

# Agriculture biologique: Les nouvelles règles pour 2023

Vue d'ensemble des principaux changements dans les ordonnances bio et pour les labels bio. Avec [explications](#).  
La version courte (sans les explications) se trouve sous forme imprimée au milieu du Bioactualités 10 | 2022.



## Ordonnances bio, OPD

### Dispositions générales

Champ d'application	Le champ d'application de l'OBio comprend désormais aussi les aliments pour animaux de compagnie et les huiles essentielles (Obio, art. 1).
Procédure de contrôle	Il est indiqué quelles informations les certificats bio doivent dans tous les cas contenir (Obio, art. 30). Des certificats peuvent encore être établis selon l'ancien droit jusqu'au 31 décembre 2023.

### Agriculture

Production végétale	Le principe de l'agriculture liée au sol est ancré dans l'OBio, l'interdiction de l'hydroculture y est définie plus précisément et des précisions sont apportées concernant les exceptions, par exemple la culture en pots ou la production de pousses et de chicorée (Obio, art. 10). <b>Il s'agit d'une précision des dispositions actuelles. La culture de plantes en hydroculture reste interdite.</b>
Contributions pour le bien-être animal (SST et SRPA)	L'exigence relative à la surface du pâturage du programme SRPA pour les bovins et les buffles d'Asie requiert désormais une surface minimale de quatre ares par UGB en lieu et place de la couverture de 25 % du besoin journalier en matière sèche par les fourrages des pâturages (OPD, art. 75; annexe 6, lettre B, chiffre 2.4 a). <b>La pâture tournante et la pâture rationnée ne sont pas exclues de la contribution.</b>
Élevage caprin	Les caprins ne peuvent plus être détenus dans des stabulations entravées (OBio, art. 39d). Le délai transitoire, qui autorisait d'attacher des caprins sous certaines conditions, ne sera par prolongé.

### Transformation

Nanomatériaux	Lors de la fabrication de denrées alimentaires biologiques transformées, il est interdit d'utiliser des ingrédients ou des substances contenant des nanomatériaux manufacturés ou qui en sont constitués (Obio, art. 16i).
Arômes	<b>Ingrédients d'origine agricole</b> Les arômes sont désormais classés avec les ingrédients d'origine agricole. Les extraits d'arômes et les arômes naturels peuvent être déclarés comme biologiques pour autant que tous leurs composants, c'est-à-dire les supports et les substances aromatisantes, soient biologiques (OBio, art. 16j et art. 18a). <b>Exigences</b> Pour la fabrication de denrées alimentaires biologiques, l'utilisation d'extraits d'arômes et d'arômes naturels n'est plus autorisée que si la partie aromatisante contient exclusivement des arômes naturels et a été obtenu à au moins 95 % à partir du matériau de base (OBio DEFR, art. 3).
Ingrédients non biologique d'origine agricole	L'autorisation d'utiliser des ingrédients non biologiques en cas de situation de pénurie ne peut désormais être octroyée que pour une période d'au maximum six mois et être prolongée au maximum deux fois de six mois (OBio, art. 16k).
Fabrication de levure bio	L'adjonction d'extrait ou d'autolysat de levure conventionnel n'est autorisée que jusqu'au 31 décembre 2023 (OBio DEFR, art. 3a).
Vinification bio	Actualisation des références à la réglementation bio de l'UE (OBio DEFR, annexe 3b).
Procédé de production	Lors de la fabrication de denrées alimentaires biologiques transformées, les procédés d'échanges d'ions et d'adsorption ne pourront plus être utilisés à partir du 1 <sup>er</sup> janvier 2025 que pour les préparations pour nourrissons, les préparations de suite, les préparations à base de céréales et autres aliments d'appoint (OBio DEFR, art. 3d).

### Importations

Certifications groupées dans des pays tiers	Les produits importés peuvent être contrôlés et certifiés par un système de certification groupée (Règlement de l'UE 2018/848, art. 34 à 36). Le système de certification groupée de l'UE est équivalent à la procédure de contrôle et de certification selon le chapitre 5 de l'OBio (OBio, art. 22).
Références	Actualisation des références à la réglementation bio de l'UE (OBio, art. 23 a et 24).
Liste de pays	Prolongation de la reconnaissance des pays jusqu'au 31 décembre 2026 et corrections pour quelques organismes de certification, par exemple des changements de noms ou de numéros de code (OBio OFAG, annexe 1).
Liste des organismes de certification	L'organisme de certification Global Trust Certification Ltd, qui est certifiée pour l'Irlande du Nord selon le droit de l'UE en vigueur, a été ajouté (OBio OFAG, annexe 2).

**OBio:** Ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique du Conseil fédéral (RS 910.18)

**OBio DEFR:** Ordonnance du DEFR (Département fédéral de l'économie, de la formation et de la recherche) sur l'agriculture biologique (RS 910.181)

**OBio OFAG:** Ordonnance de l'OFAG (Office fédéral de l'agriculture) sur l'agriculture biologique (RS 910.184)

**OPD:** Ordonnance sur les paiements directs (RS 910.13)

## Cahier des charges de Bio Suisse pour l'agriculture

### Dispositions générales

Contrat de production	Les règlements et les conditions concernant le contrat de production ont été adaptés (Partie I, art. 2.2; annexes 1 et 2).
Principe de la globalité	Le chapitre sur le principe de la globalité a été révisé (Partie II, art. 1.2). Les principales nouveautés sont énumérées ci-après. Pour l'entomoculture (élevage d'insectes), la production de pousses vertes et de champignons ainsi que les couvoirs, d'autres exigences de globalité sont valables que pour les exploitations agricoles au sens classique du terme (par exemple concernant la séparation spatiale). Les bâtiments destinés à la production végétale et animale doivent être autonomes, c'est-à-dire non reliés avec des bâtiments d'autres exploitations; il y a un délai transitoire pour les bâtiments existants. Une unité de production d'une exploitation non biologique ne peut plus être reconnue comme exploitation Bourgeon; il y a un délai transitoire pour les reconnaissances existantes. Toutes les divisions d'exploitations qui impliquent des exploitations Bourgeon sont soumises à autorisation. En plus de l'exploitante ou de l'exploitant, les collaboratrices et collaborateurs ayant une fonction dirigeante, par exemple la responsabilité d'une branche de production, ne peuvent pas gérer d'exploitations non biologiques ou y occuper une fonction dirigeante. Des contrats de location de bâtiments ne peuvent être passés avec des exploitations non biologiques que sous certaines conditions. Le commerce d'aliments fourragers non biologiques est autorisé, mais ceux-ci ne doivent pas être stockés ni transbordés sur l'exploitation Bourgeon. Informations supplémentaires sur le principe de la globalité: <a href="http://www.bioactualites.ch/principes">www.bioactualites.ch/principes</a> .
Cours d'introduction pour la reconversion	Le module «Introduction à l'agriculture biodynamique» a été complété. Les titulaires d'un CFC du champ professionnel de l'agriculture avec spécialisation en agriculture biologique sont dispensés du cours d'introduction. Les collaboratrices et collaborateurs extrafamiliaux qui occupent une fonction dirigeante doivent aussi suivre les cinq jours de cours d'introduction et de formation continue (Partie II, art. 1.3.3).

### Production végétale

Agriculture liée au sol	L'utilisation de matériaux limitant, même partiellement, la pénétration des racines dans la couche arable n'est pas autorisée. Pour les cultures liées au sol, l'utilisation de substrat n'est autorisée que sous conditions, les matériaux de couverture du sol en plastique doivent être limités au strict minimum (Partie II, art. 2.1.1). Les compléments concernant les exigences pour l'agriculture liée au sol renforcent le principe que, en agriculture biologique, les plantes doivent en premier lieu tirer leurs éléments nutritifs du sol.
Agriculture non liée au sol	La vente au commerce de détail et au consommateur final de cultures en pots (plantes à fruits et à petits fruits et légumes-fruits), qui portent déjà leurs premiers fruits mûrs et sont destinés à une culture ultérieure, est autorisée (Partie II, art. 2.1.2.1). Lors du rempotage des plants, il faut utiliser du substrat sans tourbe, et seul du substrat sans tourbe est autorisé pour les cultures à terme (Partie II, art. 2.1.2.3).
Cultures de fruits et de noix	Une taxe d'incitation est encore prélevée sur les plants non biologiques pour les cultures de fruits et de noix (Partie II, art. 2.2.11.4). Le montant de la taxe d'incitation correspond à la différence de prix entre le prix net des plants et le prix de référence pour le matériel de multiplication Bourgeon suisse (voir à ce sujet la liste des prix de référence pour le matériel de multiplication Bourgeon suisse sur <a href="http://www.bioactualites.ch/cultures/arboriculture">www.bioactualites.ch/cultures/arboriculture</a> ).
Production de plants	Les paperpots doivent figurer dans la Liste des intrants du FiBL (Partie II, art. 2.2.12.3). L'obligation de lister les paperpots permet de garantir leur qualité et donc leur adéquation à l'agriculture biologique.
Bilan de fumure	La preuve simplifiée dite du test rapide pour le Suisse-Bilanz n'est pas reconnue comme preuve d'un bilan de fumure équilibré (Partie II, art. 2.4.2.3).
Cessions et reprises d'engrais	Les engrais azotés facilement solubles issus du stripage de l'ammoniac ne sont pas autorisés (Partie II, art. 2.4.3). Le stripage de l'ammoniac est un procédé qui permet de fixer l'ammoniac présent dans l'air. Vu que l'azote se trouve sous une forme très soluble, cela contrevient aux principes de l'agriculture biologique.
Engrais de ferme	Il est autorisé de livrer du fumier à une installation de compostage. Si le compost n'est pas repris mais cédé à une autre exploitation biologique resp. Bourgeon, un contrat de cession d'engrais de ferme doit être conclu (Partie II, art. 2.4.3.1).
Oligo-éléments	Le cuivre ne peut pas être utilisé en tant qu'engrais à base d'oligoéléments. En outre, seuls les produits contenant un seul oligoélément sont autorisés (Partie II, art. 2.4.4.2).
Renoncement à l'ingénierie génétique	Si l'utilisation de semences non biologiques est autorisée, le marchand de semences doit désormais fournir une déclaration garantissant l'absence de manipulations génétiques pour les cultures à risque. Le matériel reproductif / les semences de base non biologiques destinés à la multiplication des semences de cultures à risque doivent être soumis à un test de détection des OGM (Partie II, art. 2.5.1). Une analyse PCR (PCR: réaction en chaîne par polymérase) doit être effectuée. Cette disposition a été introduite afin d'obtenir davantage de sécurité dans la qualité des semences non biologiques. Les cultures à risque figurent dans le mémo «Composants de denrées alimentaires et d'aliments fourragers comportant un risque OGM».
Produits phytosanitaires	Les conditions pour l'admission dans la Liste des intrants du FiBL figurent désormais dans les règlements, l'utilisation d'herbicides biologiques (vinaigre, sel ou acides gras) est interdite (Partie II, art. 2.6.3.1). Les applications d'huile de paraffine ne sont admises dans la Liste des intrants du FiBL que si le besoin est urgent. De plus, il existe une réglementation pour l'utilisation des aires de remplissage et de nettoyage pour les pulvérisateurs (Partie II, art. 2.6.3.2).

## Cahier des charges de Bio Suisse pour l'agriculture (suite)

## Production animale

Alimentation lactée des mammifères	L'acidification du lait destiné à la consommation des ruminants est autorisée à l'aide de vinaigre Bourgeon et de jus issus de fruits Bourgeon, ainsi que de yogourt, de lait acidulé et de kéfir Bourgeon, ainsi que de cultures de ceux-ci. (Partie II, art. 4.2.2).
Affouragement des ruminants	<p><b>Aliments fourragers Bourgeon provenant de régions limitrophes à l'étranger</b> Les exploitations Bourgeon suisses se trouvant dans la zone frontalière suisse (10 km) peuvent utiliser les fourrages de base provenant des surfaces qui leur appartiennent et qu'elles louent, et se trouvant au sein de la zone frontalière étrangère. Elles peuvent vendre les fourrages de base issus de surfaces exploitées par tradition et de surfaces entrées en production avant 2014 comme fourrages Bourgeon suisses (Partie II, art. 4.2.4.1).</p> <p><b>Utilisation de drêches de brasserie</b> Les drêches de brasserie Bourgeon provenant de la fabrication de bière suisse peuvent être utilisées même si des matières premières étrangères ont été utilisées (Partie II, art. 4.2.4.1).</p>
Affouragement des non-ruminants	<p><b>Affouragement des porcs</b> Toutes les catégories de porcs doivent être nourries avec 100 % d'aliments bio; il y a une exception pour les sous-produits laitiers (Partie II, art. 4.2.4.2). Une exception a cours jusqu'à fin 2025 pour les porcelets de moins de 35 kg. Les porcs à l'engrais doivent déjà être nourris avec 100 % d'aliments bio depuis 2022.</p> <p><b>Aliments protéiques non biologiques</b> Les poulettes et les jeunes coqs jusqu'à l'âge de 18 semaines, les poulets à l'engrais jusqu'au 21<sup>e</sup> jour, ainsi que les dindes et autres espèces de volaille, comme les cailles, les canards ou les oies jusqu'au 42<sup>e</sup> jour, peuvent encore recevoir 5 % d'aliments protéiques non biologiques (Partie II, art. 4.2.4.2).</p>
Élevage bovin	La réglementation de base du programme SRPA doit être respectée et durant la période de végétation, les bovins et les buffles d'Asie doivent pouvoir couvrir au moins 25 % du besoin journalier en matière sèche par les fourrages des pâturages, ou alors les exploitations doivent remplir le programme «Contribution à la mise au pâturage» (Partie II, art. 5.1.1).
Élevage porcin	Les porcs à l'engrais et les truies tarées ainsi que les verrats doivent disposer de possibilités de se frotter (Partie II, art. 5.4.1). Le fait de pouvoir se frotter, par exemple contre des poutres en bois ou des brosses à gratter, est très avantageux pour le bien-être des porcs.
Poules à deux fins	Lors du choix des races ou des lignées, il faut privilégier des types à deux fins et des lignées ou races adaptées à l'agriculture biologique. La Commission de labellisation agricole (CLA) tient une liste pour cela (Partie II, art. 5.5.1). Cela découle du fait que tous les poussins devront être élevés dès le 1 <sup>er</sup> janvier 2026.
Couvaison, œufs à couvrir et poussins Bourgeon	Chaque poussin couvé doit être élevé dans une ferme Bourgeon suisse (délai transitoire jusqu'au 31 décembre 2025). Cela doit être prouvé. Une autorisation exceptionnelle est nécessaire pour les œufs à couvrir et les poussins non biologiques de toutes les races de volailles et les hybrides (Partie II, art. 5.5.2.2 et 5.5.2.3). Une taxe incitative est désormais prélevée pour la volaille Dekalb (Partie II, art. 5.5.2.7). La preuve est apportée par le biais de la banque de données avicole ou par une documentation personnelle. Les volailles non hybrides pouvant aussi devenir importantes pour le marché suisse à l'avenir, des troupeaux de volailles reproductrices doivent être développés en conséquence.
Élevage des poulettes	Le chapitre sur les poulettes a été révisé et adapté, un nouveau sous-chapitre définit quels animaux peuvent être détenus selon ces exigences. Des articles relatifs aux poulaillers, aux effectifs, à l'aire à climat extérieur, au pâturage ainsi qu'à l'accès non couvert en cas de mauvais temps ont été adaptés (Partie II, art. 5.5.3). Les adaptations reposent sur la décision prise par l'assemblée des délégués de Bio Suisse en automne 2021, qui est de privilégier les types à deux fins et d'élever tous les poussins. Les jeunes coqs à partir d'un accroissement de 17 g/jour, ainsi que les coqs à deux fins jusqu'à un accroissement de 23 g/jour, peuvent être élevés selon les directives relatives à l'élevage de poulettes. Le système d'élevage doit disposer de plusieurs étages et d'un système d'évacuation du fumier, le choix de la mixité de l'élevage est libre (Partie II, art. 5.5.3.1). Lors de l'installation, les effectifs maximaux peuvent être dépassés de 6 %, ce qui correspond à 4240 poussins, et seulement jusqu'au 42 <sup>e</sup> jour (Partie II, art. 5.5.3.3). Les perchoirs doivent mesurer au minimum 3 cm et au maximum 5 cm de large; dans l'aire à climat extérieur (ACE) des poulaillers existants, il est désormais possible de mettre à la disposition des poulettes des surfaces recouvertes de litière surélevées dont la surface ne dépasse pas 5 % de celle de l'ACE existante (Partie II, art. 5.5.3.6). Les jeunes coqs et les coqs à deux fins doivent avoir accès au pâturage pendant au moins la moitié des jours de leur vie (Partie II, art. 5.5.3.7). En cas de vent fort, pendant et au maximum un jour après de fortes précipitations ou lorsque l'environnement est recouvert de neige et pendant le repos de la végétation, il est possible de mettre à disposition des animaux un parcours non couvert pour mauvais temps au lieu du pâturage (Partie II, art. 5.5.3.8). La profondeur minimale exigée du bain de poussière est de 5 cm pour les poulettes (Partie II, art. 5.5.3.15).

### Cahier des charges de Bio Suisse pour l'agriculture

Poules pondeuses	<p>Un nouvel article sur les poulaillers mobiles a été introduit et des modifications ont été apportées concernant l'aire à climat extérieur, le pâturage, le parcours non couvert en cas de mauvais temps, le déclenchement artificiel de la mue ainsi que les dimensions à respecter (Partie II, art. 5.5.4).</p> <p>Afin de tenir davantage compte du terme «poulailler mobile», les exigences ont été plus clairement définies, l'obligation de le déplacer régulièrement correspondant à la fonction d'un poulailler mobile (Partie II, art. 5.5.4.13). La taille des petits effectifs, pour laquelle les directives doivent être appliquées par analogie, a été augmentée à 50 poules pondeuses (Partie II, art. 5.5.4.14).</p> <p>Les perchoirs doivent mesurer au minimum 3 cm et au maximum 5 cm de large. Dans les systèmes intégrés, l'aire à climat extérieur (ACE) doit désormais être accessible aux animaux au plus tard quatre heures après le début de l'éclairage et jusqu'à une heure avant la phase d'obscurité (Partie II, art. 5.5.4.6). Il s'agit d'une adaptation à la pratique courante, dans laquelle il n'est pas possible ou judicieux de maintenir l'ACE ouverte durant toute la phase de lumière avec les programmes lumineux, en particulier durant la phase d'acclimatation des poulettes au poulailler de ponte, en début de ponte.</p> <p>On peut désormais limiter l'accès au pâturage pendant et au maximum un jour après une forte pluie, ainsi qu'en cas de vent fort (Partie II, art. 5.5.4.7).</p> <p>Au lieu du pâturage, en cas de vent fort, pendant et au maximum un jour après de fortes précipitations ou lorsque l'environnement est recouvert de neige, ainsi que pendant le repos de la végétation, il est possible de mettre à disposition des animaux un parcours non couvert pour mauvais temps. En cas de tempête, on peut limiter l'accès au parcours pour mauvais temps (Partie II, art. 5.5.4.8).</p> <p>Pour déclencher artificiellement la mue, l'accès au pâturage peut être fermé pour un maximum de 21 jours durant la phase d'alimentation pauvre en éléments nutritifs (Partie II, art. 5.5.4.11).</p> <p>La profondeur minimale exigée du bain de poussière est de 10 cm pour les poules pondeuses (Partie II, art. 5.5.3.15).</p>
Volailles d'engraissement	Les jeunes coqs, les volailles à deux fins et les volailles de race, ainsi que les lignées hybrides de poulets d'engraissement autorisées, peuvent être élevés pour la production de viande, mais on privilégiera les types à deux fins (Partie II, art. 5.5.6).
Dindes	Les dindes en préengraissement, du 1 <sup>er</sup> au 42 <sup>e</sup> jour, doivent disposer de surfaces surélevées (Partie II, art. 5.5.6.7), quatre troupeaux de 750 animaux sont autorisés par unité avicole (Partie II, art. 5.5.6.3).

### Cahier des charges de Bio Suisse pour la transformation et le commerce

#### Dispositions générales

Commerce d'aliments fourragers	<p>Le commerce des aliments fourragers nécessite une licence (Partie III, art. 17.1).</p> <p>Des questions revenaient régulièrement quant à savoir ce qui était considéré comme «marchandise libre» dans le secteur fourrager. C'est pourquoi l'ensemble du commerce des aliments fourragers nécessite désormais une licence. Les sacs entièrement fermés (cousus et collés) et entièrement étiquetés jusqu'à 50 kg forment la seule exception.</p>
Restauration	<p>L'obligation de contrôle pour les entreprises de restauration est redéfinie (Partie I, art. .2.1.4). Celles-ci sont exemptées de l'obligation de conclure un contrat de licence. Elles doivent désormais conclure des contrats d'utilisation de la marque (Partie I, art. .2.1.3). De nouvelles possibilités de déclaration avec le Bourgeon ont été élaborées pour les trois modèles de la restauration privée, les modèles actuels restants valables jusqu'à fin 2025 (Partie III, chapitre. 16).</p> <p>Les nouvelles possibilités de déclaration avec le Bourgeon ont été élaborées dans le cadre du projet de Bio Suisse «Offensive Restauration collective». L'écoulement supplémentaire de produits Bourgeon doit aussi être visible pour les consommatrices et consommateurs dans ce secteur.</p>
Transformation fermière et en sous-traitance	Les contrôles pour la vinification sont précisés dans le cahier des charges (Partie III, art. 19.2.4).
Échantillons de contrôle	Les prescriptions relatives aux échantillons de contrôle lors de la réception de marchandises et le contrôle des flux de marchandises ont été précisées (Partie III, art. 1.5).
Procédés	Une identification de la reconstitution et de la détection par rayons X est intégrée (Partie III, art. 1.7.1).
Emballages	La gestion des petits emballages est présentée dans le mémo «Autorisation limitée des emballages coûteux (overpackaging) – petits emballages» et mentionnée dans le cahier des charges (Partie III, art. 1.9.2).

#### Spécificités liées aux produits

Lait, produits laitiers	Nouvelle révision du chapitre consacré au lait suite au refus par les organisations membres (Partie III, chapitre 2).
Vignettes	<p>Les vignettes d'accompagnement des animaux sont supprimées pour les marchands de bétail de boucherie titulaires d'une licence (Partie III, art. 4.1.2).</p> <p>Les vignettes ne sont pertinentes ni pour la traçabilité des animaux Bourgeon ni pour l'imputation de fonds affectés. De plus, l'introduction du document d'accompagnement électronique par la Confédération ne permet plus d'intégrer la vignette de marchand Bio Suisse dans le document d'accompagnement.</p>

## Cahier des charges de Bio Suisse pour la transformation et le commerce (suite)

Produits carnés transformés	<p>La séparation à basse pression, à max. 20 bar, est autorisée pour les jeunes coqs et les poules pondeuses (Partie III, art. 4.2.1). La viande séparée à basse pression doit être déclarée (Partie III, art. 4.2.6).</p> <p>L'autorisation de la séparation à basse pression pour séparer la viande et les os soutient la démarche de ne plus tuer les poussins mâles des poules pondeuses et de valoriser de manière optimale la viande des vieilles poules pondeuses (poules à bouillir). L'étiquetage de la viande issue de la séparation à basse pression vise à exclure toute tromperie du consommateur.</p>
Fruits, légumes, plantes aromatiques, champignons, graines germées et forçage	<p>L'argon est autorisé comme gaz technique pour les produits à base de fruits et légumes, conserves incluses (Partie III, art. 6.2.5), le sel comestible est autorisé pour affiner les préparations sucrées (Partie III, art. 6.5.5).</p> <p>L'argon (E 938) est utilisé comme gaz propulseur et protecteur pour l'emballage de denrées alimentaires et pour la vinification. Il est déjà autorisé comme gaz technique pour la vinification.</p>
Céréales, légumineuses, protéines végétales et produits dérivés	<p><b>Pâtes, articles de boulangerie, de pâtisserie, de biscuiterie et de biscotterie, y. c. mélanges de farines prêts à l'emploi</b> Le mot «pâtes» est ajouté dans le titre du chapitre (Partie III, art. 7.3). L'éthanol est autorisé pour les pâtes destinées à la vente (Partie III, art. 7.3.2), l'argon est autorisé comme gaz technique (Partie III, art. 7.3.5). Les pains et produits de boulangerie peuvent être étiquetés au laser (Partie III, art. 7.3.6).</p> <p>Les pâtes destinées à la vente nécessitent un moyen de conservation, c'est pourquoi l'éthanol est désormais autorisé.</p> <p><b>Boissons à base de légumineuses et de céréales</b> Le terme «Boissons à base de soja» a été remplacé par «Boissons à base de légumineuse» (Partie III, art. 7.6).</p> <p>Cette précision dans le titre indique que toutes les boissons à base de légumineuses sont comprises dans ce règlement et sont autorisées.</p> <p><b>Tofu, tempeh et autres produits à base de protéines végétales</b> Les paramètres d'extrusion ne sont autorisés que pour les substituts de viande (Partie III, art. 7.7.1). Dans un souci de transparence, les tofu, tempeh et autres produits à base de protéines végétales qui sont décongelés avant la vente doivent être explicitement étiquetés (Partie III, art. 7.7.6).</p>
Épices, condiments, bouillons, soupes et sauces	<p>20 % de parties fines sont autorisés dans les sachets de thé.</p> <p>Certaines nouvelles technologies de transformation des plantes pour thés produisent davantage de poussière fine à partir des feuilles. Cette fraction de parties fines étant toutefois de haute qualité, 20 % de parties fines sont désormais autorisées dans les sachets de thé.</p>
Boissons alcoolisées et vinaigres	<p><b>Vins et vins mousseux</b> L'argon est autorisé comme gaz technique; pour les levures, la mention «seulement si la teneur en acides aminés du jus de raisin est inférieure à 130 mg/l ou en cas d'arrêt fermentation» a été supprimée (Partie III, art. 11.2.5).</p> <p>La restriction sur les éléments nutritifs de levure imposée en 2022 n'était pas réalisable dans la pratique et a été supprimée sur recommandation du Groupe spécialisé Vin de Bio Suisse. Concernant les restrictions liées à l'argon, la déclaration du règlement de l'Union européenne sur l'agriculture biologique y relative a été ajoutée pour plus de clarté.</p> <p><b>Spiritueux et eaux-de-vie</b> L'utilisation de levures sauvages est autorisée (Partie III, art. 11.4). La disposition relative à la suppression du duvet des coings est supprimée (Partie III, art. 11.4.1).</p> <p>Les bonnes pratiques de fabrication permettent de garantir la qualité des spiritueux et des eaux-de-vie.</p> <p><b>Vinaigre</b> Du vinaigre d'alcool Bourgeon peut être produit pour la transformation ultérieure et utilisé dans des produits finaux, par exemple des conserves acides, à hauteur de 10 % au maximum (Partie III, art. 11.5). Le mélange est autorisé pour le vinaigre de fermentation; pour la standardisation, il est fait référence à la teneur minimale légale de l'acidité totale, la mention détaillée de l'acidité totale est supprimée (Partie III, art. 11.5.1). La colle de poisson n'est plus autorisée comme clarifiant (Partie III, art. 11.5.5).</p>
Confiserie	<p>Dans les gelées et les bonbons gélifiés, les graisses et les huiles végétales ainsi que la cire de carnauba doivent être biologiques (Partie III, art. 14.2.5).</p> <p>Pour cette disposition, il s'agit d'une adaptation à l'OBio.</p>
Cacao, chocolat et autres produits au cacao	<p><b>Procédés de transformation</b> Ajout de la filtration pour la fabrication des produits au cacao (Partie III, art. 15.2.1).</p> <p><b>Ingrédients et auxiliaires technologiques</b> Le sel comestible est autorisé pour affiner les préparations sucrées; de manière analogue au chapitre 10.2 «Huiles et graisses végétales pour rôtissage, boulangerie et transformation ultérieure», les auxiliaires de filtration sont aussi autorisés pour la fabrication du beurre de cacao (Partie III, art. 15.2.4).</p>



## Directives Demeter pour l'agriculture

### Production végétale

Fertilisation	<p><b>Importation d'engrais</b> Le cumul des engrais provenant de l'extérieur est limité à 60 % des besoins en azote (DIR 4.7.4.2).</p> <p><b>Installations de biogaz</b> Les matières premières qu'une exploitation Demeter voue à la biométhanisation dans des installations de biogaz doivent provenir de production biodynamique ou certifiée biologique et ne pas concurrencer l'alimentation humaine et animale. Une exploitation ne doit pas affecter plus de la moitié de ses engrais de ferme à l'alimentation d'une installation de biogaz (DIR 4.7.4.2).</p> <p><b>Produits méthanisés</b> Les produits méthanisés (digestats) peuvent couvrir au maximum la moitié des besoins totaux en azote des cultures (DIR 4.7.4.2).</p>
Rotation des cultures	Un engrais vert doit rester en place pendant au moins six semaines, couvrir la totalité de la surface du sol et être intégralement enfoui dans le sol (DIR 4.7.6.2).
Terreaux et substrats de culture	Les terreaux et mélanges de substrats pour le maraîchage devraient, dans la mesure du possible, être préparés par l'exploitation elle-même (DIR 4.7.6.3). Ils doivent être à base de composts végétaux ou animaux ayant reçu les préparations biodynamiques. Les terreaux du commerce et les mélanges de rempotage commerciaux doivent contenir au minimum 25 % de compost préparé, ou ce dernier peut aussi être ajouté après-coup. Les terreaux et les substrats de culture peuvent être stérilisés à la vapeur. Une préparation combinée et une préparation de bouse de corne doivent être ajoutées immédiatement après la stérilisation.
Préparations	Si une exploitation ne réalise pas son propre compostage ou ne dispose pas de fumier composté, elle doit épandre une préparation combinée (DIR 4.8.2).
Reconversion de nouvelles surfaces agricoles	La culture, en parallèle, de mêmes espèces de plantes fourragères et pérennes en bio, En reconversion vers Demeter et Demeter est autorisée. Un protocole de séparation est exigé pour la récolte et le stockage (DIR 4.10.4). <b>La culture d'une même (espèce de) de culture annuelle sur des surfaces ayant des niveaux de certification différents entraîne le déclassement au statut inférieur de l'ensemble de la récolte.</b>
Traitements des plantes	L'utilisation restreinte de pyrèthre et d'émulsions d'huiles est autorisée jusqu'au 31 décembre 2026 (DIR, annexe 4, point 5).

### Production animale

Charge en bétail	La charge en bétail minimale pour les différents types d'exploitations a été regroupée dans un tableau (DIR 4.9.2). <b>Par exemple pour les exploitations de grandes cultures, de cultures pérennes et de cultures maraîchères.</b>
Règlementation autour du sevrage	Tous les veaux nés dans une ferme biodynamique doivent être sevrés dans une ferme biodynamique. Ils ne peuvent pas être transférés dans une autre ferme avant l'âge de 120 jours et ils doivent avoir été sevrés depuis au moins 14 jours (DIR 4.9.4.1.1). Pas encore appliqué en 2023; dès le 1 <sup>er</sup> janvier 2024, 30 % des veaux devront être sevrés dans l'exploitation de naissance ou l'exploitation partenaire. À partir de 2025, la proportion sera augmentée de 10 % par année pour atteindre 100 % à partir de 2031 (DIR, annexe 12).
Sélection	L'objectif est une vache polyvalente, qui est adaptée à la production de lait comme de viande (DIR 4.9.6.1). <b>L'agriculture biodynamique met l'accent sur des races à deux fins.</b>
Bétail laitier, veaux, bovins d'engraissement	Les exploitations d'élevage doivent reprendre des animaux de fermes biodynamiques, ou, s'il n'y en a pas, de fermes biologiques certifiées à partir de la première année de reconversion. Les remontes pour l'engraissement doivent être achetées à des fermes biodynamiques à partir de la deuxième année de reconversion, ou, s'il n'y en a pas, à des fermes biologiques ayant terminé leur reconversion. Les bovins d'engraissement achetés peuvent être vendus avec le label Demeter s'ils ont été nourris avec des fourrages bio conformément aux directives pendant les deux tiers de leur vie. Lors de l'achat, les animaux doivent être âgés d'au moins 120 jours et sevrés depuis au moins deux semaines (DIR 4.9.7.4). <b>La disponibilité des animaux doit être vérifiée sur le marché en ligne biomondo.ch. La preuve du contrôle est apportée par une copie imprimée de l'annonce. Une annonce doit être publiée au moins deux mois avant la vente ou l'achat d'un animal. Tous les documents exigés doivent être présentés lors du contrôle bio.</b>

## Directives Demeter pour la transformation et le commerce

### Dispositions générales

Utilisation de la marque	L'utilisation de la marque est précisée pour les commerçantes et commerçants B2B, y compris une adaptation dans le règlement tarifaire (DIR 5).
Ravageurs, nettoyage	Champ d'application séparé pour la lutte contre les ravageurs et pour les produits de nettoyage (DIR 6.6). <b>Il s'agit d'une actualisation générale des directives.</b>
Emballages	<p><b>Revêtements contenant du PVC</b> Une autorisation exceptionnelle a été introduite pour les couvercles (DIR 6.5.3). <b>Il n'existe pas encore d'alternatives sans PVC pour toutes les utilisations sur le marché.</b></p> <p><b>Les films plastiques en PET</b> sont autorisés pour l'emballage des produits carnés et laitiers (DIR 6.5.4).</p> <p><b>Emballages en plastique</b> Le délai transitoire pour l'utilisation de plastiques biodégradables, recyclés et totalement recyclables pour l'emballage des fruits et légumes délicats est prolongé jusqu'à fin 2025 (DIR 7.1.5). <b>Il n'existe toujours pratiquement pas d'alternatives aux emballages en plastique pour certains types de fruits et de légumes délicats.</b></p> <p><b>Sachets en plastique</b> Une autorisation exceptionnelle de la Commission de protection de la marque (CProtM) est nécessaire pour le stockage des fromages (DIR 7.7.5).</p>



## Directives Demeter pour la transformation et le commerce (suite)

Lyophilisation	La lyophilisation est autorisée pour les fruits, les légumes, les plantes aromatiques, les épices, les produits laitiers et les compléments alimentaires. Pour tous les autres groupes de produits seulement avec une autorisation exceptionnelle (DIR 6.2.1).
<b>Spécificités liées aux produits</b>	
Pain et produits boulangers (pâtisseries et viennoiseries)	Le gluten de blé est autorisé comme additif boulanger pour les produits contenant du blé comme les baguettes, les zwiebacks et les toasts; une autorisation exceptionnelle est possible pour les autres types de céréales si leur qualité boulangère est mauvaise (DIR 7.2.4).
Chocolat	La lécithine ne peut être utilisée que pour les produits chocolatiers semi-finis et avec une autorisation exceptionnelle (DIR 7.11.3).
Vin	<b>La filtration tangentielle / filtration à courant transversal (cross-flow filtration)</b> peut être utilisée avec une autorisation exceptionnelle (DIR 7.13.4). <b>Auxiliaires technologiques</b> La liste des agents de collage a été étendue, l'utilisation de charbon actif autorisée seulement pour le moût, le polypropylène et les membranes céramiques autorisés comme agent filtrant. Stockage du vin dans des récipients en plastique: pendant un mois au maximum (DIR 7.13.4).
Cidre, vin de fruit, vinaigre	L'ensemble du chapitre a été entièrement révisé (DIR 7.14).
Spiritueux	L'ensemble du chapitre a été entièrement révisé (DIR 7.15). <b>Les spiritueux peuvent à nouveau être étiquetés avec le logo Demeter depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2022.</b>
Cueillette sauvage	La notion de cueillette sauvage a été précisée (DIR 8.3.1.2).
Chanvre	Les produits au chanvre peuvent être étiquetés Demeter sous certaines conditions (DIR 8.4.8).



## Directives Bœuf de Pâturage Bio (BPB)

Contrôle de l'exploitation	Les contrôles des exploitations sont en règle générale non annoncés (Chap. 4.1).
Affouragement	Les animaux doivent en permanence avoir de l'eau à disposition (Chap. 5.2.9).
Animaux portants lors de l'abattage	L'indication sur la durée de la gestation est supprimée. La palpation forme la base du diagnostic, aucune discussion n'est menée sur la taille du fœtus et la période de gestation. Cette modification est également reprise dans le règlement des sanctions (Chap. 5.2.11).



### Migros-Bio pour la transformation

Les directives Migros Bio pour 2023 figureront dans une version en ligne ultérieure de la fiche «Agriculture biologique: Les nouvelles règles pour 2023».



### KAGfreiland

Les directives KAGfreiland restent inchangées pour 2023.



### Natura-Beef-Bio

Les dispositions du Natura-Beef-Bio restent inchangées pour 2023.

## Impressum

**Éditeurs** Bio Suisse, Bâle, et FiBL, Frick

**Rédaction** Ania Biasio, FiBL

**Mise en page** Simone Bissig, FiBL

**Traduction** Mélanie Beuret-Badel, Manuel Perret

**Collaboration** OFAG: Florence Bernasconi,

Luana Cresta, Priska Dittrich, Markus Richner  
Bio Suisse: Secteur Agriculture et Désirée Isele  
Demeter: Pascale Buser, Marco Staub  
Natura-Beef-Bio: Stefan Lobsiger  
Bœuf de Pâturage Bio: Bernhard Kammer, Dennis Pisoni  
Migros Bio: Isabel Specker, Janina Storjohann  
KAGfreiland: Chiara Augsburg

**Téléchargement gratuit depuis**  
<https://reglementationbio.bioactualites.ch>

«**La réglementation bio 2023**» est disponible dès le mois de février en ligne, et dans plusieurs langues.  
N° comm. clé USB: 1283  
<https://shop.fibl.org>