuelles restrictions dans le cahier des charges Produits	
Polystyrol / Polystyrène (PS)	PL	Uniquement pour les gobelets s'ils sont en combinaison avec une enveloppe en carton	
Polyéthylène téréphtalate (PET)	VF ; PL	Uniquement pour les boissons, et dans le cadre d'un système de consigne	
	VC ; PL, PC	Uniquement pour les films plastiques	
Hydrate de cellulose / cellophane	AS, PC	Seul, mélangé ou en tant que revêtement	
Bio-plastiques			
Polyéthylène (PE)	Toutes catégories	Dans l'ensemble, d'une manière générale, les bioplastiques n'apportent pas d'avantage notable. Dans tous les cas, le matériau ne doit pas contenir ou être fabriqué à partir de matières premières renouvelables qui ont été génétiquement modifiées.	
Acétate de cellulose (CA)	Toutes catégories (sauf vin)		
Emballage primaire compostable ou biodégradable			
Plastiques d'amidon (mélanges d'amidon, matière première polymère, alcool polyvinylique	Toutes catégories (sauf vin)		

Emballage	Catégorie produit	Remarques / restriction
/PVAL, amidon thermoplastique)		Si conforme à la norme européenne applicable aux emballages compostables (EN13432). Dans tous les cas, le matériau ne doit pas contenir de matières premières renouvelables qui ont été génétiquement modifiées.
Acide polylactique (PLA)		
Produits cellulosiques		
Acide gras polyhydroxyle (PHF)		
Autres matières		
Faïence	Toutes catégories	
Métal en feuille et fer blanc	Toutes catégories (sauf vin)	Soudé sans matériaux de soudure
Verre	Toutes catégories	

7.2 Fruits et légumes

Cahier des charges français pour la certification de la marque déposée Demeter, et des marques associées – Transformation

7.2.1 Champ d'application

Ce paragraphe 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.

7.2.2 Auxiliaires, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation

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

7.2.3 Fruits

Principes de base -fruits

- La transformation par traitement thermique tel que la **pasteurisation,** la **stérilisation** et l'**autoclavage** est justifiée au regard de la stabilité microbienne et de la durée de conservation des produits. L'option la plus douce doit être choisie pour y parvenir. En cas de doute, c'est Demeter France qui décide de la technologie à utiliser.
- **Le remplissage aseptique** est possible et souhaitable. La cuisson à la vapeur doit 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 final des fruits doit être fait avec de l'eau potable.
- **L'édulcoration** des conserves de fruits est autorisée. Le liquide de conservation peut être préparé avec du miel de catégorie alimentaire, du sucre de canne complet ou du sucre non raffiné. Pour des raisons diététiques, nutritionnelles, ces additifs doivent 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 ; cependant **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** (E440a, non amidée), **d’agar-agar** (E 406 ; exempt de phosphate et de sulfate de calcium et non conservé à l’aide de dioxyde de soufre) et de **gomme de caroube** (E 410) est autorisée.
- **L’amidon** natif et l‘amidon prégélatinisé sont autorisés en tant qu‘ingrédient certifié bio.
- **Les enzymes** peuvent être utilisés, mais doivent être conformes aux exigences listées dans le tableau en 3.3.
- **Les huiles et matières grasses végétales** (non hydrogénées) sont autorisées comme agent antiagglomérant pour fruits secs.
- **Les protéines** végétales (par exemple les protéines de pois) sont autorisées pour des raisons esthétiques, pour la clarification et pour le collage (une autorisation écrite de Demeter France est requise) (dérogation 10 voir chapitre 7.19).
- L’addition de **saccharose** sous forme sèche, ou sous forme de sirop n’est pas autorisée.
- **La terre de diatomée**, la **bentonite** et la **gélatine** sont autorisées pour les procédés de collage, clarification et filtration des jus de fruits.
- Les **acides naturels** tels que le concentré de jus de citron et l’acide lactique sont autorisés dans tous les processus de traitement des fruits.
- Le hachage mécanique et l‘homogénéisation sont autorisés.

7.2.4 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 est justifiée au regard de la stabilité microbienne et de la durée de conservation des produits. L’option la plus douce doit être choisie pour y parvenir. En cas de doute, c’est Demeter France qui décide de la technologie à utiliser.
- Le remplissage aseptique est possible et souhaitable. La cuisson à la vapeur doit 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 final des légumes doit être fait avec de l’eau potable.
- Les procédés d’épluchage mécanique sont autorisés pour les légumes dont la peau n’est pas comestible.
- Les acides naturels tels que le concentré de jus de citron, le vinaigre et l’acide lactique sont autorisés dans tous les processus de traitement des légumes.

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

- La terre de diatomée est autorisée.
- Il est interdit de rajouter du liquide supplémentaire lors de la congélation des légumes.
- Le concentré de tomate est obtenu par déshydratation à la chaleur de la pulpe de tomate. Pour ajuster le contenu en matière sèche, de la pulpe fraîche peut être incorporée.
- L'utilisation de ferments d'ensemencement est autorisée pour la production de légumes lactofermentés.
- Du sucre peut être rajouté à hauteur de 1%.

7.2.5 Emballage – fruits et légumes

Les règles générales figurant au chapitre 7.1. 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, le plastique recyclé et le plastique totalement recyclable peuvent être utilisés pour les fruits et les légumes les plus délicats (plantes aromatiques, salades, baies, carottes, tomates-cerise) pour une période transitoire jusqu'au 01/01/2026.

7.3 Pains, pâtisseries et viennoiseries

Cahier des charges français pour la certification de la marque déposée Demeter, et des marques associées – Transformation

7.3.1 Champ d'application

Ce paragraphe concerne la transformation de pains, pâtisseries et viennoiseries. Des produits connexes tels que les produits céréaliers de confiserie sont assujettis aux règles définies dans d'autres paragraphes de ce cahier des charges.

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.

7.3.2 Auxiliaires, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation

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

7.3.3 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 3.4
- Pour les préparations de fruits, voir en 7.2.3
- 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'épice uniquement
  - Levure chimique à l'acide tartrique (bicarbonate de sodium ou de potassium, $NaHCO_3$ ($KHCO_3$), 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, dérivés de la matière première du même nom. Ces arômes et extraits peuvent être obtenus par les méthodes d'extraction suivantes : pression, eau et vapeur, vinaigre, huile, éthanol ou CO_2.

- **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.

7.3.4 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 privilégier. 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 est le délai minimum après mouture 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 interdite. Les biscuits ou spécialités similaires peuvent être cuites et puis congelées. Ils seront vendus en tant qu’aliments 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 substance étrangère introduite 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.

7.3.5 Etiquetage (information supplémentaire)

Le pain et les produits boulangers Demeter, emballés ou non, doivent être accompagnés de la liste de leurs ingrédients, disponibles pour tous les consommateurs, détaillants et distributeurs.

7.4 Céréales, produits céréaliers et pâtes

Cahier des charges français pour la certification de la marque déposée Demeter, et des marques associées – Transformation

7.4.1 Champ d'application

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

7.4.2 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 3.2 et 3.3). Les exigences spécifiques aux céréales, produits à base de soja, produits céréaliers et pâtes sont listées ci-dessous.

7.4.3 Principes de base – céréales, produits céréaliers et pâtes

Dans le cas de produits fourrés tels que les pâtes, la garniture doit être conforme aux règles respectives de ce cahier des charges, par exemple pour des fruits et légumes ou pour la viande et produits carnés.

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

- Pour les **mélanges prêts à cuire**, les cultures de micro-organismes suivantes (non modifiés 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.

- La lécithine de qualité biologique est autorisée pour la production de flocons de céréales (mélange de céréales, de sucre et de sel ; flocons de céréales bruts exclus).
- Les **auxiliaires** de transformation autorisés sont l'azote (N_2), le dioxyde de carbone (CO_2) et tout autre auxiliaire sans restriction spécifique aux catégories de produits, conformément au tableau 3.3 de la section : Exigences fondamentales.
- **L'hydroxyde de sodium** (NaOH) est autorisé pour ajuster la valeur pH dans la production d'amidon.

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

- La transformation de **riz étuvé** à partir de riz Demeter est autorisée, en revanche la méthode doit être déclarée sur l'étiquette principale.
- La production **d'amidon modifié** à l'aide de produits chimiques ou d'enzymes n'est pas autorisée.
- Les **techniques d'extrusion** sont définies soit comme « extrusion de façonnage » (tout type de pressage doux et froid de substances à travers une matrice pour façonner la substance), soit comme « extrusion modifiante » (à haute pression et/ou haute température, qui non seulement influent sur la forme physique du produit, mais aussi sur 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.

7.5 Plantes aromatiques et épices

Cahier des charges français pour la certification de la marque déposée Demeter, et des marques associées – Transformation

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

Les auxiliaires de transformation et additifs ainsi que les matériaux filtrants, les enzymes et les méthodes de transformation sont réglementés dans la partie générale de ce document (voir 3.2 et 4.3). Les exigences spécifiques aux plantes aromatiques et épices sont listées ci-dessous.

7.5.2 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 doivent 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 un nettoyage est nécessaire, de l'eau potable sans additif doit être utilisée. Cette eau de nettoyage doit être, autant que possible, éliminée des plantes avant transformation.

Pour les aromates, les opérations de cueillette doivent, de préférence, être faites avec des outils à main (sans moteur). Les heures de récolte à privilégier sont les suivantes : dans la journée pour les parties aériennes, et après 15h pour les parties souterraines. Les stades de récolte sont les 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 doit être exécuté de la manière la plus douce possible, afin de 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 faut commercialiser autant que possible les plantes aromatiques et les épices entières ou grossièrement hachées. Les procédés et matériaux usuels de mouture et de hachage

sont autorisés pour moudre et couper les 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.

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

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

7.5.4 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 déshydrations 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 doivent jamais être en contact avec le sol et rester à l'abri des poussières. La température du local ne devra pas dépasser 38°C. Le local doit 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 doivent pas être en contact avec l'air du séchoir. Ils doivent être recouverts par des matériaux naturels tels que le bois, le plâtre, la brique, la chaux, le 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 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 autorisée.
- 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).

7.6 Viandes et produits carnés

Cahier des charges français pour la certification de la marque déposée Demeter, et des marques associées – Transformation

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

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

7.6.2 Principes de base – viandes et produits carnés

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

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

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

- L’utilisation de l**actoprotéine, de produits à base de lait en poudre** ou d’autres adjuvants est interdite.

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

- **Les substances d’immersion** répondant aux exigences générales du présent cahier des charges sont autorisées. Les procédés autorisés sont le salage à sec et le salage en bain de saumure contenant les types de sels mentionnés à la partie 3.3, avec ou sans épices.
- L’utilisation **d’attendrisseur**s 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 substance étrangère introduite 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 E575) 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.

7.7 Lait et produits laitiers

Cahier des charges français pour la certification de la marque déposée Demeter, et des marques associées – Transformation

7.7.1 Champ d‘application

Ce paragraphe du cahier des charges s’applique à la transformation du lait frais et des produits laitiers tels que le yaourt, le caillé, le fromage et le beurre. Les détails pour la production de crèmes glacées, sorbets et yaourts glacés se trouvent aux paragraphes 7.10.4 et 7.10.5.

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

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

7.7.3 Principes de base – lait et produits laitiers

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

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

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

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

- **Le chlorure de calcium** (E509) peut être utilisé comme auxiliaire de transformation pour la fabrication de fromage.
- L'emploi de **bêta-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 lactoprotéine pour augmenter la matière sèche du lait. Après la pasteurisation, la crème doit avoir un indice de peroxydase positif.

7.7.5 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 microcristalline**. La paraffine solide naturelle et les cires microcristallines ne doivent pas contenir d'additif tel que les polyéthylènes, les polyoléfines, les poly-isobutylènes, le caoutchouc butyle ou le caoutchouc cyclisé. En outre, les cires ne doivent pas être colorées.
- **Les films plastiques** sont autorisés provisoirement pour emballer la pâte extérieure des fromages à couper et des fromages à pâte mi-dure, à condition qu'ils soient exempts de **sorbate de potassium**, de **sorbate de calcium** et de **natamycine.** (Ceci est permis jusqu'à ce qu'un matériau ou un procédé de remplacement approprié soit trouvé).
- L'utilisation de **cuves en aluminium** est interdite tant pour le stockage que pour la transformation.
- Les procédés de pasteurisation du lait à une température maximale de 80°C, peuvent être utilisés. Après le traitement, le lait doit avoir un indice de peroxydase positif. Une montée en température de 85°-95°C pendant 5 à 10 minutes est permise comme traitement thermique pour le lait cru, le lait fermenté, le yaourt, le kéfir et le babeurre. 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, kéfir et babeurre, l'homogénéisation à l'aide d'un homogénéisateur est interdite. Une homogénéisation partielle à l'aide d'une centrifugeuse est autorisée pour la production de yaourt. **Pour augmenter la matière sèche**, les processus suivants sont possibles :
  - Adjonction de lait en poudre
  - Déshydratation par évaporation sous vide
  - Évaporation en évaporateur multi-effets à flux descendant
  - Ultrafiltration
  - Osmose inverse
- 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 substance étrangère 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.

7.8 Lait infantile

Cahier des charges français pour la certification de la marque déposée Demeter, et des marques associées – Transformation

7.8.1 Champ d'application

Le champ d'application du cahier des charges Demeter pour le lait infantile comprend les préparations initiales pour nourrissons et les préparations 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.

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

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

7.8.3 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 la mère et l'enfant qui commence durant la grossesse.

L'alimentation lactée Demeter pour nourrissons n'est pas destinée à remplacer le lait maternel. Elle doit plutôt apporter un soutien et un complément dans les cas où l'allaitement est partiellement ou totalement impossible pour diverses raisons.

Il est essentiel, particulièrement durant cette période cruciale, 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 règlementations légales strictes telles que les exigences concernant l'hygiène, les ingrédients et le contenu en macro et micronutriments.

L'ajout d'ingrédients ou de micronutriments justifié par des raisons scientifiques (et non pour des raisons légales : voir 7.8.5.) doit être recommandé par un organisme consultatif mandaté 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.

7.8.4 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 ainsi que les 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 la teneur requise par la législation ne peut être atteinte avec les seuls ingrédients Demeter.
- Les nucléotides isolés, les protéines hydrolysées et la taurine sont spécifiquement interdits.

7.8.5 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 de séchage par atomisation est autorisé, de même que l'homogénéisation de la masse totale transformée.

7.9 Huiles de cuisson et matières grasses

Cahier des charges français pour la certification de la marque déposée Demeter, et des marques associées – Transformation

7.9.1 Champ d'application

Les exigences 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). Ces exigences s'étendent aussi à la production de graisses animales et de margarine. Les règlementations légales supplémentaires régissant la production d'huile doivent être prises en compte, notamment celles qui concernent les différentes catégories d'huiles pressées à froid.

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

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

7.9.3 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.

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

Ingrédients, auxiliaires de transformation et additifs – huile aux fins de transformation uniquement

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

7.9.5 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.

- **Le blanchiment/décoloration** et le **fractionnement par traitement thermique** (décristallisation/fractionnement à sec) sont autorisés.
- **Le passage à la vapeur/désodorisation** (une fois, avec une température maximale de 230°C) est autorisé.
- **L'extraction** à l'aide de solvants organiques et la modification chimique (hydrogénation, modification des esters) sont interdites.

7.10 Sucre, agents sucrants et crème glacée

Cahier des charges français pour la certification de la marque déposée Demeter, et des marques associées – Transformation

7.10.1 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, sucre de betterave et sucre de canne, de crèmes glacées, sorbets et yaourts glacés.

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.

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

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

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

Sucre et agents sucrants

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

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

Crèmes glacées

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

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

- Le sirop de sucre est évaporé sous pression à des températures trop basses pour provoquer une caramélisation.
- Il n’y a pas de restriction spécifique pour la production de sucre, agents sucrants et crème glacée autre que celles précisées dans les exigences générales listées dans les sections 3.2 et 3.3.

7.11 Bière

Cahier des charges français pour la certification de la marque déposée Demeter, et des marques associées – Transformation

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

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

7.11.2 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 autorisé pour l’eau de brassage. L’élimination de fer et de manganèse par aération est autorisée. Une teneur en calcaire élevée de l’eau peut être atténuée par un ajout de carbonate de sodium.

Il n’existe pas encore de règlementation spécifique concernant la 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 en 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, il convient de veiller à ce que les matériaux soient respectueux de l’environnement (polyéthylène basse densité, pauvre en métaux lourds).

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

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

7.11.3 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 d'indisponibilité 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.
- Les fleurs de houblon naturelles et non transformées doivent être privilégiées. 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 provenir d'une brasserie biologique. Seules des levures fraîches et vivantes sans adjuvant 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. Si celle-ci n'est pas disponible, elle peut provenir d'une multiplication sur des matières premières biologiques.
- **Des bactéries lactiques** peuvent être employées pour la fermentation lactique dans la fabrication de spécialités de bière Demeter.
- **L'eau ne doit pas** être traitée par les processus suivants : filtration au moyen de charbon actif, échange d'ions ou stérilisation d'eaux polluées, particulièrement par des rayons UV, ozone, hypochlorite ou dioxyde de chlore.
- **Les matériaux de filtrage** constitués de textiles (par exemple, filtres de coton), membranes (sans PVC, PVPP, amiante ou bentonite) sont autorisés.
- **Le CO_2** peut être utilisé uniquement pour pousser la bière hors des fûts, et le N_2 pour le remplissage.
- **La terre de diatomées** et le gypse de mine sont autorisés.
- **Le carbonate de sodium** est autorisé pour adoucir l'eau.
- Pour la fabrication de bières Demeter, l'emploi d'additifs alimentaires, d'**arômes**, de **substances minérales**, **d'oligo-éléments** et de **vitamines** n'est pas autorisé.
- Le malt ne doit pas être traité au **soufre.**
- **Le dioxyde de silicium** (silice) est autorisé en tant qu'auxiliaire de transformation dans la production de bières sans gluten.

7.11.4 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 de 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 sont interdits, car ils appauvrissent le goût et ont une action conservatrice. Une flash pasteurisation (temps d'échauffement très court) suivie d'un refroidissement rapide est autorisée uniquement pour la bière non filtrée.
- 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.

7.12 Vins et vins effervescents

Cahier des charges français pour la certification de la marque déposée Demeter, et des marques associées – Transformation

7.12.1 Champ d'application

Le présent cahier des charges porte sur la production de vins tranquilles 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 paragraphes concernés.

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 3.2 et 3.3). Les exigences spécifiques à la production de vin sont listées ci-dessous.

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 de raisins Demeter respectant le cahier des charges production, avec un minimum d'intrant 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.

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.

La certification des vins Demeter/biodynamiques se fera cuvée par cuvée. Cela signifie qu'une fois la certification Demeter obtenue pour une parcelle, les cuvées issues des raisins de cette parcelle et respectant le présent cahier des charges, pourront être certifiées. Les cuvées ne respectant pas ce cahier des charges ne pourront pas être étiquetées avec le logo Demeter.

La pratique et l'échange d'expériences permettront au vigneron d'évoluer vers cet « idéal ». En attendant de parvenir à cet objectif et pour rendre le cahier des charges plus universel afin de répondre aux contraintes de chaque région, millésime et type de vin, les pratiques suivantes sont tolérées dans la limite de 5 par cuvée :

1. Type de vendange : mécanique

2. Type de fermentation alcoolique : levures exogènes, crème de levure, levain congelé uniquement en cas d'arrêt de fermentation
3. Chaptalisation/augmentation du degré alcoolique potentiel : ajout de sucre entre 0 et 0.9°
4. Chaptalisation/augmentation du degré alcoolique potentiel : ajout de sucre entre 0.9 et 1.5°. Pour toute augmentation > 0.9°, 2 pratiques seront comptabilisées.
5. Utilisation d'écorces de levures bio : uniquement en cas d'arrêt de fermentation
6. Utilisation d'autolysats de levures (levures inactivées) en cas de carence avérée du moût en azote assimilable (analyse du moût <100mg/L d'azote assimilable)
7. Type de fermentation malolactique : bactéries lactiques exogènes
8. Utilisation de soufre
9. Taux de SO2 total après mise en bouteille (mg/l) supérieur à la limite autorisée mais inférieure à la limite dérogatoire
10. Stabilisation tartrique : bitartrate de potassium
11. Agent de collage : blanc d'œufs
12. Agent de collage : protéines de pois
13. Agent de collage : protéines de blé
14. Agent de collage : protéines de pommes de terre
15. Agent de collage : caséine
16. Agent de collage : bentonite
17. Agent de collage : charbon végétal, uniquement sur moût
18. Agent de collage : chitosan, uniquement pour lutter contre Brettanomyces. Une dérogation est nécessaire. 2 pratiques seront comptabilisées.
19. Filtration
20. Filtration tangentielle : une dérogation est nécessaire. 2 pratiques seront comptabilisées.
21. Acidification à l'acide tartrique
22. Désacidification au bicarbonate de potassium

La liste exhaustive des pratiques tolérées se trouve dans la troisième colonne du tableau ci-dessous des règles de transformation vin.

7.12.2 Règles de transformation – vin

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

Tableau 27. Règles de vinification

	OBJECTIFS	CAHIER DES CHARGES : INTERVENTIONS ADMISES SANS RESTRICTION	CAHIER DES CHARGES : INTERVENTIONS TOLEREES DANS LA LIMITE DE 5 PAR CUVEE
7.12.2.1 Origine des raisins			
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.	
7.12.2.2 Vendanges			
	Vendange manuelle	Marc composté à retourner à la vigne **si possible**.	❒ Machine à vendanger tolérée pour des raisons climatiques, techniques ou sociales.
7.12.2.3 Equipement de Cave			
	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	

	OBJECTIFS	CAHIER DES CHARGES : INTERVENTIONS ADMISES SANS RESTRICTION	CAHIER DES CHARGES : INTERVENTIONS TOLEREES DANS LA LIMITE DE 5 PAR CUVEE
7.12.2.4 Cuves			
	Matériaux naturels	Lors de l'achat de nouvelles cuves, les cuves en béton (non revêtu), bois, porcelaine, inox, grès et argile sont autorisées. Les cuves en métal ou en béton revêtues d'époxy et/ou les cuves en fibre de verre ne peuvent plus être nouvellement acquises depuis 2022. Les cuves fabriquées dans ces matériaux, qui ont été achetées avant cette date, peuvent encore être utilisées et sont réglementées par Demeter France. L'affranchissement à l'acide tartrique des contenants vinaires poreux est autorisé	
Plastique		Les récipients en plastique sont autorisés uniquement pour les transferts, mais sont interdits pour le stockage	
7.12.2.5 Mesures thermiques			
Pasteurisation		Le chauffage de la vendange, du moût 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.	

	OBJECTIFS	CAHIER DES CHARGES : INTERVENTIONS ADMISES SANS RESTRICTION	CAHIER DES CHARGES : INTERVENTIONS TOLEREES DANS LA LIMITE DE 5 PAR CUVEE
7.12.2.6 Enzymage			
		Les enzymes sont interdites, quel que soit leur usage œnologique.	
7.12.2.7 Enrichissement			
Enrichissement (vin tranquille et vin de base pour les vins effervescents)	Aucune addition de sucre		❒ Addition de sucre, MC ou MCR Demeter ou à défaut bio. Augmentation du degré alcoolique allant jusqu'à 0,9°.
			❒ Augmentation du degré alcoolique allant jusqu'à 1.5°. Le vin devra finalement 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.	

	OBJECTIFS	CAHIER DES CHARGES : INTERVENTIONS ADMISES SANS RESTRICTION	CAHIER DES CHARGES : INTERVENTIONS TOLEREES DANS LA LIMITE DE 5 PAR CUVEE
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.	
7.12.2.8 Fermentation alcoolique			
Levures	Levures indigènes uniquement. Aucun intrant	Le levurage exogène est interdit et autorisé uniquement pour la prise de mousse avec une souche certifiée bio (si indisponibilité en bio prouvée, un certificat de levures non OGM, non synthétiques, non cultivées sur substrat pétrochimique ou rebut de liqueur sulfité, doit être fourni). Les levures du domaine ayant subi une sélection en laboratoire sont considérées comme des levures exogènes.	❒ L'inoculation en phase pré-fermentaire avec des levures exogènes ou des crèmes de levures est interdite. Cependant, en cas d'arrêt de fermentation ou de fermentation languissante, 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 : levurage exogène toléré, avec une souche certifiée bio (si indisponibilité en bio est prouvée, Un certificat de levures non OGM, non synthétiques, non cultivées sur substrat pétrochimique ou rebut de liqueur sulfité, doit être fourni. Utilisation de crème de levures (3 souches minimum) issue du domaine autorisée.

	OBJECTIFS	CAHIER DES CHARGES : INTERVENTIONS ADMISES SANS RESTRICTION	CAHIER DES CHARGES : INTERVENTIONS TOLEREES DANS LA LIMITE DE 5 PAR CUVEE
Oxygène	Respiration des levures.	Cliquage autorisé	
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 ou de fermentation languissante. ❒ L'ajout de nutriment est autorisé sous forme d'autolysats de levures ou levures inactivées en cas de carence avérée du moût en azote assimilable (analyse du moût <100mg/L d'azote assimilable)
7.12.2.9 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.	
7.12.2.10 Réduction biologique des acides			
	Bactéries lactiques indigènes uniquement	Bactéries lactiques indigènes uniquement	❒ L'ensemencement avec des bactéries lactiques est possible en cas de difficultés de départ en fermentation ou d'arrêt de fermentation. Les bactéries lactiques apportées doivent être exemptes d'OGM.

<table>
<tr><th></th><th>OBJECTIFS</th><th colspan="3">CAHIER DES CHARGES : INTERVENTIONS ADMISES SANS RESTRICTION</th><th colspan="2">CAHIER DES CHARGES : INTERVENTIONS TOLEREES DANS LA LIMITE DE 5 PAR CUVEE</th></tr>
<tr><td colspan="7">7.12.2.11 Conservation par le soufre</td></tr>
<tr><td>Formes de SO_2</td><td>Réduire au minimum l'usage du SO_2.</td><td colspan="3"></td><td colspan="2">❒ Les produits suivants sont autorisés :
- SO_2 pur sous forme gazeuse ou en solution
- Bisulfite de potassium
- Métabisulfite de potassium
Les pastilles effervescentes sont interdites.</td></tr>
<tr><td rowspan="4"></td><td rowspan="4"></td><td colspan="3" rowspan="2"></td><td colspan="2">❒ Ajout de SO_2
Doses maximales de SO_2 total (mg/l) au moment de la mise en bouteille :</td></tr>
<tr><td>Compte pour 1 intervention</td><td>Compte pour 2 interventions</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Vin tranquille</td><td rowspan="2">Sucres fermentescibles (glucose et fructose) < 5g/l</td><td>Blanc et rosé</td><td>90 mg/l</td><td>120 mg/l</td></tr>
<tr><td>Rouge</td><td>70 mg/l</td><td>100 mg/l</td></tr>
<tr><td colspan="2">Sucres fermentescibles (glucose et fructose) 5 à 35g/l</td><td>130 mg/l</td><td>160 mg/l</td></tr>
</table>

	OBJECTIFS	CAHIER DES CHARGES : INTERVENTIONS ADMISES SANS RESTRICTION		CAHIER DES CHARGES : INTERVENTIONS TOLEREES DANS LA LIMITE DE 5 PAR CUVEE	
		Vin tranquille	Sucres fermentescibles (glucose et fructose) >35 g/l	200 mg/l	300 mg/l
		Vin doux naturel / vin de liqueur		80 mg/l	120 mg/l
		Vin effervescent	Sucres fermentescibles (glucose et fructose) < 12 g/l	70 mg/l	100 mg/l
			Sucres fermentescibles (glucose et fructose) >12 g/l	100 mg/l	120mg/l
		En cas d'élevage long sous bois (plus de 12 mois à compter de la vendange), l'ajout de SO_2 est possible dans les limites indiquées dans la colonne « Compte pour 2 interventions », mais ne compte que pour une intervention.			
7.12.2.12 Stabilisation tartrique					
	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.	
7.12.2.13 Agents de collage					
	Pas d'intrant			❒ Le blanc d'œuf Demeter ou bio ❒ Les protéines de pois, biologiques si disponible	

	OBJECTIFS	CAHIER DES CHARGES : INTERVENTIONS ADMISES SANS RESTRICTION	CAHIER DES CHARGES : INTERVENTIONS TOLEREES DANS LA LIMITE DE 5 PAR CUVEE
			❒ Les protéines de blé, biologiques si disponible ❒ Les protéines de pommes de terre, biologiques si disponible ❒ La caséine ❒ La bentonite (privilégier les bentonites sodiques) ❒ Le charbon végétal sur moût uniquement Chaque agent de collage compte individuellement pour une pratique tolérée ❒ Le Chitosan ne peut être utilisé que sous dérogation accordée par Demeter France et uniquement dans le but de lutter contre Brettanomyces bruxellensis. Il doit être utilisable en bio. Son ajout dans une cuvée compte pour 2 interventions.
7.12.2.14 Filtration			
	Définie par les caractéristiques du vin		❒ Filtration Matériaux de filtration autorisés - Cellulose - Polypropylène - Perlite

	OBJECTIFS	CAHIER DES CHARGES : INTERVENTIONS ADMISES SANS RESTRICTION	CAHIER DES CHARGES : INTERVENTIONS TOLEREES DANS LA LIMITE DE 5 PAR CUVEE
			- Terre de diatomées - Céramique Filtration sur membrane stérilisante autorisée Centrifugation tolérée ❒ La filtration tangentielle ne peut être utilisée que sur dérogation accordée par Demeter France. Cette technique ne peut être utilisée qu'une seule fois par lot et seulement si la filtration n'est pas inférieure à 0,2 micromètre et si la pression n'excède pas 2 bars. Elle ne peut être utilisée que pour certains types de vins : - Vins sans addition de SO_2. - Vins mousseux naturels (méthode ancestrale / "pétillant naturel") - Vins doux - Vins qui développent une altération lactique (par exemple : vin blanc à fermentation languissante) - Vins rouges présentant une déviation organoleptique (Brettanomyces) La filtration compte pour une intervention tolérée quel que soit le nombre de passages et le type de filtre utilisé, sauf pour la filtration tangentielle. La

	OBJECTIFS	CAHIER DES CHARGES : INTERVENTIONS ADMISES SANS RESTRICTION	CAHIER DES CHARGES : INTERVENTIONS TOLEREES DANS LA LIMITE DE 5 PAR CUVEE
			filtration tangentielle compte pour une intervention tolérée supplémentaire.
7.12.2.15 Régulation de l'acidité			
	Pas de régulation de l'acidité	Pas de régulation de l'acidité	❒ L'acidification est possible avec de l'acide tartrique et dans une limite de 1.5g/l. ❒ La désacidification est possible avec du bicarbonate de potassium. Une analyse du vin devra être fournie dans les deux cas.
7.12.2.16 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. Tout autre ajout de bois au vin ou au moût est interdit. Ajout de tanins interdit.	

	OBJECTIFS	CAHIER DES CHARGES : INTERVENTIONS ADMISES SANS RESTRICTION	CAHIER DES CHARGES : INTERVENTIONS TOLEREES DANS LA LIMITE DE 5 PAR CUVEE
7.12.2.17 Utilisation des gaz			
		Autorisés : CO_2 (gaz carbonique, dioxyde de carbone), N_2 (azote). L'O_2 (dioxygène) est autorisé pendant la phase fermentaire uniquement	
7.12.2.18 Microoxygénation			
		La microoxygénation est interdite.	
7.12.2.19 Contenants			
		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 et les keykeg sont interdits.	
a) Bouchons			
	Matériaux naturels : liège (naturel, technique ou aggloméré), verre, capsules à vis	Bouchons en plastique interdits, à l'exception des bidules pour vins effervescents.	
b) Capsules (surbouchage)			

	OBJECTIFS	CAHIER DES CHARGES : INTERVENTIONS ADMISES SANS RESTRICTION	CAHIER DES CHARGES : INTERVENTIONS TOLEREES DANS LA LIMITE DE 5 PAR CUVEE
	Matériaux naturels	Sans restriction	
7.12.2.20 Nettoyage			
Cave et équipement	Mécanique, eau et vapeur	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 : - SO_2 (formes autorisées au 7.12. 2.11 uniquement) - Soude caustique - Ozone - Acide péroxyacétique - Acide citrique - Acide acétique - Peroxyde d'hydrogène Il convient d'en limiter l'utilisation au minimum afin de réduire l'impact de telles substances sur l'environnement. Toute utilisation de produit est suivie d'un nettoyage à l'eau potable.	

7.12.3 Etiquetage du vin Demeter et Biodynamique

Se référer à la partie 4.8.2 « Etiquetage des vins ».

7.13 Cidre, vins de fruits et vinaigres

Cahier des charges français pour la certification de la marque déposée Demeter, et des marques associées – Transformation

7.13.1 Champ d'application

Le cahier des charges suivant fait référence à la vinification de jus de fruits, autres que le jus de raisin, pour la production de cidre ou vin de pomme, et de boissons alcoolisées à base de miel (hydromel). Il fait également référence à la production de vinaigre, à partir de jus de fruits ou légumes, de vin, ou de bière. Pour les autres boissons alcoolisées telles que le vin, la bière et les spiritueux, veuillez consulter les paragraphes correspondants de ce cahier des charges.

7.13.2 Auxiliaires de transformation, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation

Les auxiliaires et additifs ainsi que les matériaux filtrants, les enzymes et les méthodes de transformation sont réglementés dans la partie générale de ce document (voir 3.2 et 3.3). Les exigences spécifiques au cidre, aux vins de fruits et aux vinaigres sont listées ci-dessous.

7.13.3 Ingrédients, auxiliaires de transformation et additifs –cidre et vins de fruits

- L'objectif est de produire des vins de fruits à partir des levures indigènes. Des levures spécifiques biodynamiques, certifiées bio, ou à défaut conventionnelles, peuvent être utilisées si celles-ci respectent ce cahier des charges.
- L'ajout de sucre ou de jus de fruit concentré afin d'augmenter la teneur en alcool est autorisé dans la limite de 1,5 % en volume. Pour la seconde fermentation des vins de fruits mousseux, l'ajout de sucre n'est pas limité.
- **Métabisulfite** (E224) et **SO_2** (E220) sont autorisés jusqu'à 50mg/l pour les vins de fruits et l'hydromel, et jusqu'à 100mg/l pour les vins de fruits pétillants.
- Les enzymes et le chlorure de calcium $CaCl_2$ (E509) sont autorisés pour le pressage et la clarification des jus de pommes pour le cidre.
- Le collage et la clarification du cidre et des vins de fruits avec des protéines végétales sont autorisés pour des raisons esthétiques.

7.13.4 Ingrédients, auxiliaires de transformation et additifs – Vinaigre

- L'alcool en tant qu'ingrédient n'est pas autorisé. Le vinaigre est soit produit selon un processus de fermentation en deux étapes, soit sous forme de vinaigre aromatisé. Les arômes doivent être certifiés Demeter.
- Pour des raisons esthétiques, la clarification et le collage avec des protéines végétales sont autorisés.
- Dans les méthodes de traitement en continu et d'inoculation, les cultures d'ensemencement doivent être obtenues à partir de production du domaine. Les cultures ne peuvent être introduites qu'au redémarrage du processus dans des réservoirs vides. Dans le cas d'une production continue où la production Demeter alterne avec une production biologique, la part d'ensemencement biologique ne doit pas dépasser 5% du volume de la production Demeter.

7.13.5 Méthodes de transformation spécifiques aux produits – cidre et vins de fruits

- Les procédés de réduction **artificielle** du taux d'alcool, de correction du goût et d'amélioration visuelle par l'usage de **colorants** sont interdits.
- La pasteurisation est autorisée
- Les méthodes de filtration listées au chapitre 3.3 sont autorisées
- La filtration tangentielle n'est pas autorisée

7.13.6 Méthodes de transformation spécifiques aux vinaigres

- La méthode traditionnelle (méthode d'Orléans), méthode du bioréacteur (ou fermenteur) et les procédés rapides (méthode par immersion) sont autorisés.
- Les essences de vinaigre ne doivent pas être produites, par conséquence, la production de vinaigre à partir de concentré redilué, les méthodes de production de vinaigre de synthèse sont également interdites.
- La crème au vinaigre doit être produite par réduction de liquide sans utiliser d'amidon ou tout autre épaississant.
- La pasteurisation est autorisée
- La filtration est autorisée
- L'ajout de soufre n'est pas autorisé, le vin sulfité comme produit de départ peut être utilisé

7.13.7 Emballage-Vinaigre et Vin de Fruits

- La fermentation doit avoir lieu dans des cuves en acier inoxydable, céramique, verre ou des fûts en bois
- Les cuves en métal ou en béton avec époxy et/ou fibre de verre ne peuvent plus être acquises à partir de 2023. Les cuves faites de ces matériaux, qui ont été achetées avant cette date, peuvent encore être utilisées. Leur utilisation est réglementée par Demeter France.
- Dans le cas du vinaigre en vrac, pour les achats en gros de clients tels que la restauration, les emballages plastiques peuvent être utilisés conformément au chapitre 7.1. Les emballages plastiques sont interdits pour toute autre utilisation.
- Pour la mise en bouteille, les bouchons et leurs garanties de première ouverture, les règles établies pour le vin au chapitre 7.12.6 s'appliquent.

7.14 Spiritueux et alcool pour transformation ultérieure

Cahier des charges français pour la certification de la marque déposée Demeter, et des marques associées – Transformation

7.14.1 Champ d'application

Le présent cahier des charges réglemente à la fois la production d'alcool Demeter utilisé en tant qu'ingrédient dans d'autres produits Demeter tels que les teintures, mais aussi les spiritueux comme boisson alcoolisée. Les spiritueux utilisés en tant que boissons sont limités aux spiritueux distillés à partir de céréales, de vin, de légumes (agave compris), de fruits, de résidus de vinification et de transformation des fruits, ainsi qu'aux liqueurs (spiritueux aromatiques avec une teneur en sucre relativement élevée d'au moins 100 g/l). Les autres boissons alcoolisées sont gérées dans des paragraphes correspondants de ce cahier des charges (Vins, vins effervescents, vins de fruits et bières).

Si des spiritueux sont distillés à partir de produits tels que le vin ou le vin de fruits, la transformation et la fermentation du produit initial est régie par le paragraphe respectif de ce cahier des charges.

7.14.2 Auxiliaires, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation

Les auxiliaires de transformation et additifs ainsi que les matériaux filtrants, les enzymes et les méthodes de transformation sont réglementés dans la partie générale de ce document (voir 3.2 et 3.3). Les exigences spécifiques aux spiritueux et à l'alcool pour transformation ultérieure sont listées ci-dessous.

Toutes les autres règles traitées dans la partie générale de ce cahier des charges comme la séparation, le stockage et le flux de produits s'appliquent sans restriction. Dans les cas où le processus de maltage est externalisé, le transformateur/sous-traitant doit être pleinement intégré au processus de certification.

7.14.3 Principes de base – spiritueux et alcool pour transformation ultérieure

Les transformateurs biodynamiques de boissons alcoolisées sont conscients de leurs responsabilités. Seule l'expérience gustative et olfactive exceptionnelle doit motiver le plaisir d'une dégustation réfléchie de spiritueux biodynamiques. Pour cette raison, le but du procédé

décrit ci-dessous est de conserver un savoir-faire artisanal, une fermentation classique et un élevage basé sur le savoir-faire et le temps. Toutes les méthodes pour accélérer, embellir ou falsifier le goût du processus sont interdites.

7.14.4 Ingrédients, auxiliaires de transformation et additifs – Spiritueux et alcool pour transformation ultérieure

- La levure destinée à la fermentation suit les contraintes générales de ce cahier des charges. L'ajout de sucre ou autre nutriment n'est pas autorisé. Si les spiritueux sont distillés à partir de vin biodynamique, la fermentation du vin et des vins effervescents est régie par le chapitre 7.2.
- Les enzymes sont limitées aux pectinases et aux amylases et doivent répondre aux exigences de la partie générale de ce cahier des charges (chapitre 3.3. Auxiliaires et additifs). Les enzymes peuvent être utilisées pour le maltage de céréales et de purée de pommes de terre ou maïs.
- 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 ferment bio, ne doit pas représenter plus de 5% du volume de ferment Demeter tout au long du processus de transformation . La levure provenant de moût non bio est interdite.
- Les spiritueux destinés à la consommation humaine peuvent être aromatisés avec des herbes, des épices, des fruits, des légumes et des racines. L'utilisation d'ingrédients aromatisants est régi par le régime général de ce cahier des charges.
- La récolte sauvage (par exemple le genévrier) est autorisée si elle est certifiée.
- Les liqueurs ne peuvent être produites qu'à base de spiritueux, d'autres boissons alcoolisées telles que le vin, les aliments (comme les fruits) et le sucre (y compris tous les types de sucre et sirops ainsi que le sucre caramélisé). Pour aromatiser les liqueurs, les extraits aromatiques sont autorisés.
- L'alcool Demeter destiné à une transformation ultérieure ne peut être produit qu'à partir de matières alimentaires ou de sous-produits alimentaires (par exemple, les matériaux en décomposition et le bois -etc.- sont interdits)
- Le malt et le moût ne doivent pas être traités au soufre.
- Toutes les mesures simulant un stockage et une maturation plus longues comme les copeaux de bois, le sucre coloré ou le caramel, sont interdites.

7.14.5 Méthodes de transformation spécifiques aux produits – Spiritueux et alcool pour transformation ultérieure

- Seul le séchage par chaleur indirecte peut être utilisé afin de réduire le risque de développement d'amines biogènes dans le malt.
- Tous les types de distillation, y compris la distillation double ou triple sont autorisés.
- Les alcools aromatisés destinés à la consommation humaine sont issus de la macération et d'un procédé de percolation. Les méthodes pour accélérer la production de spiritueux aromatisés, telles que les méthodes basées sur les mélanges ou la concentration, sont interdites.
- Toute pratique visant à accélérer artificiellement le processus de maturation est interdite.
- Tous les matériaux filtrants listés au chapitre 3.3. Aides et additifs peuvent être utilisés
- Les huiles végétales anti-mousse sont autorisées, conformément au régime général de ce cahier des charges.

7.14.6 Maturation et conditionnement – Spiritueux et alcools pour transformations ultérieures

- Les spiritueux doivent vieillir dans des récipients en acier inoxydable, en argile, en verre ou dans des tonneaux en bois. Les contenants en plastique sont interdits. Dans le cas des fûts usagés et recyclés, l'objectif est d'acheter des fûts de caves biodynamiques ; si ceux-ci ne sont pas disponibles dans cette qualité, d'autres sources peuvent être utilisées. Des précautions doivent être prises pour empêcher le produit biodynamique d'être contaminé par les utilisations antérieures. Demeter France peut exiger des protocoles de nettoyage pour les fûts d'origine non biologique.
- L'alcool destiné à une transformation ultérieure (utilisation non alimentaire) et les spiritueux peuvent être stockés dans du plastique.
- Pour la mise en bouteille, les bouchons et leurs garanties de première ouverture, les règles établies pour le vin au chapitre 7.12.6 s'appliquent.

7.15 Cosmétiques et produits de soin

Cahier des charges français pour la certification de la marque déposée Demeter, et des marques associées – Transformation

7.15.1 Champ d'application

Ce cahier des charges définit les méthodes de fabrication des produits suivants, qui pourront être étiquetés Demeter/biodynamique :

- produits de soins pour le visage, les cheveux et le corps
- les crèmes solaires
- produits de soins bucco-dentaires
- les huiles essentielles
- extraits, essences et teintures
- eaux et hydrolats (hydrosols)
- les savons, y compris les savons liquides, par exemple les shampooings et les gels douche.
- les maquillages et les démaquillants
- parfums

7.15.2 Auxiliaires de transformation, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation

Contrairement à la systématique de base de ce cahier des charges, les réglementations sur les auxiliaires, les additifs, les matériaux filtrants et les méthodes de transformations ne sont pas réglementés dans la partie générale de ce document mais dans les sections suivantes.

7.15.3 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 7.1 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). Dans le cas où des nanoparticules de sources naturelles sont utilisées, il doit en être fait mention sur l'emballage du produit certifié. L'huile minérale est également interdite en tant que matière de base.

L'eau joue un rôle central dans la fabrication d'un grand nombre de produits cosmétiques et constitue, dans bien des cas, le principal ingrédient. C'est pour cette raison qu'elle devrait être d'une qualité irréprochable. L'amélioration de la qualité de l'eau par traitement rythmique peut être bénéfique. Privilégiez l'eau potable pure de qualité optimale, l'eau de source (y compris l'eau minérale), l'eau distillée ou dynamisée. Le traitement de l'eau doit offrir une eau de très bonne qualité. L'eau peut être filtrée, adoucie ou traitée par UV.

L'étiquetage des produits cosmétiques Demeter se trouve dans la section Etiquetage de ce document. De plus, tous les produits cosmétiques doivent répondre aux normes légales plus strictes, notamment en ce qui concerne leur sécurité, leurs effets et leur composition au niveau de l'étiquetage.

Tous les ingrédients doivent 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.

7.15.4 Classification des cosmétiques

Les ingrédients des cosmétiques Demeter seront classés selon leur fonction et leur objectif dans le produit final. Il y aura trois catégories : les actifs, les ingrédients de formulation/additifs fonctionnels et les parfums :

1) Les actifs sont les ingrédients qui réalisent l'effet au niveau du corps. Les ingrédients avec un principe actif sont des extraits naturels ou des huiles grasses idéalement de qualité Demeter, ce ne sont pas des substances isolées. Les méthodes de traitement autorisées sont énumérées ci-dessous (7.15.6.).
2) Les additifs fonctionnels sont des substances qui soutiennent les ingrédients actifs du produit cosmétique en termes de formulation, de fonction et de texture, comme les émulsifiants, les épaississants et les fluidifiants. Ils sont uniquement d'origine végétale ou minérale et peuvent être des substances isolées, par exemple des esters d'acides gras. Ils doivent être listés dans l'annexe I. Les substances isolées sont produites exclusivement pour le secteur cosmétique et alimentaire.
3) Les parfums sont des substances qui déploient l'effet du produit cosmétique via les sens olfactifs. Le parfum ne doit être composé que d'huiles essentielles pures et naturelles (dérivées de plantes) idéalement de qualité Demeter ou de fractions dérivées d'huiles essentielles.

Tous les ingrédients ne peuvent pas être rattachés à l'une des trois catégories, certains ingrédients fonctionnent dans plusieurs catégories. Ces derniers doivent être nommés comme dans l'annexe I.

7.15.5 Qualité et calcul des ingrédients - cosmétiques

- Tous les ingrédients d'origine agricole doivent être de qualité biodynamique ou biologique. Les proportions des ingrédients Demeter - sont décrites dans la section étiquetage.
- Si un ingrédient d'origine agricole est indisponible en qualité biodynamique ou biologique, cet ingrédient peut être utilisé en qualité conventionnelle dans les conditions suivantes :
    - La preuve de l'indisponibilité est demandée par écrit à trois fournisseurs.
    - Des analyses multi-résidus sont nécessaires avec des limites répondant aux valeurs d'orientation de la norme BNN.
    - L'ingrédient ne doit pas dépasser 5 % de la formulation finale (dérogation VX, chapitre 7.19).

- Les ingrédients semi-transformés et transformés selon d'autres réglementations biologiques (non UE) doivent être des produits biologiques conformes aux méthodes de transformation de ce cahier des charges. Le cahier des charges de référence doit être répertorié dans la liste des référentiels de l'IFOAM.

- Les matières premières issues de **cueillette sauvage** doivent être certifiées selon les règlementations CE 834/2007 et 889/2008 ou toute autre règlementation bio en vigueur et sont considérés comme équivalents aux produits biologiques. Ils ne sont pas comptabilisés comme des ingrédients biodynamiques mais peuvent représenter plus de 5 % de la formulation finale s'ils respectent les normes d'étiquetage de ce cahier des charges. L'utilisation d'ingrédients provenant de cueillettes occasionnelles, à savoir cueillis moins d'une fois par an en moyenne, 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 (dérogation 14 voir chapitre 7.19).
- Les additifs fonctionnels sont formulés à partir d'huile de palme certifiée biologique et/ou l'huile de palme doit avoir une preuve de durabilité via une certification (huile de palme durable certifiée/RSPO idéalement au niveau " Identity Preserved" IP) si disponible. Si l'huile de palme durable certifiée n'est pas disponible, une preuve écrite d'un fournisseur est requise.
- Les cires végétales non colorées et non blanchies sont autorisées.
- Les sous-produits de l'abattage des animaux ne peuvent être utilisés que s'ils proviennent d'animaux biodynamiques. Le régime d'indisponibilité applicable aux autres produits agricoles, voir (2), ne s'applique pas.
- Les matières premières autorisées provenant d'animaux vivants sont les produits laitiers, la laine et les cires non colorées et non blanchies. En cas d'utilisation de **lanoline** (cire provenant de la laine), le traitement des moutons avec des insecticides (par immersion), la méthode d'extraction de la lanoline et l'utilisation de solvants pour sa préparation doivent être connus par le fabriquant. Le fournisseur doit fournir une déclaration écrite concernant ces procédés. Pour les matières utilisées, chaque lot doit être testé et un certificat d'analyse de résidus fourni. La lanoline utilisée doit présenter un niveau de contamination aux pesticides le plus faible possible.
- Les matières suivantes **ne sont pas autorisées**, ni en tant que solvant, ni pour toute autre utilisation en tant qu'ingrédient, additif ou auxiliaire de transformation :
    - Produits dérivés des huiles minérales et du pétrole
    - Benzène
    - Hexane
    - Propylène glycol
    - Butylène glycol
    - Agents chélateurs EDTA et leurs sels
    - Matières premières provenant d'animaux morts (ex : graisses animales, collagène animal) ou de cellules vivantes
    - Microbilles.

7.15.6 Méthodes de transformation spécifiques – cosmétiques

- Ce cahier des charges énumère explicitement tous les procédés autorisés. Tous les autres sont interdits.
- Les essais sur les animaux, que ce soit sur des vertébrés ou des non-vertébrés, sont interdits. Depuis 1979, pour la première fois, les produits de consommation et les matières premières ne peuvent pas être testés sur des animaux.
- Les rayonnements ionisants sont exclus de toutes les étapes de production et aucun matériau dont la taille des particules est inférieure à 100 nanomètres ne peut être utilisé (les nanotechnologies sont exclues), à l'exception des compositions de formulation terreuse et minérale.
- Pour les actifs contenus dans les produits cosmétiques (voir 7.15.4.), tous les procédés mécaniques et biologiques (traditionnels), par exemple, la distillation à la vapeur, l'extraction, le broyage, le séchage, le mélange, la congélation, le hachage, le tamisage, le lavage, le chauffage, le refroidissement et la fermentation sont autorisés.
- Les additifs fonctionnels des cosmétique Demeter (voir 7.15.4 (3)) sont dérivés de matières premières naturelles telles que les huiles, les saccharides, les protéines, les lipoprotéines, les acides organiques et peuvent être modifiés par saponification, hydrolyse, estérification et trans-estérification, distillation, fermentation, neutralisation, condensation avec élimination de l'eau, hydratation, sulfatation. Les produits qui en résultent doivent être répertoriés dans le tableau I ci-dessous.
- **Les huiles essentielles** sont obtenues par **la distillation à la vapeur**, **l'extraction au CO2, l'expression à froid, la scarification, la rectification** (c'est-à-dire, l'extraction de molécules par la redistillation sous vide, pour l'huile essentielle de menthe par exemple), et la **distillation fractionnée** (ex : ylang, ylang).

Pour la production d'essences, d'extraits et de teintures, les matières premières ont été préparées en utilisant uniquement 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 CO2, la glycérine, le vinaigre de fruits ou des mélanges des substances citées ci-dessus n'est permis.

- Les **hydrolats** sont obtenus uniquement par distillation à la vapeur.
- L'extraction par effleurage doit se faire avec des cires ou des graisses Demeter ou certifiées biologiques.
- Pour la production de savon, le savon brut ne peut être produit qu'à partir de matières premières de qualité Demeter/biodynamique, sans autres ingrédients. Seule l'hydroxyde de sodium ou l'hydroxyde de potassium, qui n'a pas eu d'usage antérieur, peut être utilisée pour la saponification et ne doit pas dépasser 10% de la formulation finale.
- Les solvants autorisés pour l'extraction des matières premières sont l'alcool éthylique, les graisses et huiles d'origine végétale, la glycérine dérivée des graisses ou huiles d'origine végétale, le miel, le sucre et le vinaigre. Les solvants suivent la règle générale de ce cahier des charges.

7.15.7 Ingrédients - Origine non agricole

- Ingrédients d'origine minérale : sels (chlorures et sulfates de sodium, potassium, calcium et magnésium), argiles (y compris bentonite et terre de diatomées), pierre, pierres précieuses, y compris l'acide silicique. Les minéraux naturels qui n'ont pas été modifiés chimiquement sont autorisés.
- Ingrédients d'origine métallique : métaux précieux, métaux.
- Pigments, composés de minéraux et d'oxydes métalliques agglomérés répondant à toutes les autres restrictions de ce cahier des charges.
- Si des minéraux ou du sel sont utilisés comme ingrédient, un certificat d'analyse et une documentation annexe doivent être présentés afin de prouver que les ingrédients utilisés ne contiennent pas de contaminants interdits tels que des métaux lourds ou des ingrédients ajoutés tels que des agents d'écoulement.
- Eau potable pure de la meilleure qualité. On privilégiera l'eau de source (y compris l'eau minérale), l'eau distillée ou l'eau dynamisée. Le traitement de l'eau doit garantir une haute qualité de l'eau. L'eau peut être filtrée ou adoucie ou traitée aux UV.
- Les conservateurs, antioxydants, tensioactifs/émulsifiants, alcools, solvants (tous les additifs fonctionnels) doivent être listés dans l'annexe I.
- L'alcool synthétiquement dénaturé n'est pas autorisé.
- Les conservateurs d'origine végétale doivent être utilisés de préférence. Les antioxydants naturels doivent être utilisés de préférence.
- Le CO2 comme solvant d'extraction est autorisé.
- Les enzymes d'origine naturelle (par exemple, les enzymes de fruits) sont autorisées, documentées sans OGM et exemptes d'autres ingrédients interdits.
- Les parfums synthétiques ne sont pas autorisés. Les parfums doivent être uniquement issus d'huiles essentielles pures, de Demeter/Biodynamique ou certifiées biologiques, ne contenant aucun colorant ni aucun autre additif.

Annexe I pour les cosmétiques et produits de soin

Substances isolées autorisées (additifs fonctionnels uniquement)

Dans l'annexe I, des additifs fonctionnels supplémentaires peuvent être répertoriés si les critères suivants sont respectés :

Les additifs fonctionnels sont produits par des procédés cohérents avec ce cahier des charges ; ce ne sont pas des ingrédients actifs.

Certains additifs fonctionnels peuvent agir dans une deuxième catégorie comme actif ou parfum. Ceci est noté derrière chaque ingrédient.

A

Acide Ascorbique

Acide Benzoïque et ses sels

Acide Citrique

Acide lactique (issu de la fermentation d'un substrat glucidique sans OGM uniquement) (additif actif et fonctionnel)

Acides Sorbiques et leurs sels

Acide Stéarique

Alcool Benzylique

Alcool Cétéarylique

Alcool Cétylique

Alcool Éthylique

Alcool de Lanoline

Alcool Laurylique

Alcool de Noix de Coco

Alcool Stéarique

Allantoïne : extrait d'Allantoïne (consoude)

C

Cetearyl Glucoside (uniquement dans les produits rincés)

Cetearyl Olivate

Coco Glucoside (uniquement dans les produits rincés)

D

Decyl Glucoside (uniquement dans les produits rincés)

DecylOleate

Disodium Cocoyl Glutamate

E

Esters d'Huile de Jojoba (additif actif et fonctionnel)

Ester de sucre

G

Gluten de blé hydrolysé (additif actif et fonctionnel)

Glycérine

Glyceryl Caprylate

Glyceryl Citrate

Glyceryl Cocoate

Glyceryl Distearate

Glyceryl Lactate

Glyceryl Laurate

Glyceryl Linoleate

Glyceryl Oleate

Glyceryl Oleate Citrate

Glyceryl Stearate

Glyceryl Stearate SE

Glyceryl Stearate Citrate

Gomme de Cellulose (pour peeling, dentifrices, gels fermeté)

Gomme Xanthane

L

Lanoline

Lauryl Glucoside (uniquement dans les produits rincés)

Lécithine

P

Palmitate d'Ascorbyle

Palmitate de Cétyle

Polyglyceryl - 3 – Polyricinoleate

Potassium Cocoate

Potassium Olivate

Potassium Palmitate

Potassium Stearate

Potassium Sulphate

Protéine de blé hydrolysée (additif actif et fonctionnel)

S

Sodium Cetearyl Sulfate

Sodium Cocoate x

Sodium Cocoyl Glutamate x

Sodium Cocoyl Hydrolysed Wheat Protein x

Sodium Gluconate x

Sodium Lauroyl Lactylate x

Sodium Olivate x

Sodium Palm Kernelate x

Sodium Palmate x

Sodium Stearyl Lactylate x

T

Tocophérol (Vitamine E) (additif actif et fonctionnel)

Totarol

X

Xanthan (E 415)

Substances isolées autorisées (principes actifs)

Dans cette catégorie, aucune autre substance ne peut être ajoutée par des révisions futures de cette section du cahier des charges. Les produits basés sur une approbation de produit datant d'avant 2022 (par tout organisme de certification) avec l'une de ces substances restent valables pour une période indéfinie. Aucun nouveau produit ne peut être approuvé.

Acide salicylique (pour peeling et traitement des imperfections cutanées –(Hygiène))

Citrate de Triéthyle (pour déodorants)

Dioxyde de Titane (pour crèmes solaires)

Oxyde de Fer (pour crèmes solaires)

Oxyde de Zinc (pour crèmes solaires)

Vitamines (excepté l'acide ascorbique et le tocophérol)

Xylitol (pour dentifrices) Si extrait de maïs, une déclaration d'absence d'OGM est requise.

7.16 Textiles

Cahier des charges français pour la certification de la marque déposée Demeter, et des marques associées – Transformation

7.16.1 Auxiliaires de transformation, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation

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

7.16.2 Principes de base - textiles

Les matières premières textiles (laine, coton, lin, soie, etc.) sont des produits agricoles pour lesquels tous les principes de la production biodynamique s'appliquent. La production textile diffère de la production alimentaire par le fait que la transformation est toujours nécessaire. Cependant, tout comme la transformation des aliments peut détériorer les qualités spécifiques à la biodynamie, la transformation des textiles peut avoir un effet négatif sur la qualité des fibres biodynamiques. En outre, la production textile utilise un grand nombre de produits chimiques (dessuintage, teinture, etc.) qui peuvent, d'une façon importante, nuire à l'environnement et/ou contaminer les produits finis.

L'exclusion de produits spécifiques toxiques lors de la production est règlementée par le cahier des charges productions de Demeter.

Lors de la transformation, cet aspect est règlementé par le cahier des charges de l'Association Internationale des Industriels du Textile Naturel (IVN) qui a été jugé comme étant le plus approprié pour l'élaboration de textiles Demeter.

Les produits Demeter respectent toujours le cahier des charges des produits textiles biologiques.*

** Pour être conforme aux normes définies, il faut respecter les conditions suivantes :*

- *Au moins 50 % des ingrédients agricoles doivent être d'origine biologique*
- *Aucun ingrédient en parallèle (Demeter avec biologique/conventionnel)*
- *Ne contient aucun OGM*
- *Ne contient aucune nanoparticule*

Pour obtenir la certification, l'adhérent doit fournir la preuve que les conditions mentionnées ci-dessus sont satisfaites.

7.16.3 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.

7.16.4 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 : 2018) s'appliquent.

7.17 Compléments alimentaires, de santé et pharmaceutiques

Cahier des charges français pour la certification de la marque déposée Demeter, et des marques associées – Transformation

7.17.1 Champ 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 de l'adhérent 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.

7.17.2 Auxiliaires de transformation, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation

Les auxiliaires et additifs ainsi que les matériaux filtrants, les enzymes et les méthodes de transformation sont réglementés dans la partie générale de ce document (voir 3.3 et 3.4). Les exigences spécifiques aux compléments alimentaires et de santé, ainsi qu'aux aliments fonctionnels et suppléments pharmaceutiques sont listées dans la section suivante.

7.17.3 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).

7.17.4 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.

7.17.5 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.

7.18 Produits à base de soja, boissons à base de céréales et de fruits à coques

Cahier des charges français pour la certification de la marque déposée Demeter, et des marques associées – Transformation

7.18.1 Champ d'application

Cette sous-section du cahier des charges couvre les produits à base de soja comme le tofu et le lait, le gluten de blé comme le seitan et les boissons à base de céréales ainsi que les boissons à base de fruits à coque. Cette section ne concerne pas les flocons de soja, veuillez-vous reporter à la section 7.4.

7.18.2 Auxiliaires de transformation, additifs, matériaux filtrants et méthodes de transformation

Les auxiliaires et additifs ainsi que les matériaux filtrants, les enzymes et les méthodes de transformation sont réglementés dans la partie générale de ce document (voir 3.3 et 3.4). Les exigences particulières pour les produits à base de soja, les boissons à base de céréales et de fruits à coques ainsi que les produits similaires sont énumérées dans la section suivante de ce document.

7.18.3 Principes généraux – produits à base de soja et boissons à base de céréales

En général, les informations sur les produits ne doivent pas indiquer que les boissons à base de plantes sont un substitut nutritionnel du lait.

7.18.4 Ingrédients, auxiliaires de transformation et additifs – produits à base de soja et boissons à base de céréales

- Le nigari (chlorure de magnésium) et le sulfate de calcium sont des coagulants autorisés (pour la prise du caillé) pour le tofu et les produits à base de tofu. Le bicarbonate de sodium est autorisé comme aide/additif.
- Seuls les bois durs (sous forme de bois, de copeaux ou de sciure) peuvent être utilisés pour le fumage des produits à base de soja. Les bois durs tropicaux sont exclus.
- Dans la production de boissons à base de céréales, des enzymes peuvent être utilisées pour démuciler et saccharifier l'amidon.
- La lécithine peut être utilisée si des boissons à base de noix sont produites.

7.18.5 Méthodes de transformation spécifiques aux produits – produits à base de soja et boissons à base de céréales

- Pour la conservation des boissons à base de céréales, de soja et de fruits à coques, la méthode UHT (Ultra Haute Température) est le procédé thermique maximal autorisé.
- Les boissons à base de céréales, de soja et de fruits à coque peuvent être homogénéisées.

7.19 Chocolat, cacao et confiserie

Cahier des charges français pour la certification de la marque déposée Demeter, et des marques associées – Transformation

7.19.1 Champ d'application

Ce paragraphe du cahier des charge s'applique à la production de chocolat, de cacao, de boissons contenant du cacao, de bonbons dont le chocolat est l'ingrédient principal, et de confiseries Demeter.

7.19.2 Auxiliaires de production, additifs, matériaux de filtration et méthodes de transformation

Les auxiliaires de transformation et additifs ainsi que les matériaux filtrants, les enzymes et les méthodes de transformation sont réglementés dans la partie générale de ce document (voir 3.2 et 3.3). Les exigences spécifiques pour la production de chocolat, cacao et confiserie sont listées ci-dessous.

7.19.3 Principes de base- Chocolat, cacao et confiserie

En raison des matières premières utilisées, une attention particulière doit être accordée au respect du Cahier des Charges en matière de responsabilité sociale.

7.19.4 Traitement post-récolte- Fèves de cacao

- Le séchage des fèves au soleil est la méthode à favoriser. Si cela n'est pas possible pendant la saison des pluies, un séchage artificiel par air chaud peut être utilisé. Les sources d'énergie fossile et le bois sont autorisés, la génération d'énergie devant être située à une distance suffisante du produit. Le feu en plein air n'est pas autorisé.
- Le séchage à même le sol n'est pas autorisé. Les lits de séchage en plastique sont autorisés. Lors d'un nouvel achat, l'utilisation de matériaux sans plastique tels que le bois, le bambou ou le métal est recommandée.
- La débactérisation par vapeur, pression ou ozone est autorisée.
- Pour la lutte antiparasitaire, le traitement par gaz inerte (azote ou dioxyde de carbone), la pression et la surgélation sont autorisés.

7.19.5 Ingrédients, auxiliaires de transformation et additifs – Chocolat, cacao et confiserie

- Dans la production de chocolat, l'ajout de graisses ou d'huiles (par exemple, l'huile de palme) pour remplacer le beurre de cacao ou influencer la viscosité n'est pas autorisé.
- Pour le traitement du chocolat, l'utilisation de lécithine n'est pas autorisée. Pour les confiseries ou les bonbons au chocolat, l'utilisation de lécithine d'origine biologique en tant qu'émulsifiant est autorisée.
- La gomme arabique est autorisée en tant qu'additif pour le traitement du chocolat et des confiseries.
- Pour aromatiser ou parfumer, seules les huiles essentielles pures ou les extraits purs (identiques au nom de la matière première et obtenus à l'aide d'agents d'extraction autorisés) sont autorisés.

7.19.6 Méthodes de transformation spécifiques aux produits - Chocolat, cacao et confiserie

- La lyophilisation n'est pas autorisée.
- L'alcalinisation du grué de cacao ou de la pâte de cacao à l'aide de carbonate de potassium (K_2CO_3) ou de carbonate de sodium (Na_2CO_3) est autorisée.

7.19.7 Emballage – Chocolat, cacao et confiserie

- Les sacs de fèves ne doivent pas dépasser 25 kg. Le poids maximal autorisé pour les sacs de marchandises est de 50 kg, sauf s'il peut être prouvé que le transport est uniquement mécanique. En cas d'adaptation des chaînes d'approvisionnement pour répondre à cette exigence, Demeter France peut accorder une dérogation.
- L'aluminium, les films composites avec des couches d'aluminium ou les films métallisés ne sont pas autorisés pour ces catégories de produits.
- Le papier, le carton, le papier enduit de PE et les matériaux plastiques conformes au chapitre 7.1.4. (PE, PP et films composites de PE et PP) sont autorisés pour le chocolat, le cacao et les confiseries.

7.20 Café

Cahier des charges français pour la certification de la marque déposée Demeter, et des marques associées – Transformation

7.20.1 Champ d'application

Ce paragraphe du cahier des charge s'applique à la production de café Demeter.

7.20.2 Auxiliaires de production, additifs, matériaux de filtration et méthodes de transformation

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

7.20.3 Principes de base- Café

En raison des matières premières utilisées, une attention particulière doit être accordée au respect du Cahier des Charges en matière de responsabilité sociale

7.20.4 Traitement post-récolte- Grains de café

- Le séchage des grains au soleil est la méthode à favoriser. Si cela n'est pas possible pendant la saison des pluies, un séchage artificiel par air chaud peut être utilisé. Les sources d'énergie fossile et le bois sont autorisés, la génération d'énergie devant être située à une distance suffisante du produit. Le feu en plein air n'est pas autorisé.
- Le séchage à même le sol n'est pas autorisé.
- Le café entièrement lavé est autorisé. Dans ce cas, un plan de gestion de l'eau conformément au chapitre 6.1.9.4 est obligatoire pour l'ensemble de la ferme. Le chapitre 3.4. Eau de traitement doit également être respect.

7.20.5 Méthodes de transformation spécifiques au produit- Café

- La production de café instantané est autorisée. L'extraction à la vapeur est autorisée. Les agents anti-corrosion utilisés pour la production de vapeur ne doivent pas être volatils. Le séchage par atomisation est autorisé. La lyophilisation est autorisée sur dérogation délivrée par Demeter France.
- La production de café décaféiné par extraction au CO_2 ou par la méthode « Suisse » (à l'eau) est autorisée. L'extraction par acétate d'éthyle, dichlorométhane ou autre composant chimique n'est pas autorisée.

- La température pendant la torréfaction du café ne doit pas dépasser 220 °C, et 240°C pour la torréfaction de l'espresso.
- L'aromatisation et la désodorisation du café ne sont pas autorisées.

7.20.6 Emballage - Café

- L'aluminium, les films composites avec des couches d'aluminium ou les films métallisés ne sont pas autorisés.
- Le papier, le carton, le papier enduit de PE et les matériaux plastiques conformes au chapitre 7.1.4. (PE, PP et films composites de PE et PP) sont autorisés pour le café.

7.21 Approbation de dérogations – transformation

Cahier des charges international pour la certification Demeter, Biodynamic® et des marques associées

Les dérogations qui suivent sont prévues dans le cahier des charges International de Demeter et peuvent être validées par les organismes de certification respectives. Toutes les dérogations approuvées seront listées et transmises annuellement au le Conseil d'Accréditation (AC).

Tableau 28 Aperçu des dérogations - Transformation

Alinéa N°.	Description	Référence chapitre	Critères supplémentaires / restrictions
I	Lyophilisation	3.2.1.	Seulement certaines applications. La nécessité et la nature de la technologie utilisée doivent être prises en compte. Cette évaluation revient à l'organisme de certification respectif
II	L'utilisation de rayons X pour la détection de corps étrangers	3.2.1.	
III	Enzymes contenant des conservateurs	3.3.	Basé sur la déclaration de non-disponibilité auprès de 3 fournisseurs
IV	Agents antiagglomérants pour le sel	3.3.	Le sel peut contenir du Carbonate de calcium ou du Carbonate de magnésium (E504) comme agents anti-agglomérants. Pour d'autres agents anti-agglomérants, une approbation par écrit de l'organisme de certification respectif est nécessaire. Il doit être prouvé qu'il est impossible d'utiliser du sel avec du Carbonate de calcium ou du magnésium, ou sans agents anti-agglomérants dans le processus de production.
V	Produits contenants entre 66-90% d'ingrédients Demeter certifiés	4.4.2.	Ces produits doivent présenter soit la mention : "Ce produit contient entre 66 et 90% d'ingrédients Demeter", soit le pourcentage réel d'ingrédients, à un endroit approprié sur l'étiquette.
VI	Impression monochrome de la marque	4.5.2.	

VII	Pyrèthre avec PBU (butoxyde de pipéronyle)	5.4.2	Seulement si le PBU est présent dans des matériaux qu'il est tenu d'utiliser légalement
VIII	Mesures de contrôle des nuisibles non approuvées	5.4.4.	Les raisons données incluent au minimum : ■ Conseil et justification auprès d'un professionnel en lutte contre les nuisibles. ■ Description et spécificités des moyens mis en place et du matériel utilisé. ■ Description des mesures pour éviter la contamination des produits après réutilisation des lieux de stockage. ■ Mesures de prévention afin d'éviter que ce type de situation ne se reproduise
IX	Chlorine active comme agent nettoyant dans la transformation de la viande et de ses sous-produits	5.5.4.	
X	Protéines de plantes pour les cosmétiques, la clarification et le collage des fruits et légumes	7.2.3.	
XI	Autres arômes non certifiés Demeter – spiritueux	7.14.5.	
XII	Matières premières provenant de cueillette sauvage – cosmétiques	7.15.4	Un formulaire de demande justifie la procédure pour des récoltes mineures, dont la fréquence est inférieure à un an, dont la quantité de plantes prélevée ne met pas en péril la population, et qui constitue moins de 2% des ingrédients de la formulation finale.
XIII	Ingrédient agricole d'origine conventionnelle – cosmétiques	7.15.5.	Conditions : ■ Une preuve écrite de l'indisponibilité est requise de la part de trois fournisseurs ■ Un test multi-résidu est exigé avec des seuils correspondant aux valeurs de référence du BNN

			■ La quantité ne doit pas excéder 5% du total des ingrédients de la formulation finale.
XIV	Fret aérien	3.5.3	■ Justificatif écrit des raisons pour laquelle le fret aérien est inévitable. ■ Une compensation des émissions de CO_2 d'un montant au moins égal
XV	Chitosan	7.12.4	■ Agent de collage pour le vin pour lutter contre Brettanomyces bruxellensis. Il doit être utilisable en bio.
XVI	Filtration tangentielle	7.12.5	■ Vins sans addition de SO_2. ■ Vins mousseux naturels (méthode ancestrale / "pétillant naturel") ■ Vins doux ■ Vins qui développent une altération lactique (par exemple : vin blanc à fermentation languissante) ■ Vins rouges présentant une déviation organoleptique (Brettanomyces)
XVII	Revêtement interne en PVC des couvercles et bouchons	7.1.3	
XVIII	Sacs de fèves de cacao excédant 50 kg par unité sans transport mécanique	7.19.7	