

# Agriculture biologique: Les nouvelles règles pour 2025

Vue d'ensemble des principaux changements  
dans les ordonnances bio et pour les labels bio





## Ordonnance bio (OBio)

### Généralités

<b>Définitions</b>	L'expression «l'intégrité d'un produit biologique» est introduite. OBio: art. 4, let. h <i>Intégrité est utilisée pour fiabilité, irréprochabilité, incorruptibilité.</i>
<b>OGM</b>	Au cas où elle emploie des produits et substances non biologiques présentant un risque du point de vue de la présence d'organismes génétiquement modifiés, l'entreprise s'engage à obtenir de la part du vendeur une attestation selon laquelle les produits et substances concernés ne sont pas des organismes génétiquement modifiés. OBio: art. 24a <sup>bis</sup> , al. 1, let. i <i>Cette pratique est bien établie en Suisse, cette déclaration de garantie ajoute maintenant une règle claire.</i>
<b>Aquaculture</b>	
<b>Généralités</b>	L'Ordonnance bio est maintenant aussi valable pour les produits non transformés et transformés de l'aquaculture. Les insectes, la pêche et la chasse demeurent exclus. Un 5 <sup>ème</sup> alinéa g est introduit dans l'ordonnance pour régler les dispositions pour la production d'algues et d'animaux aquacoles. OBio: art. 1, 2 <sup>bis</sup> et 3 <i>Les produits de la pêche (capture d'animaux vivants) continuent de ne pas faire partie du champ d'application de l'Ordonnance bio. Pour les produits concernés, une différence est introduite entre les produits aquacoles et les algues (ce qui comprend aussi les algues d'aquaculture et celles qui proviennent de peuplements sauvages).</i>
<b>Définitions</b>	L'expression «produits» est élargie aux produits de l'aquaculture. L'expression «aquaculture» est introduite. OBio: art. 4, let. a et g / EU VO Nr. 1380/2013: art. 4, al. 1 (25) <i>L'expression «aquaculture» est définie dans le sens de l'Ordonnance mentionnée.</i>
<b>Dispositions définies par le DEFR</b>	Le DEFR peut édicter des dispositions sur: les exigences concernant la production et la sélection des algues qui sont cultivées en aquaculture; les exigences concernant la production, la provenance, l'alimentation et la santé des animaux produits en aquaculture, ainsi que les pratiques de garde; les procédures de contrôle applicables. OBio: art. 8, al. 1 <sup>er</sup> et 16h <sup>bis</sup> / OBio DEFR: art. 16a / EU VO 2028/848: Annexe II, Partie III, al. 2.1 et 3.1
<b>Exploitations bio</b>	Les entreprises qui produisent des animaux aquacoles et/ou des algues en respectant les exigences de l'Ordonnance bio sont maintenant assimilées à des exploitations biologiques. OBio: art. 5, al. 2
<b>Dispositions transitoires</b>	Les stocks de produits aquacoles transformés et d'algues produits conformément à l'ancien droit qui sont encore disponibles le 31 décembre 2024 peuvent être écoulés jusqu'à épuisement. OBio DEFR: Dispositions transitoires <i>Les produits aquacoles et les algues sont jusqu'à maintenant produits en bio selon des normes de droit privé. Le délai transitoire doit aider les exploitations concernées à appliquer sans problèmes les nouvelles dispositions de droit public.</i>
<b>Instructions</b>	Les dispositions de l'UE ci-après doivent être respectées pour la production d'algues et les installations aquacole. L'utilisation de poudre d'hémoglobine est autorisée pour remplacer la farine de poisson. 90 % de l'eau des installations extérieures peuvent être joints au cycle. OBio: art. 8, al. 1 <sup>er</sup> et art. 16h <sup>bis</sup> / OBio DEFR: art. 16a / EU-VO 2018/848: Annexe II, Partie III <i>En tant que pays intérieur, la Suisse ne produit que très peu de produits aquacoles non transformés et d'algues sauvages. Vu que les produits de ce genre proviennent souvent de l'UE, il y a une mention de l'endroit de la législation de l'UE qui règle les exigences et les procédures de contrôle.</i>
<b>Certificat</b>	Les catégories de produits du certificat sont élargies aux algues ainsi qu'aux produits aquacoles non transformés et transformés. OBio: art. 30a <sup>ter</sup> <i>Cette modification permet de régler les catégories de produits de la même manière que l'UE.</i>
<b>Transformation des denrées alimentaires</b>	
<b>Fabrication de levures</b>	L'adjonction de jusqu'à 5 % d'extrait ou d'autolysat de levure non bio lors de la fabrication de levure biologique est autorisée jusqu'au 31 décembre 2025. OBio DEFR: dispositions transitoires
<b>Additifs pour les denrées alimentaires</b>	Le champ d'application pour les substances suivantes est élargi: Acide ascorbique (E300) pour les préparations carnées; Lécithine (E322) pour les produits d'origine animale; Lactate de sodium (E325) pour les produits d'origine végétale. Le but d'utilisation est actualisé pour l'entrée suivante: Pectine (E440(i)). Les entrées suivantes sont ajoutées: Disulfite de sodium (E223) pour les crustacés; tartrate double de sodium et de potassium (E337) pour les produits végétaux; Cellulose (E460) pour la fabrication de gélatine. OBio DEFR: Annexe 3, partie A
<b>Ingrédients non biologiques</b>	L'entrée «Algues» est supprimée. OBio DEFR: Annexe 3, partie C <i>Après l'inclusion de l'aquaculture dans le champ d'application de l'OBio, des algues peuvent aussi être certifiées biologiques en Suisse.</i>
<b>Produits de nettoyage et de désinfection</b>	L'annexe 8 de l'OBio DEFR énumère maintenant les substances qui ne peuvent pas être utilisées comme biocides. OBio DEFR: art. 4c, al. 1 et 2; Annexe 8, chiffre 3 <i>Par analogie avec l'UE, l'Annexe 8 chiffre 3 définit quelles matières actives ne peuvent pas être utilisées comme biocides dans la production animale (pour la désinfection). L'utilisation de produits à base d'iode pour désinfecter les trayons ne tombe pas dans le champ d'application de l'annexe 8. L'entrée est supprimée.</i>
<b>Procédés</b>	Le délai pour l'autorisation de l'utilisation de procédés à base d'échanges ioniques et de résine d'adsorption est prolongé d'une année (jusqu'au 31 décembre 2025). OBio DEFR: dispositions transitoires <i>La prolongation du délai sert à donner à la branche suffisamment de temps pour mettre en œuvre des alternatives.</i>



## Ordonnance bio (OBio) Suite

### Production végétale

**Produits phytosanitaires** Les substances suivantes sont maintenant inscrites: Extrait aqueux de graines germées de lupin doux (*Lupinus albus*), métasilicate de magnésium hydraté (talc E553b), pyrophosphate de fer. L'entrée «Adjuvants servant à accroître l'efficacité tels que l'huile de résine de pin et l'huile de paraffine» est complétée par «à l'exception de l'amidon hydroxypropylique». OBio DEFR: Annexe 1

Selon l'Expert Group on Organic Farming (EGTOP), ces produits phytosanitaires sont compatibles avec les buts et les principes de l'agriculture biologique. La Commission européenne a donc enregistré ces substances dans le Règlement d'exécution (UE) 2021/1165. Au cours des dernières années, de nouveaux mouillants et agents d'adhérence qui améliorent la résistance à la pluie des produits phytosanitaires ont été mis sur le marché. C'est positif car cela peut mener à économiser des matières actives (tout particulièrement dans le cas des fongicides cupriques). Une série de ces mouillants et agents d'adhérence sont basés sur de l'amidon hydroxypropylé, qui est un dérivé de différents amidons végétaux et est aussi appelé «amidon modifié». Il est facilement biodégradable et non toxique.

**Semences** **Système d'information:** La banque de données «OrganicXseeds» est régulièrement actualisée. Lorsqu'ils enregistrent du matériel de multiplication biologique sur la plateforme OrganicXseeds, les commerçantes et commerçants déclarent la quantité de semence disponible (en g ou kg) et le nombre de plantons. OBio: art. 33a, al. 1-3/ OBio DEFR: art. 16h, let. g

Des exigences plus détaillées pour le système d'information améliorent la transparence au sujet de l'état du marché. Les productrices et producteurs reçoivent une vue d'ensemble sur l'offre en semences et matériel de multiplication bio et sur les quantités disponibles.

**Semences conventionnelles:** L'exception pour l'annonce obligatoire des espèces dont il y a très peu de semences biologiques a été abrogée. Chaque utilisation de semences ou de matériel de multiplication végétative non biologique doit maintenant être annoncée. Les demandes pour l'utilisation de semences et de matériel de multiplication végétative non biologiques doivent maintenant être adressées à l'Institut de recherche de l'agriculture biologique FiBL et plus à l'OFAG. OBio: art. 13a, art. 33a, al. 2

Il faut toujours prouver la non-disponibilité. Un extrait imprimé du système d'information selon l'art. 33a al. 2 suffit comme preuve. Une preuve imprimée n'est plus nécessaire si ce système a une fonction d'historique. Si une variété n'est pas disponible, il faut en plus justifier pourquoi aucune des alternatives biologiques enregistrées pour la même espèce ne convient. La déclaration obligatoire doit rendre transparente la demande du marché pour des semences et du matériel de multiplication végétative biologiques. C'est sur cette base que les acteurs du marché peuvent adapter leur offre.

**Announces:** La notification visée à l'art. 13a, al. 4 pour les plantes ornementales, les semences pour les surfaces de promotion de la biodiversité ainsi que les plantes médicinales, culinaires et aromatiques est facultative jusqu'au 31.12.2029. L'obligation de notification est pour l'instant reportée afin d'éviter un trop grand travail administratif pour les producteurs.

**Liste des semences:** Le Département fédéral de l'économie, de la formation et de la recherche (DEFR) ne définit plus de liste des espèces dont des quantités suffisantes de semences ou de matériel de multiplication végétative sont disponibles. OBio: art. 13, al. 3<sup>bis</sup>, art. 33a/ OBio DEFR: art. 16i

L'article 13 al. 3<sup>bis</sup> est abrogé et transféré dans l'article 33a pour rassembler les informations sur les systèmes d'information pour les semences et le matériel de multiplication végétative. Le FiBL est compétent pour la publication des listes.

### Production animale en général

**Dispositions concernant les parcours** Les chiffres 1 (Parcours pour les bovins, les buffles d'Asie, les ovins et les caprins) et 3 (Aire à climat extérieur pour la volaille de rente) sont abrogés. OBio DEFR: Annexe 6

Les catégories animales mentionnées aux chiffres 1 et 3 sont soumises aux dispositions sur les sorties régulières en plein air selon l'art. 75 OPD et les exigences de l'annexe 6 OPD. Seules les surfaces totales pour les animaux de l'espèce porcine sont encore réglées en plus des dispositions sur les sorties régulières en plein air. La référence à l'OPD dans la phrase d'introduction doit être modifiée. Dans le titre du tableau, l'expression «aire d'exercice» est remplacée par «surface du parcours» pour qu'il corresponde avec l'OPD et les dispositions pour la SRPA.

**Définitions** Les termes «animaux de rente» et «animaux de compagnie» sont précisés par une référence aux définitions dans l'ordonnance sur les aliments pour animaux: Contrairement à un animal de rente, un animal de compagnie ne sert pas à produire des denrées alimentaires. OBio: art. 1, al. 1, let. c

**Abeilles** Pour assurer le renouvellement de l'effectif, il est possible d'utiliser au maximum 20 % de reines et d'essaims non biologiques. OBio DEFR: art. 8, al. 2

En Suisse c'était jusqu'à maintenant seulement 10 %. Le pourcentage est maintenant adapté au niveau de l'UE. Les essaims naturels doivent être imputés aux 20 % d'essaims non biologiques.

**SST pour les bovins** Dans certaines situations, des isolements temporaires en groupes sont maintenant acceptés. OPD: ch. 2.5, annexe 6, let. A

La disposition sur l'isolement d'animaux dans des cas exceptionnels (vêlages, maladies, blessures) est simplifiée: Les animaux peuvent être temporairement isolés individuellement ou en groupes dans des boxes à une ou plusieurs zones.

**Ovins** Les troupeaux en transhumance peuvent temporairement pâturer sur des surfaces non biologiques. OBio: art. 16a, al. 8

Il est précisé que seuls les animaux du genre ovin peuvent tomber sous le terme de troupeaux en transhumance. La formulation «animaux estivé» est supprimée.

**Porcins** Les exigences pour la surface totale pour les porcins sont fixées dans l'annexe 6 (2). OBio DEFR: art. 4a<sup>bis</sup>, al. 2, Annexe 6 (2)



## Ordonnance bio (OBio) Suite

**Estivage** **Estivage dans des exploitations non biologiques:** L'estivage doit si possible se faire dans des exploitations bio. Si des animaux sont estivés dans des exploitations non biologiques, il faut prouver qu'un flux de marchandises distinct est garanti. OBio: art. 15b

Les animaux biologiques doivent dans tous les cas aller sur des surfaces d'estivage qui remplissent les exigences de gestion selon les articles 26–33 OPD. Les surfaces d'estivages sont a) les pâturages/exploitations communautaires; b) les pâturages d'estivage et c) les prairies de fauche dont les récoltes sont utilisées pour l'affouragement complémentaire pendant l'estivage. Une séparation des animaux et de leurs produits peut être qualifiée d'adéquate si les bêtes sont traitées dans des stabulations différentes ou au moins des reposoirs différents. Une séparation adéquate lors de la traite est aussi garantie si les bêtes bio sont traitées en premier et que le lait est séparé de manière cohérente.

### Production animale / Affouragement

**Acides aminés** Les acides aminés synthétiques et leurs sels ainsi que les produits analogues sont interdits comme additifs pour l'alimentation animale et comme auxiliaires technologiques. OBio DEFR: art. 4a<sup>ter</sup>, al. 1 let. d

Des acides aminés naturels peuvent être utilisés comme additifs fourragers et auxiliaires technologiques; seuls les acides aminés de synthèse sont interdits.

**Animaux aquacoles, animaux de compagnie** Les aliments pour les animaux de compagnie et les animaux aquacoles sont maintenant réglementés. OBio DEFR: Annexe 7

Selon l'Expert Group for Technical Advice on Organic Production (EGTOP) institué par la Commission européenne, les substances listées sont compatibles avec les buts et principes de la production biologique.

**Désignation des aliments pour animaux de compagnie** La mention «biologique» peut être utilisée dans la dénomination spécifique et dans les données sur la composition pour autant que l'aliment fourrager remplisse les exigences des articles 16a, al. 2 et 7, 16k<sup>bis</sup> et 16l et que les ingrédients biologiques d'origine agricole représentent au moins 95 % de poids. Des règles analogues à celles pour les denrées alimentaires sont valables pour l'utilisation de la désignation «dans les informations relatives à la composition» ou «dans les informations relatives à la composition ou dans le même champ visuel que la dénomination spécifique». OBio: art. 21b<sup>bis</sup>

Les prescriptions de désignation qui concernent les aliments pour animaux de compagnie s'orientent d'après celles pour les denrées alimentaires car ces produits sont vendus directement aux clientes et aux clients.

**Aliments fourragers non biologiques** Le délai pour l'achat d'aliments fourragers non biologiques pour les porcins et les volailles est prolongé jusqu'au 31 décembre 2030. OBio DEFR: Disposition transitoire de la modification du 31. 10. 2012, al. 8 et Annexe 5

Il n'y a pas encore assez d'aliments protéiques biologique à disposition sur le marché pour assurer l'alimentation des porcelets et des jeunes poules avec des acides aminés essentiels. L'UE a prolongé le délai correspondant jusqu'à fin 2026.

**Disposition transitoire** Les aliments biologiques pour animaux de compagnie peuvent être fabriqués et désignés selon les dispositions actuelles jusqu'au 31 décembre 2025. Disposition transitoire; OBio: art. 39o, al. 2

### Reconversion à l'agriculture biologique

**Période de reconversion** Dans les cas de force majeure où les exigences de l'Ordonnance bio ne peuvent provisoirement pas être remplies à cause de mesures ordonnées par les autorités, les exploitations peuvent être libérées d'une nouvelle reconversion. OBio: art. 8, al. 4 et 5

Par exemple, les exploitations doivent mettre en œuvre les mesures de lutte contre le scarabée japonais qui ont été ordonnées par les autorités et, bien que les exigences de l'OBio ne puissent provisoirement pas être respectées sur des surfaces bio et qu'elles doivent le cas échéant être déclassées, l'exploitation elle-même reste considérée comme biologique. Si toutefois l'intégrité ne peut pas être garantie sur les surfaces concernées, une nouvelle reconversion est nécessaire.

### Cueillette dans la nature

**Algues sauvages** Le DEFR peut édicter d'autres dispositions concernant les exigences relatives à la récolte d'algues sauvages et à la procédure de contrôle applicable. OBio: art. 14, titre et al. 5

La cueillette de plantes sauvages n'est plus la seule à être réglementée, celle d'algues sauvages l'est aussi.

**OBio:** Ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique

**OBio DEFR:** Ordonnance sur l'agriculture biologique du Département fédéral de l'économie, de la formation et de la recherche DEFR

**LAgr:** Loi sur l'agriculture

**OPD:** Ordonnance sur les paiements directs



## Bio Suisse: Agriculture

### Principe de la globalité

**Abeilles** Les exigences minimales pour les emplacements sont supprimées. Partie II: chap. 5.8 et art. 5.8.1

Toutes les ruches doivent être placées à des endroits qui correspondent totalement aux directives.

**Commercialisation parallèle** La commercialisation parallèle de cultures qui ne sont pas différenciables visuellement doit être déclarée à l'organisme de certification. Cela remplace l'obligation actuelle d'avoir une autorisation exceptionnelle. Partie II: art. 1.2.7.3

La déclaration obligatoire sert à simplifier le processus. Les conditions pour la commercialisation parallèle sont définies à l'art. 1.2.7.3. Un formulaire pour la déclaration à l'organisme de certification est mis à disposition.

## Bio Suisse: Agriculture Suite

### Production végétale

<b>Matériaux de couverture et de paillage</b>	Les films de paillage biodégradables qui sont incorporés au sol après la culture doivent figurer sur la Liste des intrants du FiBL. Les films qui sont encore présents le 1. 1. 2025 peuvent être utilisés jusqu'à la fin du stock. Partie II: art. 2.1.1.4 <b>L'utilisation de matériaux de couverture en plastique qui ne sont pas incorporés au sol après la culture (p. ex. les bâches tissées ou les films en plastique noir) reste autorisée, mais elle doit être limitée le plus possible. Ils doivent être enlevés des surfaces après les cultures et soit réutilisés soit éliminés.</b>
<b>Proportion d'herbages</b>	La SPB «ourlets sur terres assolées» peut être comptée comme surface enherbée toute l'année. Partie II: art. 2.1.4.1 <b>Il fallait déjà avoir au moins 20 % resp. 10 % de surfaces assolées enherbées toute l'année avec des prairies artificielles et des jachères tournantes ou florales. Les ourlets sur terres assolées peuvent maintenant s'y rajouter.</b>
<b>Fumure phosphatée</b>	La fumure phosphatée doit être équilibrée de manière équilibrée (max. 100 %). La marge de tolérance de 10 % est abrogée. Partie II: art. 2.4.2.5 <b>Il s'agit d'une modification selon les prescriptions PER.</b>

### Production animale en général

<b>Abeilles</b>	<b>Registre des emplacements des ruches:</b> Le registre des emplacements peut être électronique. Partie II: art. 5.8.4 <b>Alimentation:</b> Il n'y a plus besoin d'un accord de l'organisme de certification pour l'alimentation artificielle avec des pâtes de sucre biologique au lieu de miel biologique. Le nourrissage entre les miellées n'est plus autorisé. Un nourrissage d'urgence est autorisé sans autorisation exceptionnelle. Partie II: art. 5.8.6 <b>L'alimentation d'urgence n'est pas praticable s'il faut d'abord demander une autorisation à l'organisme de certification. Pour éviter les demandes a posteriori, cette autorisation est remplacée par une consignation claire et compréhensible.</b> <b>Sélection et multiplication des abeilles:</b> Le rognage des ailes des reines est interdit sans dérogation possible. Pour endiguer la varroase, le prélèvement total du couvain est autorisé de même que les grilles à reines et les chasse-abeilles. Des trappes à pollen peuvent être posées vers le trou d'envol. Partie II: art. 5.8.9 <b>Il n'y pas de raison pour le rognage des ailes des reines en agriculture biologique. Le prélèvement de couvain est une intervention moins grave qu'un traitement à l'acide formique. Le prélèvement raisonnable de couvain fait partie des bonnes pratiques apicoles.</b>
<b>Volailles</b>	L'utilisation de médicaments vétérinaires chimiques de synthèse contenant la substance active fluralaner (p. ex. Exzolt) contre les acariens des volailles n'est autorisée que sur prescription vétérinaire et avec une autorisation exceptionnelle de la Commission de labellisation agricole. Les conditions et critères figurent dans la «Liste des critères d'octroi des autorisations exceptionnelles – Producteurs». Partie II: art. 4.5.1 <b>L'insecticide et acaricide de synthèse fluralaner est controversé et ne peut donc être utilisé qu'avec une autorisation exceptionnelle à partir de l'année prochaine.</b>

### Production animale / Alimentation

<b>Porcelets et jeunes volailles</b>	5 % de composants protéiques non biologiques peuvent être donnés jusqu'au 31. 12. 2030 aux catégories animales suivantes: porcelets jusqu'à 35 kg / poulettes et jeunes coqs jusqu'à la semaine 18 / poulets d'engraissement jusqu'au 21 <sup>ème</sup> jour / toutes les autres sortes de volailles jusqu'au 42 <sup>ème</sup> jour. Partie II: art. 4.2.4.2 <b>À cause de la réglementation pour la protéine de pomme de terre, un délai transitoire a été défini pour les jeunes animaux.</b>
<b>Volailles</b>	Pendant l'engraissement des poulets, chaque unité avicole peut contenir au maximum 500 poulets. La même entreprise agricole peut avoir plusieurs unités avicoles, mais au maximum 6000 poulets au total. Partie II: art. 5.5.6.3 <b>Il y a un délai transitoire de 20 ans pour les poulaillers existants au 31. 12. 2024 où il y a plusieurs troupeaux de poulets.</b>
<b>Porcins</b>	Jusqu'au 31. 12. 2030, il est de nouveau autorisé d'utiliser au maximum 5 % de protéines de pomme de terre non biologique dans les aliments pour porcins. Partie II: art. 4.2.4.2 <b>Depuis l'alimentation 100 % bio, des fermes ont des problèmes de qualité de la graisse et/ou de durées d'engraissement qui provoquent de grandes pertes financières. Il n'y a quasiment pas de protéine de pomme de terre bio sur le marché.</b>

### Reconversion

<b>Abeilles</b>	La cire ne doit pas obligatoirement être changée pendant la reconversion pour autant que les teneurs en résidus (surtout le thymol, max 5 mg/kg) soient respectées. La reconversion de l'OBio au Bourgeon ne nécessite pas d'année de reconversion si les teneurs en résidus pour la cire sont respectées. Partie II: art. 1.3.2 <b>Les différences entre l'apiculture selon l'OBio et celle selon le Bourgeon sont très petites.</b>
-----------------	--

## Bio Suisse: Transformation et commerce

### Généralités

<b>Le Bourgeon sur les documents d'accompagnement</b>	Les produits semi-finis et finis qui satisfont aux exigences du Bourgeon suisse doivent porter sur les documents d'accompagnement la mention «Bourgeon suisse» ou «Bourgeon CH». Des abréviations sont admises. Partie III: art. 1.10.4.1 <b>La précision des prescriptions d'étiquetage doit simplifier et rendre plus claire la documentation constante et sans lacunes des produits Bourgeon.</b>
<b>Rework</b>	L'utilisation du rework et la réduction des déchets alimentaires qui en découle sont conformes à l'esprit de Bio Suisse. L'utilisation du rework ne doit cependant pas altérer la qualité des produits Bourgeon. Partie III: art. 1.7.4 <b>Le rework doit être utilisé dans le cadre d'un équilibre «sain» de manière à pouvoir respecter les prescriptions légales et éviter les défauts qualitatifs. Le rework doit cependant être évité si cela est possible.</b>

## Bio Suisse: Transformation et commerce Suite

<b>Entreprises de désinfestation (EdD)</b>	L'EdD doit maintenant établir et envoyer à Bio Suisse un rapport sur les surveillances et les traitements. Partie III: art. 1.12.3.1c Documentation <i>Cette modification ne fait qu'ajouter au Cahier des charges de Bio Suisse une pratique déjà courante.</i>
<b>Procédés et méthodes de transformation</b>	L'utilisation de la détection aux rayons X pour déceler des corps étrangers ne nécessite plus d'autorisation exceptionnelle mais est autorisée comme méthode de mesure et d'inspection. Partie III: art. 1.7.1 <i>L'actuelle nécessité d'une autorisation exceptionnelle est abrogée. L'information sur l'utilisation continue d'être visible dans le formulaire de demande de licence. Cette décision se base sur une base décisionnelle détaillée qui a été élaborée par un groupe de travail en tenant compte de données scientifiques.</i>
<b>Réception des marchandises et contrôle des flux des marchandises</b>	Les emballages des produits importés qui sont livrés à l'intérieur de la Suisse pour y être transformés peuvent porter l'étiquette de l'entreprise étrangère avec la mention «BIOSUISSE ORGANIC». Partie III: art. 1.5 <i>Selon la Partie V du CDC, les produits importés doivent être étiquetés «BIOSUISSE ORGANIC» puis comme produits Bourgeon lors de la réception en Suisse. Changer la déclaration de tous les emballages importés serait disproportionné.</i>
<b>Produits spécifiques</b>	
<b>Tous les produits</b>	<p><b>Extraits d'arômes:</b> Si des extraits d'arômes Bourgeon font partie de l'ingrédient nominatif dans le produit fini, ce dernier doit contenir d'autres parties de cet ingrédient. Les ingrédients nominatifs typiquement utilisés sous formes d'extraits comme le café ou la menthe poivrée ne sont pas concernés par cette règle. Partie III: chap. 2/6.5/7/11.5/15 <i>Il s'agit d'une adaptation à la pratique courante.</i></p> <p><b>Microorganismes:</b> La déclaration des microorganismes utilisés dans les produits fermentés a été uniformisée dans le Cahier des charges: «Microorganismes pour produits fermentés». Partie III: art. 2.4.5/ 2.8.7/ 9.3.5/ 22.1.4/ 22.3.5</p>
<b>Boissons alcoolisées et vinaigre</b>	<p><b>Bière:</b> Le chapitre sur la bière n'était plus actuel et a donc été révisé et adapté aux exigences actuelles. Partie III: Révision de tout le chapitre 11.1</p> <p><b>Désignation:</b> Les vins de fruits désalcoolisés doivent être déclarés comme tels. Partie III: art. 11.3.6 <i>Pour que les consommateurs soient informés sur l'étape de transformation supplémentaire qu'est la désalcoolisation, la déclaration «désalcoolisé» doit figurer dans la dénomination spécifique du produit.</i></p> <p><b>Procédés de transformation:</b> L'osmose inverse est maintenant autorisée pour la concentration des moûts de raisin et d'autres fruits. L'arrêt de la fermentation, l'osmose inverse et la distillation sous vide peuvent être utilisés pour obtenir des vins de fruits sans alcool. Partie III: art. 11.2.1 / Partie III: art. 11.3.1 <i>Il s'agit d'un procédé courant pour désalcooliser et concentrer des moûts.</i></p>
<b>Viande</b>	<p><b>Désignation:</b> Les produits carnés moulés à base de viande hachée doivent maintenant être désignés de la manière suivante: «produit carné moulé à base de viande hachée». Partie III: art. 4.2.6 <i>Il y a sur le marché toujours plus de produits moulés fabriqués avec de la viande hachée. Pour assurer la transparence, ils doivent être déclarés comme tels sur l'emballage.</i></p> <p><b>Procédés de fumaison:</b> Le procédé «Cleansmoke» est autorisé pour les produits carnés transformés. Partie III: art. 4.2.1 <i>Cleansmoke enlève par filtration et nettoyage à l'eau les hydrocarbures aromatiques polycycliques nocifs ainsi que les cendres et le goudron de la fumée. Il est autorisé comme solution alternative à la fumaison traditionnelle. Ce procédé est considéré comme très respectueux des produits et de l'environnement, ce qui correspond aux principes de Bio Suisse.</i></p> <p><b>Procédés de transformation:</b> Le condensat primaire obtenu par le procédé Cleansmoke est autorisé comme auxiliaire technologique. Partie III: art. 4.2.5 <i>À cause de l'autorisation du procédé Cleansmoke, la fumée obtenue à partir de condensat de fumée primaire est enregistrée dans le Cahier des charges comme auxiliaire technologique non biologique.</i></p>
<b>Céréales, légumineuses, produits de meunerie, pâtes et produits de boulangerie</b>	<p><b>Définitions:</b> Le titre du chapitre est modifié: «Céréales, légumineuses, produits de meunerie, pâtes et produits de boulangerie». Partie III: chapitre 7 <i>Le titre du chapitre 7 est adapté suite à l'introduction en 2024 du chapitre 22 «Alternatives végétales aux produits laitiers et carnés» et au déplacement des chapitres 7.6 «Boissons à base de légumineuses et de céréales» et 7.7 «Tofu, tempeh et autres produits à base de protéines végétales» du chapitre 7 vers le chapitre 22.</i></p> <p><b>Combustibles:</b> Le bois non traité, les copeaux et la sciure de bois indigènes sont autorisés pour la fabrication de produits boulangers cuits au four à bois. Partie III: art. 7.3.5 <i>Les exigences concernant le bois pour la cuisson de pâtisseries et de viennoiseries au feu de bois sont les mêmes que pour la fumaison.</i></p> <p><b>Auxiliaires technologiques:</b> L'acide citrique E330 et le citrate de calcium sont maintenant autorisés pour la réduction de la teneur en acrylamide. Partie III: art. 7.3.5 <i>Pour certaines recettes, les produits autorisés jusqu'à maintenant ne donnaient pas suffisamment de possibilités de réduire la teneur en acrylamide dans les pâtisseries Bourgeon.</i></p> <p><b>Désignation:</b> Le «blanchiment» et le «blanchiment à la vapeur» doivent maintenant être déclarés. Partie III: art. 7.4.6 <i>Les traitements thermiques tels que le blanchiment et le blanchiment à la vapeur prolongent la durée de conservation et doivent, dans le cas des pâtes fraîches, être déclarés.</i></p>

## Bio Suisse: Transformation et commerce Suite

<b>Épices, thés</b>	<p><b>Définitions:</b> Le titre du chapitre est modifié pour inclure aussi le thé et le maté. Partie III: art. 9.1.4 Selon l'Ordonnance du DFI sur les boissons, art. 58 Définitions, le thé et le maté ne vont pas dans les chapitres des plantes aromatiques séchées et des mélanges de plantes aromatiques mais sont désignés comme thé et maté.</p> <p><b>Fermentation:</b> La fermentation est enregistrée comme procédé de transformation autorisé. Partie III: art. 9.1.4.1 Lors de la fabrication de quelques plantes tisanières et culinaires, une fermentation spontanée se déroule lors du séchage.</p> <p><b>La stérilisation à la vapeur saturée sèche</b> est permise pour le thé de rooibos pour le commerce de détail. Partie III: art. 9.1.4.1 Le pays exportateur, l'Afrique du Sud, prescrit pour le thé de rooibos qu'il doit être stérilisé avec de la vapeur saturée sèche. L'Afrique du Sud est le seul pays du monde où on cultive du rooibos.</p>
<b>Produits apicoles</b>	<p>Le teneur en hydroxyméthylfurfural (HMF) doit être mesurée lors du remplissage des pots de miel. Partie III: art. 12.2.2 Cette précision a été introduite suite à l'augmentation des demandes sur le moment où la teneur en HMF doit être mesurée.</p>
<b>Lait et produits laitiers</b>	<p>Le taux de bêta-lactoglobuline de 500 mg/l ne doit plus être atteint pour le lait et les produits laitiers. Une pasteurisation préalable unique est en outre autorisée. Partie III: art. 2.2.1 Le taux de bêta-lactoglobuline dans le lait et les boissons lactées montre à quel point un produit est chauffé avec ménagement. La valeur de de 500 mg/l ne peut être atteinte qu'avec un procédé UHT direct. Le procédé UHT indirect est moins ménageant pour le produit, mais il consomme moins de ressources et d'énergie. Le lait UHT est de toute façon un produit fortement transformé qui ne peut pas régaler avec le lait frais en ce qui concerne les éléments nutritifs.</p>
<b>Fruits</b>	<p>L'acérola est autorisée comme vitamine C naturelle pour les jus de fruits et de légumes, les nectars et les sirops. La limitation aux aliments complémentaires pour les nourrissons et les enfants en bas-âge a été supprimée. Partie III: art. 6.3.3</p>
<b>Alternatives végétales aux produits laitiers, aux produits carnés et aux ovoproduits</b>	<p><b>Définitions:</b> Le titre du chapitre est modifié pour inclure les ovoproduits. Partie III: chapitre 22 Le chapitre 22 comprend maintenant aussi un sous-chapitre pour une alternative végétale à la mayonnaise.</p> <p><b>Additifs:</b> La farine de graines de caroube [E410] est autorisée pour les produits de tofu moulés et congelés. Partie III: art. 22.3.3 De la farine de graines de caroube peut être ajoutée dans les produits de tofu moulés pour qu'ils ne perdent pas leur forme et ne s'effritent pas après la décongélation.</p> <p><b>Alternative végétale à la mayonnaise:</b> Les mayonnaises véganes sont maintenant autorisées dans le Cahier des charges de Bio Suisse. Partie III: chapitre 22.4</p>
<b>Huiles et graisses végétales</b>	<p>Le titre du chapitre est maintenant «Huiles et graisses comestibles pour rôtissage, boulangerie et transformation ultérieure». Partie III: chap. 10.2 Cette modification ne fait que reprendre la pratique usuelle pour l'introduire maintenant dans le Cahier des charges.</p>
<b>Confiserie</b>	<p>Le carbonate de calcium est autorisé pour la fabrication du sucre. Le charbon actif est maintenant autorisé aussi pour l'inuline et le sirop d'agave. Partie III: art. 14.1.5</p>
<b>Contrat et contrôle obligatoires</b>	
<b>Contrat de licence</b>	<p>Les fabricants de substrats pour champignons doivent avoir un contrat de licence. Partie I: chapitre 2.3 Cette modification ne fait que reprendre la pratique usuelle pour l'introduire maintenant dans le Cahier des charges.</p>

## Demeter: Agriculture

### Production végétale

<b>Engrais</b>	<p>Les produits à base de bois frais et non traité sont autorisés. En font partie la sciure, l'écorce et les copeaux de bois. Annexe 3: Point 2.2 Cette modification ne fait que reprendre la pratique usuelle pour l'introduire maintenant dans le Cahier des charges.</p>
----------------	---

### Production animale

<b>Alimentation animale</b>	<p><b>Compléments et additifs:</b> L'additif et complément alimentaire «Produit de fermentation contenant de la riboflavine» a été introduit dans la liste comme additif autorisé. Annexe 2: 2. Compléments et additifs fourragers Le produit de fermentation contenant de la riboflavine est une source de vitamine B<sub>2</sub> incontournable pour les volailles.</p> <p><b>Apiculture:</b> Les directives pour l'apiculture ont été harmonisées avec les normes internationales Demeter et ont reçu des nouveaux numéros de chapitres. Chapitre 4.11 À quelques exceptions près, le contenu du Cahier des charges ne change pas. Par exemple, les échantillons de cire ne doivent plus contenir de résidus de traitements apicoles.</p>
-----------------------------	--



## Demeter: Transformation et commerce

### Désignation

<b>Enzymes</b>	Les enzymes et les agents conservateurs ajoutés doivent être déclarés nommément. Chapitre 6.3 <i>Cette règle sert à la déclaration complète et à la transparence exigées. Elle est valable à partir de son entrée en vigueur pour les nouveaux produits et en cas de nouvelles conceptions des emballages de produits existants.</i>
<b>Procédure d'agrément des produits</b>	L'obligation actuelle de procédure d'agrément du produit passant par la plateforme Orders (anciennement Inspectanet) est intégrée dans la directive. Chapitre 8.3.1
<b>Mentions d'ingrédients</b>	Les boulangeries qui ont un concept complètement bio sont exemptées de l'obligation de la procédure d'agrément des produits Demeter si les produits Bio (et Bourgeon) ont une mention Demeter des ingrédients. Chapitre 8.3.1.4 <i>La dérogation pour les boulangeries qui ont un concept complètement bio est déjà pratique courante. Une confusion est exclue vu que ces boulangeries ne peuvent utiliser qu'une qualité par sorte de farine. Elles utilisent de la farine Demeter aussi pour les pains bio, ce qu'elles peuvent mentionner dans la liste des ingrédients.</i>

### Produits spécifiques

<b>Colorants</b>	Le thème des colorants pour les textiles est traité dans un nouveau chapitre 7.18.
<b>Vins et vins mousseux</b>	<b>Auxiliaires technologiques:</b> L'adjonction de moût de raisin concentré rectifié pour la chaptalisation des vins et des vins mousseux est autorisée jusqu'à une augmentation de la teneur en alcool d'au maximum 1,25 % vol. Chapitre 7.13.4 <b>Nettoyage et désinfection:</b> Pour le nettoyage des locaux et des appareils, la soude, l'acide tartrique, les rayons UV et l'air ionisé sont enregistrés dans la liste des produits autorisés. Chapitre 7.13.4 <i>L'acide tartrique est autorisé comme ingrédient œnologique. Les rayons UV et l'air ionisé diminuent l'utilisation de produits de nettoyage et d'eau. L'utilisation des rayons UV figure déjà dans le chapitre 6.2.1 comme méthode autorisée dans la transformation. Le bicarbonate de soude est moins dangereux que la soude liquide.</i>

### Règlement des sanctions

<b>Réévaluation</b>	Si, après une amende conventionnelle de la Commission de Protection de la Marque (CPM), de nouveaux faits qui auraient pu être importants pour l'évaluation apparaissent, une réévaluation peut être demandée dans les 10 jours. Annexe 3, point 4 <i>Les recours contre les décisions de sanctionnement de la CPM devaient jusqu'à maintenant dans tous les cas être déposés auprès de la présidence de la Fédération Demeter Suisse.</i>
---------------------	---

### Lutte contre les nuisibles

<b>Pièges à phéromones</b>	Des méthodes qui recourent à des phéromones sont autorisées pour autant que le monitoring et l'utilisation d'auxiliaires ne suffisent pas à empêcher une propagation. Chapitres 6.6.3.3/ 6.6.3.5
----------------------------	--

### Emballages

<b>Aluminium</b>	L'utilisation de feuille d'aluminium comme matériau d'emballage n'exige plus d'autorisation exceptionnelle de la Commission de Protection de la Marque (CPM). La condition pour son utilisation reste le caractère techniquement inévitable. Chapitre 6.5.4 <i>Le caractère techniquement inévitable n'est pas limité dans le temps. Il doit donc être vérifié lors de l'annonce du produit.</i>
<b>R-PET</b>	Par adaptation au Cahier des charges Demeter international, le R-PET est ajouté comme matériau d'emballage pour des boissons lactées et des jus de fruits et de légumes pour autant qu'il soit réutilisable ou recyclable. Chapitre 6.5.4 <i>L'utilisation de bouteilles en PET déjà utilisées comme recyclat pour de nouvelles bouteilles en PET pour des boissons améliore le bilan environnemental du PET, et la protection du produit reste garantie.</i>



Natura-Beef



KAG freiland  
für Kalb, Schwein, Huhn & Co.



**Bœuf de Pâturage Bio**

**Natura Beef Bio**

**KAGfreiland**

Pas de modifications

**Migros**

Modifications minimales dans le secteur de l'aquaculture et introduction d'une interdiction des transports aériens.

## Impressum

**Éditeurs:** Bio Suisse, 4052 Bâle, et FiBL, 5070 Frick

**Rédaction:** Simona Moosmann, FiBL

**Photo de couverture:** Helen Zobrist, FiBL

**Traduction:** Manuel Perret

**Mise en page:** Simone Bissig, FiBL

**Téléchargement gratuit depuis:** boutique.fibl.org > N° art. 1358

### Collaboration

OFAG: Louisa Bühler, Luana Cresta und Dominique Giacomini / Bio Suisse: Beatrice Scheurer, Désirée Isele, Sara Gomez, Paul Assmus / Demeter: Marco Staub, Marc Meli / Bœuf de Pâturage Bio: Bernhard Kammerer / Migros: Janina Storjohann / KAG Freiland: Chiara Augsburger / Natura-Beef Bio: Esther Manser-Ammann

### Réglementation bio 2025

«La réglementation bio 2025» est disponible dès le mois de février 2025. Elle peut être consultée en ligne ou téléchargée gratuitement. La réglementation bio existe en trois langues (DE, FR, IT).

📄 [reglementationbio.bioactualites.ch](http://reglementationbio.bioactualites.ch)

→ FiBL, tél. 062 865 72 72

[info.suisse@fibl.org](mailto:info.suisse@fibl.org)