

L'étiquetage des denrées alimentaires biologiques

La déclaration correcte des denrées alimentaires certifiées Bourgeon et Demeter s'avère exigeante. Cette fiche technique fournit aux entreprises agro-alimentaires et aux transformateurs fermiers de l'aide pour l'étiquetage de leurs produits. Elle

explique les exigences d'étiquetage des denrées alimentaires biologiques selon les bases légales valables en Suisse et les directives privées de Bio Suisse et de Demeter. Les possibilités existantes sont illustrées par des exemples clairs.



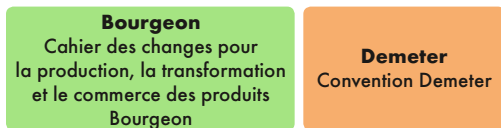
Bases légales

La Loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels LDAI (RS 817.0) et l'Ordonnance fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels ODAIOUs (RS 817.02) constituent la base pour l'étiquetage des denrées alimentaires en Suisse. Les détails de l'étiquetage des denrées alimentaires sont réglés depuis 2017 dans l'Ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires ODAI (RS 817.022.16). Un délai transitoire de 4 ans est accordé pour l'application de la nouvelle réglementation sur l'étiquetage. Les produits étiquetés selon l'OEDA actuelle (RS 817.022.21) peuvent être vendus jusqu'à épuisement des stocks.

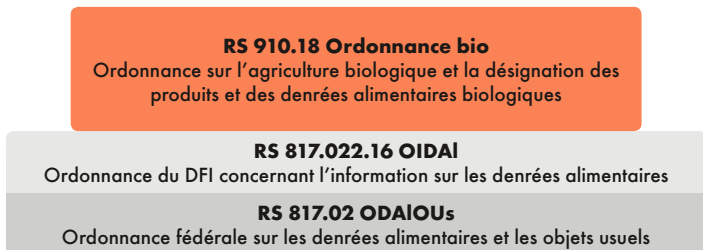
Pour l'étiquetage des produits bio, il faut en plus respecter les dispositions de l'Ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique (OBio RS 910.18). Pour l'exportation de denrées alimentaires en UE, il est possible d'utiliser le logo bio de l'UE.

La pyramide de la réglementation

Directives privées



Lois



Directives de droit privé d'organisations labellisatrices bio

→ Valables pour les fabricants de denrées alimentaires Bourgeon ou Demeter

Bases légales pour l'étiquetage des produits bio

→ Valables pour les fabricants de denrées alimentaires bio

Législation sur les denrées alimentaires

→ Valable pour tous les fabricants de denrées alimentaires

Étiquetage selon la législation sur les denrées alimentaires

Bases

RS 817.0 LDAI / RS 817.02 ODAIOUs, art. 26 /
RS 817.022.16 OIDA / RS 817.022.31 OAdd /
RS 941.204 ODqua / RS 941.204.1 ODqua-DFJP /
RS 942.211 OIP

Ordonnances spécifiques pour certains produits:
RS 817.022.17 ODAIOV / RS 817.022.13 ORésDALan
etc. (Références pour les commandes: cf. page 12)

Exigences

Les étiquettes des denrées alimentaires préemballées doivent mentionner au minimum les points suivants (art. 3 OIDA):

① **Dénomination spécifique.** (art. 6 + 7 + ann. 1 OIDA):

- Des désignations consacrées par les usages commerciaux ou des désignations descriptives sont possibles en cas d'absence de dénomination spécifique.
- Les noms de fantaisie ou commerciaux ne sont pas autorisés.

② **Liste des ingrédients:**

- Ingrédients dans l'ordre décroissant des quantités. (art. 8 et ann. 5 OIDA)
- Additifs avec catégorie fonctionnelle et numéro E ou nom spécifique. (ann. 5 Partie C OIDA)
- Quantité de l'ingrédient en pourcents s'il figure dans la dénomination spécifique ou est mis en évidence sur le produit par un mot ou des images. (art. 12 et ann. 7 OIDA)
- **Provenance des ingrédients** (art. 16 OIDA): Si la provenance d'ingrédients ne correspond pas à la présentation du produit, l'origine de l'ingrédient doit être précisée (si plusieurs pays, mentionner tous les pays):

- ingrédients d'origine végétale $\geq 50\%$
- ingrédients d'origine animale $\geq 20\%$

- **Ingrédients composés** (ann. 5 Partie E OIDA): Mention de la dénomination spécifique suivie de la liste des ingrédients et des additifs; les ingrédients qui représentent moins de 2 % ne doivent pas être mentionnés (dénomination spécifique et additifs actifs sont suffisants). Les allergènes doivent toujours être déclarés.

③ **Durée de conservation / datage**

(art. 13 et ann. 8 OIDA):

Date limite de consommation pour les produits périssables réfrigérés :

„à consommer jusqu'au...“

Date de durabilité minimale pour les produits non réfrigérés :

«à consommer de préférence avant le...» *ou*

«à consommer de préférence avant fin...»

Date de congélation :

- «produit congelé le ...»

④ **Pays de production de l'aliment**

(art. 15 + 16 OIDA) :

- Si ce n'est pas visible dans l'adresse ou la dénomination spécifique.
- On peut indiquer à la place d'un pays de production un espace géographique plus large (p. ex. «UE» ou «Amérique du Sud»)

⑤ **Nom du fabricant, de l'importateur, du conditionneur ou du vendeur** (art. 3 OIDA) :

- Indiquer l'adresse complète (au minimum : pays, code postal et ville ; l'indication du site web seulement ne suffit pas).

⑥ **Indication de conservation et d'utilisation** (art. 14 OIDA) :

- Indication de la température pour les produits alimentaires réfrigérés et surgelés.
- Indication sur le traitement après la décongélation : «ne pas recongeler après la décongélation».

⑦ **Déclaration de quantité** (art. 4 ODqua) :

- Poids ou volume

⑧ **Lot** (art. 19 + 20 OIDA) :

- La traçabilité peut être garantie par le code ou le numéro du lot ou par une date (au minimum du jour et du mois).

⑨ **Allergènes:**

- Mentionner et faire ressortir dans la liste des ingrédients les ingrédients, qui sont allergènes ou susceptibles de provoquer des réactions indésirables: Céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poisson, cacahuètes, soja, lait et lactose, noix (déclaration exacte de l'espèce), céleri, moutarde, sésame, dioxyde de soufre et sulfites, lupins et mollusques. (art. 11 et ann. 6 OIDA)
- La mention n'est pas obligatoire si la dénomination spécifique fournit une indication claire (p. ex. barre à l'épeautre et aux amandes, yogourt).

⑩ **Déclaration de la valeur nutritive**

(art. 21–28 et ann. 9 OIDA) :

- Déclaration obligatoire de la valeur nutritive par 100 g ou 100 ml avec, au minimum, indication de l'énergie en kJ et kcal et les teneurs en graisse, hydrates de carbone, protéines et sel en g.
- La déclaration avec une allégation santé requiert une déclaration détaillée de la valeur nutritive.
- La déclaration de la valeur nutritive est facultative pour les produits de fabrication artisanale vendus en direct ou dans des magasins locaux.

Exemples (y. c. les différentes possibilités de déclaration):

① **Wienerlis**
Charcuterie fumée à base de viande de bœuf et de porc

② **Ingrédients:** Viande de bœuf 28 %, viande de porc 23 %, glace, lard, couenne, sel nitré pour saumure (sel de cuisine, conservateur: E 250), stabilisant: E 331, épices, sel de cuisine iodé, sucre, jus de citron, boyau: menu de mouton

③ **à consommer jusqu'au:** 30.9.20xx

④ Fabriqué en Suisse

⑤ **Fabricant:** Boucherie Sàrl, Rue de la Viande 10, 1000 Lausanne

⑥ Conserver à 5 °C au maximum.

⑦ 200 g (4 x 50 g) ⑧ L1234

⑩ **100 g de Wienerlis contiennent en moyenne:**

Énergie	1108 kJ (268 kcal)
Graisse	23 g
Hydrates de carbone	<1 g
Protéines	14 g
Sel	2 g

① **Bâtonnets aux amandes et à l'épeautre**

② **Ingrédients:** Farine d'épeautre mi-blanche 32 %, amandes 26 %,

⑨ sucre de canne brut, **beurre, œuf entier**, zeste de citron, vanille en poudre, cannelle

③ **à consommer de préférence jusqu'au:** 31.12.20xx

④ Fabriqué en Suisse

⑤ **Fabricant:** Boulangerie, Rue du pain 5, 1200 Genève

⑦ 280 g

⑩ **100 g de bâtonnets aux amandes et à l'épeautre contiennent:**

Énergie	1900 kJ (453 kcal)
Graisse	15 g
Hydrates de carbone	70 g
Protéines	7 g
Sel	0,2 g

① **Yogourt Framboise**

② **Ingrédients:** Yogourt au lait entier (lait entier, poudre de lait maigre, poudre de protéines du lait), sucre de canne brut, framboises 9 %, jus de citron

③ **à consommer jusqu'au:** 15.06.20xx

④ Fabriqué en Suisse

⑤ Échantillon SA, Rue du lait 5, 1700 Fribourg

⑥ Conserver à 5 °C au maximum.

⑦ 180 g ⑧ EM654321

⑩ **100 g de yogourt aux framboises contiennent:**

Énergie	400 kJ (96 kcal)
Graisse	3 g
Hydrates de carbone	14 g
Protéines	3 g
Sel	0,2 g

Légende:

- ① Dénomination spécifique
- ② Liste des ingrédients
- ③ Conservation / Datage
- ④ Pays d'origine
- ⑤ Adresse complète du fabricant, de l'importateur, du conditionneur ou du vendeur
- ⑥ Mention de conservation et d'utilisation
- ⑦ Déclaration de quantité
- ⑧ Lot ou une date (au minimum jour/mois)
- ⑨ Allergènes
- ⑩ Déclaration de la valeur nutritive

Information sur les références: voir page 2.

Exigences générales

Art. 12+13 LDAI, art. 12+36 ODAIOU, art. 3 OIDA I.

- Placer les indications à un **endroit** bien visible avec une écriture facilement lisible et non effaçable (au min. 1,2 mm de hauteur; correspond à Arial 7). (art. 4 OIDA I)
- Indications rédigées dans au moins une **langue** officielle (allemand, français ou italien)
- Indication du **prix** en francs suisses sur le produit ou à proximité immédiate du produit

Autorisation des étiquettes

Il n'est pas nécessaire d'avoir une autorisation pour les étiquettes.

En cas de questions sur l'étiquetage, l'inspecteur des denrées alimentaires du canton, les laboratoires privés accrédités ainsi que les organismes de certification sont à votre disposition (www.kantons-chemiker.ch, wwwswisstestinglabs.ch, etc.).

Autres mentions spécifiques au produit (liste non exhaustive)

Le cas échéant, les mentions suivantes doivent aussi figurer sur le produit:

- **Teneur en alcool** (art. 18 OIDA I): Indication de la teneur en alcool pour les boissons alcooliques avec plus de 1,2 % d'alcool en volume
- **Mention de l'état physique** (p. ex. en poudre, concentré) **ou du procédé technologique utilisé** au cas où l'omission pourrait donner lieu à tromperie (art. 3 et ann. 2 Partie A OIDA I)
- **Marque d'identification pour les denrées d'origine animale** (art. 36–38 OIDA I): Mention du numéro d'autorisation de l'entreprise pour la viande, les œufs, le lait et leurs produits

Directives d'étiquetage de l'Ordonnance bio Suisse

Bases

RS 910.18 Ordonnance bio / RS 910.181 Ordonnance du DEFR sur l'agriculture biologique (Références cf. page 12)

Exigences supplémentaires par rapport à la législation sur les denrées alimentaires

Les exigences suivantes sont valables en plus des prescriptions légales sur les denrées alimentaires (cf. pages 2 et 3):

Produits avec plus de 95 % d'ingrédients biologiques dans le produit final:

① **Bio dans la dénomination spécifique:**

Bio (biologique) peut figurer dans la dénomination spécifique si au moins 95 % des ingrédients sont d'origine biologique et si les exigences de l'ann. 3 de l'Ordonnance du DEFR sur l'agriculture biologique sont remplies (exceptions: cf. cas particuliers).

② **Liste des ingrédients:**

Il faut indiquer dans la liste des ingrédients lesquels sont biologiques (voir aussi cas particuliers). Les exemples d'étiquettes présentent les différentes variantes (cf. page 5) (art. 17 à 21 OBio).

⑪ **Numéro de code de l'organisme de certification:**

- L'étiquette des **produits fabriqués en Suisse** doit déclarer le numéro de code de l'organisme de certification qui est mandaté par l'entreprise qui a procédé à la dernière étape de la fabrication ou de la préparation.
- L'étiquette des **produits importés préemballés** doit déclarer le numéro de code de l'organisme de certification de la dernière entreprise étrangère de fabrication ou de préparation, p. ex. DE-Öko-xxx.

Numéros de code des organismes de certification en Suisse

Organisme de certification	Numéro de code
Ecocert IMOswiss SA CH-8280 Kreuzlingen	CH-BIO-004
bio.inspecta SA CH-5070 Frick	CH-BIO-006
ProCert SA CH-3011 Berne	CH-BIO-038
BIO TEST AGRO SA CH-3110 Münsingen	CH-BIO-086

Cas particuliers de l'Ordonnance bio

Produits avec moins de 95 % d'ingrédients biologiques dans le produit final (art. 18 OBio):

- «Bio» ne peut pas être inclus dans le nom du produit, mais seulement dans la liste des ingrédients. La liste des ingrédients doit indiquer le pourcentage total d'ingrédients biologiques des ingrédients d'origine agricole: «x % d'ingrédients agricoles sont issus de la production biologique». Les autres composants doivent être conformes à l'annexe 3, parties A et B, RS 910.181.

Produits issus de matières premières non réglementées (art. 18 OBio):

- La mention «bio» peut figurer avec l'ingrédient correspondant dans la dénomination spécifique, p. ex. «Thon à l'huile d'olive bio». Dans la liste des ingrédients, le pourcentage total d'ingrédients biologiques dans les ingrédients d'origine agricole doit être indiqué: «x % d'ingrédients agricoles sont issus de la production biologique».

Produits d'exploitations en reconversion (art. 20 OBio):

- Pour les produits simples, la mention «bio» peut figurer dans la dénomination spécifique (restrictions cf. art. 20 OBio). La mention obligatoire est «Produit dans le cadre de la reconversion à l'agriculture biologique».
- La mention «bio» ne peut pas figurer dans la dénomination s'il s'agit d'un produit composé.

Exemples (y. c. différentes possibilités de déclaration):

① ① **Wienerlis Bio**

Charcuterie fumée à base de viande de bœuf et de porc

② **Ingrédients:** Viande de bœuf **bio**
 ② 28 %, viande de porc **bio** 23 %, glace, lard **bio**, couenne **bio**, sel nitrité pour saumure (sel de cuisine, conservateur: E 250), stabilisant: E 331, épices **bio**, sel de cuisine iodé, sucre **bio**, jus de citron **bio**, boyau: menu de mouton

③ **à consommer jusqu'au:** 30.9.20xx

④ Fabriqué en Suisse

⑤ **Fabricant:** Boucherie Sàrl, Rue de la Viande 10, 1000 Lausanne

⑥ Conserver à 5 °C au maximum.

⑦ 200 g (4 x 50 g) ⑧ L1234

⑩ *

⑪ **Certification bio:** CH-BIO-xxx

① ① **Bâtonnets aux amandes et à l'épeautre bio**

② **Ingrédients:** Farine d'épeautre mi-blanche 32 %, amandes 26 %, sucre de canne brut, **beurre**, **œuf entier**, zeste de citron, vanille en poudre, cannelle

⑨

② **tous les ingrédients d'origine agricole proviennent de l'agriculture biologique**

③ **à consommer de préférence jusqu'au:** 31.12.20xx

④ Fabriqué en Suisse

⑤ **Fabricant:** Boulangerie, Rue du pain 5, 1200 Genève

⑦ 280 g

⑩ *

⑪ **Certification:** CH-BIO-xxx

① ① **Yogourt Bio Framboise**

② **Ingrédients:** Yogourt au lait entier* (lait entier, poudre de lait maigre, poudre de protéines du lait), sucre de canne brut*, framboises 9%*, jus de citron*

② * issu de l'agriculture biologique

③ **à consommer jusqu'au:** 15.06.20xx

④ Fabriqué en Suisse

⑤ Échantillon SA, Rue du lait 5, 1700 Fribourg

⑥ Conserver à 5 °C au maximum.

⑦ 180 g ⑧ EM654321

⑩ *

⑪ CH-BIO-xxx

Légende: (noir: législation sur les denrées alimentaires, rouge: Ordonnance bio CH)

- ① Dénomination spécifique
- ① **Bio dans la dénomination spécifique**
- ② Liste des ingrédients
- ② **Indication des ingrédients de production biologique**
- ③ Durée de conservation / datage
- ④ Pays de production
- ⑤ Adresse complète du fabricant, de l'importateur, du conditionneur ou du vendeur
- ⑥ Mention de conservation et d'utilisation
- ⑦ Déclaration de quantité
- ⑧ Lot ou une date (au minimum jour/mois)
- ⑨ Allergènes
- ⑩ Déclaration de la valeur nutritive (* facultative pour les produits alimentaires artisanaux vendus en direct ou dans des magasins locaux)
- ⑪ **Numéro de code de l'organisme de certification**

Voir les pages 2 et 4 pour de plus amples informations sur les déclarations.

Autorisation des étiquettes

Les étiquettes n'ont pas besoin d'être autorisées. En cas de questions sur l'étiquetage, les organismes de certification biologique proposent leur aide.

Directives d'étiquetage de Bio Suisse

Bases

Cahier des charges de Bio Suisse pour la production, la transformation et le commerce des produits Bourgeon, Partie III, Directives pour la transformation et le commerce, 1 Directives générales, 1.10 Désignation (Références: cf. page 12)

Exigences supplémentaires aux prescriptions légales

Les indications suivantes doivent figurer sur les produits Bourgeon en plus des prescriptions légales sur les denrées alimentaires et sur l'agriculture biologique (cf. pages 2 à 5):

12 Logo du Bourgeon :

- a. Produits Bourgeon avec $\geq 90\%$ de matières premières Bourgeon suisses, sans ingrédients de fermes en reconversion: logo avec le drapeau suisse.



- b. Produits Bourgeon avec $\geq 10\%$ de matières premières Bourgeon étrangères : logo sans le drapeau suisse.



- c. Produits avec des ingrédients provenant de fermes Bourgeon en reconversion : Bourgeon de reconversion pour l'agriculture (logo avec ou sans le drapeau suisse, selon la proportion de produits Bourgeon suisses)



Produit dans le cadre de la reconversion à l'agriculture biologique.



Produit dans le cadre de la reconversion à l'agriculture biologique.

La mention doit être placée à côté du logo.

- d. Produits transformés, qui ne correspondent pas tout à fait aux directives de transformation de Bio Suisse (p. ex. matière première conforme à l'OBIO au lieu du Bourgeon ou processus de transformation pas permis) (autorisation obligatoire) : Bourgeon de reconversion pour la transformation (seulement sans le drapeau suisse).



Produit dans le cadre de la reconversion aux directives de Bio Suisse.

La mention doit être placée à côté du logo.

Pour tous les produits est valable :

- Le logo (dessin et textes) ne doit pas être modifié.
- Le logo (dessin et textes) doit figurer seul.
- Le logo Bourgeon doit figurer sur le devant du produit.
- Le mot «Bourgeon» s'écrit toujours au singulier et avec une majuscule, p. ex. «les produits Bourgeon».

13 Preneur de licence Bourgeon/Producteur :

Preneur de licence :

- Preneur de licence  : Nom, NPA, lieu *ou*
- Preneur de licence Bourgeon : Nom, NPA, lieu

Producteur :

- Nom, NPA, lieu

14 Procédés de transformation :

Les directives de Bio Suisse pour les produits spécifiques énumèrent les étapes de transformation qui doivent être déclarées sur les étiquettes; il y a par ex. les traitements thermiques comme l'UHT ou la pasteurisation, la bactofugation, la surgélation, etc.

15 Provenance des matières premières :

Bourgeon Bio Suisse (Logo avec drapeau suisse) :

Déclaration d'origine Suisse dans la liste des ingrédients ou dans le même champ de vision, si les matières premières :

- viennent de $\geq 90\%$ de Suisse. L'indication peut être faite avec «Suisse» ou «au moins 90 % des ingrédients d'origine agricole sont d'origine Suisse».
- Pour les ingrédients d'origine agricole 100 % suisses, l'indication de l'origine n'est pas obligatoire.

Bourgeon biologique (sans drapeau suisse) :

Déclaration d'origine dans la liste des ingrédients ou dans le même champ de vision :

- Ingrédients végétaux : depuis une partie de 50 %.
Cas particulier : Dans le cas où il n'est pas possible de garantir qu'un ingrédient végétal de la denrée alimentaire en question est originaire du pays mentionné, l'origine ne doit pas être déclarée, même si la proportion est de 50 %, à condition que les exigences de l'OIDAI soient respectées.
- Oeufs et miel : depuis une partie de 10 %.
- Poisson et aquacultures : depuis une partie de 10 %.


L'origine doit toujours être spécifiée pour :

- Monoproduits
- Produits laitiers
- Viandes, préparations et produits à base de viande
- Insectes et produits à la base d'insectes.

Les ingrédients d'origine suisse doivent toujours être déclarés depuis une partie $\geq 10\%$

Exemples (y. c. différentes possibilités de déclaration):

12



1 **1** **Wienerlis Bio**

Charcuterie fumée à base de viande de bœuf et de porc

2 **Ingrédients:** Viande de bœuf **bio**

2 28 %, viande de porc **bio** 23 %, glace, lard **bio**, couenne **bio**, sel nitré pour saumure (sel de cuisine, conservateur: E 250), stabilisant: E 331, épices **bio**, sel de cuisine iodé, sucre **bio**, jus de citron **bio**, boyau: menu de mouton

15 Au moins 90 % des ingrédients issus de l'agriculture sont d'origine suisse.

3 à consommer jusqu'au: 30.9.20xx

4 Fabriqué en Suisse

13 **Preneur de licence Bourgeon:**

5 **Fabricant:** Boucherie Sàrl, Rue de la Viande 10, 1000 Lausanne

6 Conserver à 5 °C au maximum.

7 200 g (4 x 50 g) **8** L1234

10 *

11 **Certification bio:** CH-BIO-xxx

12



1 **1** **Bâtonnets aux amandes et à l'épeautre bio**

2 **Ingrédients:** Farine d'épeautre mi-blanche 32 %, amandes 26 %, **9** sucre de canne brut, **15** **beurre** (Suisse), **œuf entier**, zeste de citron, vanille en poudre, cannelle

2 tous les ingrédients d'origine agricole proviennent d'agriculture biologique.

3 à consommer de préférence jusqu'au: 31.12.20xx

4 Fabriqué en Suisse


13 **Preneur de licence Bourgeon:**

5 Boulangerie, Rue du pain 5, 1200 Genève

7 280 g **10** *

11 **Certification bio:** CH-BIO-xxx

12



1 **1** **Yogourt Bio Framboise**


2 **Ingrédients:** yogourt au lait entier *

14 (lait entier pasteurisé * (Suisse), poudre **15** de lait maigre * (Suisse), poudre de protéines du lait * (Suisse)), sucre de canne brut *, framboises 9% *, jus de citron *

2 * issu d'agriculture biologique

3 à consommer jusqu'au: 15.06.20xx

4 Fabriqué en Suisse

13 **Preneur de licence**  :

5 Échantillon SA, Rue du lait 5, 1700 Fribourg

6 Conserver à 5 °C au maximum.

7 180 g **8** EM654321

10 *

11 **Certification bio:** CH-BIO-xxx

Légende: (noir: législation sur les denrées alimentaires, rouge: Ordonnance bio CH, vert: Bio Suisse)

- 1** Dénomination spécifique
- 1** **Bio dans la dénomination spécifique**
- 2** Liste des ingrédients
- 2** **Indication des ingrédients de production biologique**
- 3** Durée de conservation / datage
- 4** Pays de production
- 5** Adresse complète du fabricant, de l'importateur, du conditionneur ou du vendeur
- 6** Mention de conservation et d'utilisation
- 7** Déclaration de quantité
- 8** Lot ou une date (au minimum jour/mois)
- 9** Allergènes
- 10** Décl. de la val. nutritive (* facult. pour les prod. alimentaires-artisanaux vendus en direct ou dans des magasins locaux)
- 11** **Numéro de code de l'organisme de certification**
- 12** Logo du Bourgeon
- 13** Preneur de licence Bourgeon
- 14** Procédés de transformation
- 15** Provenance des matières premières

Voir les pages 2, 4 et 6 pour de plus amples informations sur les déclarations.

Autorisation des étiquettes

Pour les preneurs de licences: Les étiquettes doivent obligatoirement être autorisées par le Secrétariat de Bio Suisse.

Pour les producteurs: La vérification des étiquettes par le Secrétariat de Bio Suisse est recommandée.

Cas particuliers cueillette de plantes sauvages:

- Dans le cas de produits provenant entièrement de cueillette sauvage, la dénomination spécifique doit mentionner «de cueillette certifiée dans la nature».
- Pour les produits constitués de 10 % ou plus de plantes sauvages, la mention doit être faite dans la liste des ingrédients ou dans le même champ de vision.
- **Étiquettes d'emballages pour fruits et légumes:** L'étiquette d'emballage doit mentionner le nom ou le code de l'entreprise de conditionnement ainsi que le nom du producteur.

Les logos Bourgeon

Les logos Bourgeon peuvent être téléchargés depuis www.bio-suisse.ch. Le nom d'utilisateur et le mot de passe que Bio Suisse fournit sur demande aux producteurs de Bio Suisse et aux preneurs de licences.

Directives d'étiquetage pour les produits Demeter

Base

Convention Demeter Partie III: Directives pour la déclaration des produits Demeter (références cf. page 12)

Exigences supplémentaires aux prescriptions légales

Les indications suivantes doivent figurer sur les produits Demeter en plus des prescriptions légales sur les denrées alimentaires et sur l'agriculture biologique (cf. pages 2 à 5):

16 Logo de la marque Demeter:



Le logo de la marque Demeter peut être utilisé pour:

a. Les produits contenant au minimum 90 % d'ingrédients Demeter

- Au minimum 90 % des matières premières sont certifiées de cultures Demeter (en cas de non-disponibilité, par ordre décroissant: qualité Bourgeon, qualité CH Bio).
- L'ingrédient nominatif est de qualité Demeter, épices exceptées pour autant que leur part en poids ou en volume soit inférieure à 2 % des ingrédients agricoles.
- 100 % des ingrédients agricoles sont issus de la production biologique.
- Les directives de transformation Demeter sont entièrement respectées.

b. Produits avec au minimum 66 % d'ingrédients Demeter

- Mention du statut de la matière première dans la liste des ingrédients: «en reconversion Demeter», «Bourgeon» ou «Bio».
- La proportion de produits Demeter est déclarée après la liste des ingrédients.
- Une autorisation exceptionnelle limitée dans le temps est absolument obligatoire pour les nouveaux produits qui contiennent au minimum 66 % d'ingrédients Demeter. Une proportion d'ingrédients Demeter de 90 % doit être atteinte après l'échéance de l'autorisation.

Le logo de la marque Demeter ne peut pas être utilisé pour les produits qui contiennent moins de 66 % d'ingrédients Demeter.

c. Produits avec au minimum 10 % d'ingrédients Demeter

- Mention de Demeter possible dans la liste des ingrédients.

Demeter en reconversion :



- Les ingrédients des exploitations en reconversion sont clairement identifiés dans la liste des ingrédients.
- Note obligatoire supplémentaire : «produit dans le cadre de la reconversion à l'agriculture biodynamique (Demeter)»

Les directives de transformation Demeter doivent être respectées pour tous les produits et à tous les niveaux de la transformation.

Placement de la marque Demeter :

- Le logo de la marque figure indépendamment de la dénomination spécifique et du nom de la marque dans le tiers supérieur, si possible sur le bord supérieur au milieu de l'étiquette.
- Le logo de la marque doit mesurer environ 1/3 de la largeur du champ de vision (au minimum 20 mm et au maximum 50 mm).
- Le logo de la marque est utilisé en co-branding avec le nom / l'étiquette du commerçant sur le devant.

17 Liste des ingrédients :

Dans la liste des ingrédients, la qualité de la culture doit être indiquée en détail directement dans la liste des ingrédients avec des symboles et des précisions ou avec une légende à la fin de la liste, par exemple:

- * Demeter
- o Bourgeon
- + biologique

18 Affirmation principale de Demeter :

Une affirmation principale Demeter peut être utilisée, p. ex.: «Les produits Demeter sont purement naturels. L'agriculture biodynamique renforce les plantes et favorise durablement la fertilité des sols. Elle garantit que les vaches ont des cornes et que les cycles des fermes sont refermés.»

19 Organismes de certification :

bio.inspecta, Ecocert IMOswiss

Exemples (y. c. différentes possibilités de déclaration):

Les produits de qualité Demeter sont soumis à des exigences très élevées. Certains additifs sont interdits, c'est pourquoi ils sont biffés dans les exemples d'étiquettes.

16 demeter

1 **Wienerlis**
Charcuterie fumée à base de viande de bœuf et de porc

2 **Ingrédients:** Viande de bœuf 28% *, viande de porc 23% *, glace, lard *, couenne *, sel nitraté pour saumure (sel de cuisine, conservateur: E 250), Stabilisateur: stabilisateur: citrate de sodium, épices *, sel de cuisine iodé, sucre, jus de citron *, boyau: menu de mouton

17 * Demeter

2 Tous les ingrédients d'origine agricole (excepté les boyaux) sont issus de production Demeter ou de production biologique.

3 à consommer jusqu'au: 30.9.20xx

4 Fabriqué en Suisse

5 **Fabricant:**
Boucherie Sàrl,
Rue de la Viande 10, 1000 Lausanne

6 Conserver à 5 °C au maximum.

7 200 g (4 x 50 g) 8 L1234

10 *

11 **Certification bio:** CH-BIO-xxx

19

16 demeter

1 **Bâtonnets aux amandes et à l'épeautre**

2 **Ingrédients:** Farine d'épeautre mi-blanche 32%, amandes 26%,

9 sucre de canne brut, **beurre, œuf entier**, zeste de citron, vanille en poudre, cannelle

2 Tous les ingrédients d'origine agricole

16 sont issus de production biodynamique (Demeter).

3 à consommer de préférence jusqu'au: 31.12.20xx

4 Fabriqué en Suisse

5 **Fabricant:**
Boulangerie,
Rue du pain 5, 1200 Genève

7 280 g

10 *

11 **Certification bio:** CH-BIO-xxx

16 demeter

1 **Yogourt Framboise**

2 **Ingrédients:** Yogourt au lait entier *

17 (lait entier, ~~poudre de lait maigre, poudre de protéines du lait~~), sucre de canne brut *, framboises 9% *, jus de citron °

17 * de production Demeter ° de production biologique

18 Les produits Demeter sont purement naturels. L'agriculture biodynamique renforce les plantes et favorise durablement la fertilité des sols. Elle garantit que les vaches ont des cornes et que les cycles des fermes sont refermés.

3 à consommer jusqu'au: 15.06.20xx

4 Fabriqué en Suisse

5 **Fabricant:**
Échantillon SA,
Rue du lait 5, 1700 Fribourg

6 Conserver à 5 °C au maximum.

7 180 g 8 EM654321

10 *

11 **Certification bio:** CH-BIO-xxx

19

Légende: (noir: législation sur les denrées alimentaires, rouge: Ordonnance bio CH, orange: Demeter)

- 1 Dénomination spécifique
- 2 Liste des ingrédients
- 2 Indication des ingrédients de production biologique
- 3 Durée de conservation / datage
- 4 Pays de production
- 5 Adresse complète du fabricant, de l'importateur, du conditionneur ou du vendeur
- 6 Mention de conservation et d'utilisation
- 7 Déclaration de quantité
- 8 Lot ou une date (au minimum jour/mois)
- 9 Allergènes
- 10 Déclaration de la valeur nutritive (* facultative pour les

produits alimentaires artisanaux vendus en direct ou dans des magasins locaux)

- 11 Numéro de code de l'organisme de certification
- 16 Logo de la marque Demeter
- 17 Liste des ingrédients
- 18 Affirmation principale Demeter
- 19 Organisme de certification (CH-BIO-006 ou CH-BIO-004)

Voir les pages 2, 4, 6 et 8 pour de plus amples informations sur les déclarations.

Autorisation des étiquettes

Pour les preneurs de licences et les producteurs, les étiquettes doivent obligatoirement être autorisées par le secrétariat de Demeter.

Double labellisation Demeter et Bourgeon

Base

Pour autant qu'il existe un contrat entre les deux organisations, il est possible d'utiliser les logos des deux marques sur les produits qui sont conformes aux Directives Demeter et au Cahier des charges de Bio Suisse.

Exigences

En plus des prescriptions légales pour les denrées alimentaires et l'agriculture biologique (cf. pages 2 à 5), les produits qui portent les deux labels doivent comporter les indications suivantes:

20 **Preneur de licence :**

- **Avec assez d'espace :**
«Preneur de licence Demeter & Bourgeon: ... »
- **En cas serré :**
«Preneur de licence: ... »

21 **Emplacement des labels :**

- Les produits conformes aux Directives Demeter et au Cahier des charges de Bio Suisse peuvent arborer les logos des deux marques.
- Le logo de la marque Demeter et le logo du Bourgeon doivent être placés sur la face avant de l'emballage. Le logo Demeter figure toujours en haut, le Bourgeon Bio Suisse ne doit pas être à la même hauteur que le logo Demeter.

22 **Déclaration dans la liste des ingrédients :**

Produits simples :



- Déclarer l'ingrédient avec entre parenthèses
«(Demeter & Bourgeon)», p. ex. avoine bio
(Demeter & Bourgeon).

Produits composés :

- Au minimum 90 % de matières premières doivent être certifiées Demeter.
- Tous les ingrédients d'origine agricole arborent les deux labels: «Tous les ingrédients d'origine agricole sont issus de la production biologique (Demeter & Bourgeon).»
- Une partie des ingrédients avec les deux labels:
* Demeter, ° Bourgeon, «Tous les ingrédients d'origine agricole sont issus de la production biologique». Les produits doublement labellisés arborent les deux symboles * °.

Exemples (y. c. différentes possibilités de déclaration):

16
12
21

BIOSUISSE

① **Wienerlis**
Charcuterie fumée à base de viande de bœuf et de porc

② **Ingrédients:** Viande de bœuf 28 %, viande de porc 23 %, glace, lard, couenne, stabilisateur: citrate de sodium, épice, sel de cuisine, sucre, jus de citron, boyau: menu de mouton

② tous les ingrédients d'origine agricole (excepté les boyaux) sont issus de production biologique

22 (Demeter & Bourgeon).

15 Au minimum 90% des matières premières d'origine agricole sont issus de l'agriculture biologique.

③ à consommer jusqu'au: 30.9.20xx

④ Fabriqué en Suisse

⑤ **Preneur de licence Demeter & Bourgeon:**

13 Boucherie Saràl, Rue de la Viande 10,
20 1000 Lausanne

⑥ Conserver à 5 °C au maximum.



⑦ 200 g (4 x 50g) ⑧ L1234

⑩ *

11 **Certification bio:** CH-BIO-xxx

19

16
12
21

BIO

① **Bâtonnets aux amandes et à l'épeautre**

② **Ingrédients:** Farine d'épeautre mi-blanche 32 %, amandes 26 %, 15 sucre de canne brut, **beurre (Suisse)**, 9 œuf entier, zeste de citron, vanille en poudre, cannelle

② tous les ingrédients d'origine agricole sont issus de production biologique

22 (Demeter & Bourgeon)

③ à consommer de préférence jusqu'au: 31.12.20xx

④ Fabriqué en Suisse

⑤ **Preneur de licence:**

13 Boulangerie,
20 Rue du pain 5, 1200 Genève



⑦ 280 g

⑩ *

11 **Certification bio:** CH-BIO-xxx

19

16
12
21

BIO

① **Yogourt Framboise**

② **Ingrédients:** yogourt au lait entier* ° 14 (lait entier pasteurisé) (CH), sucre de 15 canne brut* °, framboises 9%* °, jus de citron °

22 * Demeter, ° Bourgeon

② tous les ingrédients d'origine agricole sont issus de l'agriculture biologique

③ à consommer jusqu'au: 15.06.20xx

④ Fabriqué en Suisse

⑤ **Preneur de licence:**

13 Échantillon SA,
20 Rue du lait 5, 1700 Fribourg

⑥ Conserver à 5 °C au maximum.

⑦ 180 g ⑧ EM654321

⑩ *

11 **Certification bio:** CH-BIO-xxx

19

Légende: (noir: législation sur les denrées alimentaires, rouge: Ordonnance bio CH, orange: Demeter, bleu: double labellisation)

- ① Dénomination spécifique
- ② Liste des ingrédients
- ② Indication des ingrédients de production biologique
- ③ Durée de conservation / datage
- ④ Pays de production
- ⑤ Adresse complète du fabricant, de l'importateur, du conditionneur ou du vendeur
- ⑥ Mention de conservation et d'utilisation
- ⑦ Déclaration de quantité
- ⑧ Lot ou une date (au minimum jour/mois)
- ⑨ Allergènes
- ⑩ Déclaration de la valeur nutritive (* facultative pour les produits alimentaires artisanaux vendus en direct ou dans des magasins locaux)
- 11 **Numéro de code de l'organisme de certification**
- 12 **Logo du Bourgeon**

- 13 **Preneur de licence Bourgeon**
- 14 **Procédés de transformation**
- 15 **Provenance des matières premières**
- 16 **Logo de la marque Demeter**
- 19 **Organisme de certification (CH-BIO-006)**
- 20 **Preneur de licence**
- 21 **Emplacement des labels**
- 22 **Déclaration dans la liste des ingrédients**

Voir les pages 2, 4, 6, 8 et 10 pour de plus amples informations sur les déclarations.

Autorisation des étiquettes

Pour les preneurs de licences: Les étiquettes doivent obligatoirement être autorisées par les secrétariats de Demeter et de Bio Suisse.

Pour les producteurs: La vérification des étiquettes par le secrétariat de Demeter est obligatoire, par le secrétariat de Bio Suisse facultative.

Informations

Étiquetage

Bio Suisse

Tél. +41 (0)61 204 66-66, fax -11
bio@bio-suisse.ch, www.bio-suisse.ch

Demeter

Fédération Demeter Suisse
Tél. +41 (0)61 706 96 47, fax -44
info@demeter.ch, www.demeter.ch

Institut de recherche de l'agriculture biologique FiBL

Contact: Regula Bickel,
Tél. +41 (0)62 865-0422, regula.bickel@fibl.org
info.suisse@fibl.org, www.fibl.org

Organismes de certification

bio.inspecta SA

Tél. +41 (0)62 865 63 33
admin@bio-inspecta.ch, www.bio-inspecta.ch

Bio Test Agro SA (BTA)

Tél. +41 (0)31 722 10 70
info@bio-test-agro.ch, www.bio-test-agro.ch

Ecocert IMOswiss SA

Abt. Schweiz, Tél. +41 (0)71 626 06 34
schweiz@ecocert.com, www.ecocert-imo.ch

ProCert SA

Tél. +41 (0)31 560 67 67
bern@procert.ch, www.procert.ch

Références

Législation sur les denrées alimentaires

Vue d'ensemble sur toutes les lois et ordonnances

www.blv.admin.ch > FR > Aliments et nutrition >
Bases légales et documents d'application >
Législation
→ Lien direct

L'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUOs, RS 817.02)

www.admin.ch > FR > Droit fédéral >
Recueil systématique > Rechercher 817.02
→ Lien direct

Ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI, RS 817.022.16)

www.admin.ch > FR > Droit fédéral >
Recueil systématique > Rechercher 817.022.16
→ Lien direct

Ordonnance sur les déclarations de quantité (ODqua, RS 941.204)

www.admin.ch > FR > Droit fédéral >
Recueil systématique > Rechercher 941.204
→ Lien direct

Ordonnance du DFJP

(ODqua-DFJP, RS 941.204.1)

www.admin.ch > FR > Droit fédéral >
Recueil systématique > Rechercher 941.204.1
→ Lien direct

Ordonnance sur l'indication des prix (OIP, RS 942.211)

www.admin.ch > FR > Droit fédéral >
Recueil systématique > Rechercher 942.211
→ Lien direct

Législation bio

Ordonnance bio (RS 910.18)

www.admin.ch > FR > Droit fédéral >
Recueil systématique > Rechercher 910.18
→ Lien direct

Ordonnance bio du DEFR (SR 910.181)

Comme Ordonnance bio > Rechercher 910.181
→ Lien direct

Cahier des charges de Bio Suisse

www.bio-suisse.ch > Transformateurs &
Commerçants > Cahier des charges & Règlements
→ Lien direct

Directives Demeter

www.demeter.ch > Paysans & Transformateurs >
Directives, aide mémoire, formulaires > Directives
pour l'étiquetage des produits Demeter
→ Lien direct

Impressum

Éditeurs et distribution:

Institut de recherche de l'agriculture biologique FiBL
Ackerstrasse 113, Case postale 219, CH-5070 Frick
Tél. +41 (0)62 865 72 72, fax -73
info.suisse@fibl.org, www.fibl.org

Bio Suisse

Peter Merian-Strasse 34, CH-4052 Bâle
Tél. +41 (0)61 204 66 66, fax -11
bio@bio-suisse.ch, www.bio-suisse.ch

Fédération Demeter Suisse

Burgstrasse 6, CH-4410 Liestal
Tél. +41 61 706 96 43, fax -44
info@demeter.ch, www.demeter.ch

Auteurs: Regula Bickel (FiBL)

Collaboration et relecture: Luana Cresta (OFAG),
Bettina Holenstein (Demeter), Christine Siegrist
(Inspectorat des denrées alimentaires de la ville
de Zurich), Sabine Würth (Bio Suisse)

Rédaction: Gilles Weidmann (FiBL)

Traduction: Manuel Perret

No. de commande FiBL: 1542

Prix: 9.– Fr. (plus frais d'envoi)

La fiche technique se trouve sur shop.fibl.org et sur
les sites internet de Bio Suisse et de Demeter aussi en
téléchargement gratuit.

© FiBL, Bio Suisse & Demeter
5ème édition, août 2019