



Formulaire pour recourir contre la promulgation des règlements datée du 15 juillet 2022

Droit de recours selon l'art. 13 des [statuts](#)

Les membres collectifs (organisations membres) ont le droit de déposer un recours contre des règlements dans un délai de 60 jours depuis leur promulgation. Si au moins trois membres collectifs déposent un recours dans le délai indiqué et si une discussion d'élimination des divergences avec les recourants ne débouche pas sur un accord (retrait des recours ou nouvelle proposition avec possibilité de recours), le règlement est transmis à l'Assemblée des délégués pour décision définitive.

Promulgation des modifications

S'il n'y a pas au minimum trois organisations membres de Bio Suisse qui font recours contre un règlement, celui-ci est promulgué au 1^{er} janvier de l'année suivante.

Remarque: l'allemand est la langue de référence

L'original du Cahier des charges de Bio Suisse est rédigé en allemand. En cas d'interprétation ou d'ambiguïté juridique, c'est donc la version allemande qui fait foi. Bien que le Cahier des charges de Bio Suisse en français, en italien, en anglais et en espagnol soit traduit de l'allemand avec le plus grand soin, des erreurs de traduction ne peuvent jamais être totalement exclues.

Remarque sur les Parties II et V, révision concernant l'utilisation des intrants

Il a été constaté que, dans certaines parties des dispositions relatives à la protection des plantes et aux engrais, le Cahier des charges et la mise en œuvre ne sont pas équivalents en Suisse (Partie II) et à l'étranger (Partie V). Cette question a été examinée avec l'aide des Groupes spécialisés, des Commissions de labellisation agricole et d'experts.

Il en résulte certaines modifications nécessaires qui doivent entrer en vigueur le 1^{er} janvier 2023. D'autres ajustements devraient suivre au 1^{er} janvier 2024. Mais des discussions approfondies avec les Groupes spécialisés doivent encore avoir lieu d'ici là.

Les modifications prévues pour 2023 ont été élaborées en collaboration avec les Groupes spécialisés concernés, la CLA, la CLI et les experts du FiBL.

Remarque sur le chap. 2 «Lait et produits laitiers» de la Partie III

Nous tenons à vous informer que le chapitre sur le lait (chapitre 2) dans la Partie III du Cahier des charges devait déjà être modifié dans le cadre du processus de promulgation de 2020 et de 2021. Les recours des organisations membres s'expliquent par la complexité importante du changement et par l'amélioration nécessaire de la communication sur les modifications. À la suite des discussions infructueuses, la CLTC a élaboré, en collaboration avec le secrétariat, une stratégie visant à expliquer les modifications à toutes les

parties concernées (organisations membres recourantes, Groupe spécialisé Lait et preneurs de licence) et à leur donner l'occasion de s'exprimer sur celles-ci. Ceci a entraîné une nouvelle révision du chapitre sur le lait dans l'optique de pouvoir promulguer la restructuration fondamentale et les mises à jour attendues depuis longtemps. En outre, il a été accordé une importance particulière à ce que tous les produits Bourgeon actuels puissent continuer d'être fabriqués et à ce que le durcissement visé de la déclaration soit repoussé jusqu'à ce que la lumière soit faite sur la conformité future à la législation sur les denrées alimentaires.

En résumé, nous souhaitons présenter brièvement les motifs de cette révision en profondeur. Les procédés de transformation du lait et les exigences imposées aux cultures, aux substrats et aux enzymes sont désormais intégrés dans les chapitres sur les produits spécifiques afin d'éliminer les divergences et les zones d'ombre. En outre, les formulations du Cahier des charges et du chapitre ont été harmonisées et rendues plus claires, le langage technique a été mis à jour, les procédés ont été adaptés à la pratique courante et les exigences non autorisées ou relevant exclusivement de la législation sur les denrées alimentaires ont été supprimées. En conséquence, ce chapitre devrait être plus simple à utiliser pour les différentes parties et interprété sans équivoque.

Concernant le chapitre 2, les modifications fondamentales apparaissent dans la partie supérieure du formulaire et les changements spécifiques aux produits, dans la partie inférieure. En cas de rejet, nous vous prions d'indiquer le plus précisément possible le sous-chapitre avec le point faisant l'objet du rejet. La spécialiste du secrétariat Simone Hartong (simone.hartong@bio-suisse.ch, tél. 061 204 66 52) se tient à votre disposition si vous avez des questions. Sur demande, nous pouvons également vous remettre un autre document dans lequel les modifications sont indiquées en couleur selon le motif de modification, comme dans le formulaire ci-après.

Remarque sur le chap. 16 «Restauration» de la Partie III

La Suisse compte près de 23'000 entreprises de restauration. Actuellement, les entreprises ne sont qu'une quarantaine, ainsi que la restauration Coop, à travailler avec le Bourgeon. Le succès que les produits bio rencontrent dans le commerce de détail ne s'est donc pas encore propagé au secteur de la restauration. Dans une enquête, les participants au marché ont souligné à plusieurs reprises qu'un système doit être simple à mettre en œuvre et présenter des barrières à l'entrée faibles tout en offrant des normes de qualité élevées. Le Danemark montre comment une restauration bio peut être mise en œuvre avec succès. Dans ce pays tout à fait comparable à la Suisse, plus de 3'500 restaurants sont certifiés. L'accent est mis sur les parts en pourcentage et les niveaux peuvent être distingués en conséquence.

Pour élaborer le modèle de restauration, nous nous sommes inspirés des éléments clés du modèle danois. Le caractère privé de la marque Bourgeon a été pris en considération et le modèle a été adapté aux besoins suisses et aux normes de qualité élevée du Bourgeon.

Le modèle a été très bien accueilli par les associations du secteur (HotellerieSuisse, GastroSuisse et Suisse Tourisme). Avec HotellerieSuisse, des travaux sont déjà en cours pour déployer le modèle à grande échelle. Tous ces efforts visent à rendre les produits Bourgeon visibles auprès des clients dans la restauration et à faire de ce segment un débouché pour les producteurs Bourgeon. Le modèle de restauration actuel fait partie intégrante de cet accès au marché de la restauration hors domicile en Suisse.

Pour toute question ou toute demande de renseignements complémentaires, Reto Thörig, chef de projet Restauration collective, se tient à votre entière disposition: reto.thoerig@bio-suisse.ch, tél. 061 204 66 87.

Transmettre un recours

Les recours peuvent être transmis de préférence par e-mail jusqu'au **12 septembre 2022**. Veuillez signer le formulaire à la fin du document. Dans la mesure du possible, veuillez les transmettre avec une justification supplémentaire.

- E-mail: verband@bio-suisse.ch (la confirmation de réception suivra)
- Par voie postale: Verbandsmanagement / Gestion de la fédération Bio Suisse, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basel

Nom de l'organisation membre:

Recours contre

Commentaire/explication

Règlements de la Partie I: Directives générales		
2	Contrats et contrôles obligatoires	
<input type="checkbox"/> 2.1.4	Contrôle des entreprises de restauration	
<input type="checkbox"/> 2.2.1	Contrat de production Bourgeon	
<input type="checkbox"/> 2.3	Contrat entre les entreprises de transformation et/ou de commerce et Bio Suisse	
3	Utilisation de la marque Bourgeon	
<input type="checkbox"/> 3.4.1 / 3.4.2	Politique au sujet des résidus (complément OGM et produits OGM)	

Règlements de la Partie II: Directives pour la production végétale et animale en Suisse		
1	Reconversion à l'agriculture biologique et principe de la globalité des entreprises agricoles	
<input type="checkbox"/> 1.2.2.1 / 1.2.2.2	Offres de cours et de perfectionnement qui peuvent être comptés / Motifs de dispense	
2	Directives générales pour la production végétale	
<input type="checkbox"/> 2.1.1.1-2.1.1.3 / 2.1.2.1-2.1.2.3 / 3.1.1 / 3.1.2 / 3.2.3 / 3.2.9 / 3.6.2	Exigences posées à l'agriculture liée au sol: Définition du terme contact avec le sol / Techniques de travail du sol / Utilisation de substrat pour les cultures liées au sol Exigences posées à l'agriculture non liée au sol: Cultures non liées au sol autorisées / Substrat pour les cultures non liées au sol / Proportion de tourbe dans le substrat Légumes et plantes aromatiques: Terreaux et substrats / Plants Fruits et petits fruits: Entretien du sol, paille et substrat / Vente de plants de fruits et de petits fruits en pots	

	Plantes ornementales et plantes aromatiques en pots: Terreaux, substrats et paille	
<input type="checkbox"/> 2.1.1.4 / 2.2.12.3 / 3.1.4 / 3.1.5	Matériaux de couverture et de paillage / Pots biodégradables (pots en papier)	
<input type="checkbox"/> 2.2.3.3 / 2.5.1 / 2.6.3	Conditions pour l'utilisation de matériel de multiplication non biologique (déclaration d'accord absence d'OGM) / Renoncement à l'ingénierie génétique / Produits phytosanitaires (OGM)	
<input type="checkbox"/> 2.4.3	Exigences pour les apports et cessions d'engrais (stripage de l'ammoniac)	
<input type="checkbox"/> 2.4.4.2	Oligo-éléments	
<input type="checkbox"/> 2.4.4.5	Engrais autorisés (chaux d'aciérie)	
<input type="checkbox"/> 2.6.3.1	Admission dans la Liste des intrants (produits phytosanitaires)	
<input type="checkbox"/> 2.6.3.2	Produits phytosanitaires autorisés	
4	Directives générales pour la production animale	
<input type="checkbox"/> 4.2.4.1	Dispositions pour les ruminants (production de fourrages de base sur des surfaces à l'étranger)	
<input type="checkbox"/> 4.2.2	Alimentation lactée des mammifères (acidification du lait)	
5	Directives spécifiques pour la production animale	
<input type="checkbox"/> 5.3.1 / 5.3.1.1	Chèvres: Élevage (SST et box individuels) / Stabulations, surfaces et dimensions (surfaces de repos surélevées, éléments structurels et définition de la surface de parcours)	
<input type="checkbox"/> 5.3.1.2 / 5.3.2 / 5.3.3	Chèvres: Sorties en plein air / Affouragement / Santé animale	
<input type="checkbox"/> 5.4.1	Porcs: Élevage (possibilités de se frotter)	
<input type="checkbox"/> 5.4.1.1 / 5.4.1.3 / 5.4.2	Porcs: Sorties en plein air / Dimensions / Affouragement	
<input type="checkbox"/> 5.5.1 / 5.5.2 / 5.5.2.2 / 5.5.2.3 / 5.5.2.7 / 5.5.3.1 / 5.5.6.1 / 5.5.6.2 / 5.5.8	Adaptations en lien avec la décision de principe «Tous les poussins doivent avoir le droit de vivre»: Définitions / Couvaion / Œufs à couvrir / Poussins Bourgeon / Taxes incitatives sur les achats de poussins et d'œufs à couvrir / Validité (poulettes) / Validité (volailles d'engraissement) / Choix des lignées (volailles d'engraissement) / Engraissement des jeunes coqs	

<input type="checkbox"/> 5.5.3.3 / 5.5.3.6 / 5.5.3.7 / 5.5.3.8	Poulettes: Poulaiers et effectifs / Aire à climat extérieur (ACE) / Pâturage / Parcours non couvert pour mauvais temps	
<input type="checkbox"/> 5.5.4.6 / 5.5.4.7 / 5.5.4.8 / 5.5.4.11 / 5.5.4.13 / 5.5.4.14 / 5.5.4.15	Poules pondeuses: Aire à climat extérieur (ACE) / Pâturage / Parcours non couvert pour mauvais temps / Mue / Poulaiers mobiles / Petits effectifs / Dimensions	
<input type="checkbox"/> 5.5.6.3 / 5.5.6.8 / 5.5.6.9	Volailles d'engraissement: Poulaiers et effectifs / Aire à climat extérieur (ACE) / Pâturage	
<input type="checkbox"/> 5.5.6.3 / 5.5.6.4 / 5.5.6.7 / 5.5.6.11	Dindes: Densité d'occupation / Perchoirs / Dimensions / Poulaiers et effectifs (ajustements dindes en préengraissement et à l'engraissement)	

Règlements de la Partie III: Directives pour la production, la transformation et le commerce des produits Bourgeon

1	Exigences générales	
<input type="checkbox"/> 1.5	Réception des marchandises et contrôle des flux des marchandises	
<input type="checkbox"/> 1.7.1	Principes généraux (<i>méthodes et procédés de transformation</i>)	
<input type="checkbox"/> 1.9.2	Matériaux d'emballage (<i>emballage</i>)	
2	Lait et produits laitiers	
<input type="checkbox"/> 2 (supprimé)	Transformation douce	
<input type="checkbox"/> 2.1 (supprimé)	Exigences générales: restructuration	
<input type="checkbox"/> 2.1.1	Ramassage et réception du lait: restructuration	
<input type="checkbox"/> 2.1.2 (supprimé, puis réintégré dans les chapitres concernant les produits spécifiques correspondants), 2.2.1 / 2.3.2 / 2.4.1 / 2.5.2 / 2.7.1 / 2.8.1 / 2.8.2 / 2.9.1 / 2.10.1 / 2.11.1 / 2.12.1 / 2.13.1 Nouv. dans: 2.6	Procédés de transformation: restructuration	

<input type="checkbox"/> 2.1.3 (supprimé, puis réintégré dans les chapitres concernant les produits spécifiques correspondants), 2.4.5 / 2.6.5 / 2.7.5 / 2.8.6 / 2.9.5 / 2.10.6 / 2.11.5 / 2.12.5 / 2.13.5 Nouv. dans: 2.2	Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques: restructuration	
<input type="checkbox"/> 2.2.3 / 2.3.3 / 2.4.6 / 2.5.4 / 2.7.6 / 2.8.8 / 2.11.6 / 2.12.6 / 2.13.6 / nouv. dans: 2.6 / 2.9 / 2.10	Désignation de la lactase: restructuration	
<input type="checkbox"/> 2.2.1 / 2.2.3 / 2.3 / 2.3.1 / 2.4.1 / 2.4.3 / 2.4.4 / 2.4.5 / 2.5 / 2.5.1 / 2.5.2 / 2.6 / 2.6.1 / 2.6.3 / 2.6.4 / 2.7.1 / 2.8.1 / 2.8.2 / 2.8.3 / 2.8.6 / 2.9.5 / 2.10.1 / 2.10.3 / 2.11 / 2.11.1 / 2.11.2 / 2.11.6 / 2.12 / 2.12.1 / 2.12.2 / 2.13 / 2.13.1 / 2.13.2	Uniformisation au sein du CDC et du chapitre, langage technique, exigences relevant exclusivement de la législation sur les denrées alimentaires ou non autorisées supprimées, reformulation pour une meilleure compréhension (pas de durcissement du contenu)	
<input type="checkbox"/> 2.2.1 / 2.4.5 / 2.5.2 / 2.6.2 / 2.6.3 / 2.8.1 / 2.8.2 / 2.8.6 / 2.9.5 / 2.11.1 / 2.12.1 / 2.13.1	Adaptation à la pratique courante	
	Autres modifications que celles pour les sous-chapitres mentionnés ci-dessus:	
<input type="checkbox"/> 2.7.3 / 2.8.4 / 2.9.3 / 2.10.4	Ingrédients et additifs biologiques: complément amidon de riz, amidon de tapioca, amidon de maïs cireux	
<input type="checkbox"/> 2.2.1 / 2.4.1 / 2.4.3 / 2.4.4 / 2.4.3	Yogourt et autres sortes de lait fermenté (lait acidulé, kéfir)	
<input type="checkbox"/> 2.5.2 / 2.5.3	Lait en poudre et produits à base de lait en poudre	

<input type="checkbox"/> 2.6.2 / 2.6.4	Babeurre, petit-lait (et lactosérum), boissons à base de lait et préparations à base de boissons à base de lait	
<input type="checkbox"/> 2.7.1 / 2.7.3	Crème et produits à base de crème	
<input type="checkbox"/> 2.8.1 / 2.8.3 / 2.8.6 / 2.8.7 / 2.8.8	Fromages (fromages frais et fromages affinés)	
<input type="checkbox"/> 2.9.1 / 2.9.5	Fromage de petit-lait et mascarpone	
<input type="checkbox"/> 2.10 / 2.10.3	Produits à base de fromage	
<input type="checkbox"/> 2.11.5	Beurre, produits à base de beurre et fractions de la matière grasse du lait	
<input type="checkbox"/> 2.12.1 / 2.12.3 / 2.12.6	Entremets et desserts (panna cotta, riz au lait, flans, crèmes)	
<input type="checkbox"/> 2.13.1 / 2.13.3	Glaces alimentaires et sorbets	
4	Viande et produits carnés	
<input type="checkbox"/> 4.1.2	Vignettes d'accompagnement des animaux pour les producteurs Bourgeon et les marchands Bourgeon	
<input type="checkbox"/> 4.2.1	Procédés de transformation (<i>produits carnés transformés</i>)	
<input type="checkbox"/> 4.2.6	Désignation (<i>produits carnés transformés</i>)	
6	Fruits, légumes, plantes aromatiques, champignons, graines germées et forçage	
<input type="checkbox"/> 6.2.5	Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques (<i>produits et conserves à base de fruits et de légumes</i>)	
<input type="checkbox"/> 6.5.5	Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques (<i>masses de base aux fruits et autres masses de base pour les yogourts et autres produits laitiers sur masse de base ou brassés ainsi que pour les glaces et les sorbets</i>)	
7	Céréales, légumineuses, protéines végétales et leurs produits dérivés	
<input type="checkbox"/> 7.3	Pâtes, articles de boulangerie, de pâtisserie, de biscuiterie et de biscotterie, y. c. mélanges de farines prêts à l'emploi	
<input type="checkbox"/> 7.3.2	Ingrédients (<i>pâtes, articles de boulangerie, de pâtisserie, de biscuiterie et de biscotterie, y. c. mélanges de farines prêts à l'emploi</i>)	

<input type="checkbox"/> 7.3.5	Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques (<i>pâtes, articles de boulangerie, de pâtisserie, de biscuiterie et de biscotterie, y. c. mélanges de farines prêts à l'emploi</i>)	
<input type="checkbox"/> 7.3.6	Désignation (<i>pâtes, articles de boulangerie, de pâtisserie, de biscuiterie et de biscotterie, y. c. mélanges de farines prêts à l'emploi</i>)	
<input type="checkbox"/> 7.6	Boissons à base de légumineuses et de céréales	
<input type="checkbox"/> 7.7.1	Procédés de transformation (<i>tofu, tempeh et autres produits à base de protéines végétales</i>)	
<input type="checkbox"/> 7.7.6	Désignation (<i>tofu, tempeh et autres produits à base de protéines végétales</i>)	
9	Épices, condiments, bouillons, soupes et sauces	
<input type="checkbox"/> 9.1.4.1	Procédés de transformation (<i>plantes aromatiques séchées et mélanges de plantes aromatiques</i>)	
11	Boissons alcoolisées et vinaigre	
<input type="checkbox"/> 11.2.5	Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques (<i>vins et vins mousseux</i>)	
<input type="checkbox"/> 11.4	Spiritueux et eaux-de-vie	
<input type="checkbox"/> 11.4.1	Exigences particulières (<i>spiritueux et eaux-de-vie</i>)	
<input type="checkbox"/> 11.5	Vinaigre	
<input type="checkbox"/> 11.5.1	Procédés de transformation (<i>vinaigre</i>)	
<input type="checkbox"/> 11.5.5	Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques (<i>vinaigre</i>)	
14	Confiserie	
<input type="checkbox"/> 14.2.5	Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques (<i>gelées et bonbons gélifiés</i>)	
15	Café, cacao, chocolats et autres produits au cacao	
<input type="checkbox"/> 15.2.1	Procédés de transformation (<i>cacao, chocolat et autres produits au cacao</i>)	

<input type="checkbox"/> 15.2.4	Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques (<i>cacao, chocolat et autres produits au cacao</i>)	
16	Restauration	
<input type="checkbox"/> 16.1	Exigences pour toutes les entreprises de restauration participantes	
<input type="checkbox"/> 16.1.1	Champ d'application et définition des entreprises	
<input type="checkbox"/> 16.1.2	Restauration fermière professionnelle	
<input type="checkbox"/> 16.2	Le modèle de restauration Bio Suisse	
<input type="checkbox"/> 16.2.1	Contrat avec Bio Suisse	
<input type="checkbox"/> 16.2.2	Conclusion du contrat	
<input type="checkbox"/> 16.2.3	Poursuite du contrat et changement de niveau	
<input type="checkbox"/> 16.2.4	Communication et publicité	
<input type="checkbox"/> 16.2.5	Contrôle	
<input type="checkbox"/> 16.2.6	Formation continue	
<input type="checkbox"/> 16.2.7	Charte	
<input type="checkbox"/> 16.2.8	Redevances	
<input type="checkbox"/> 16.2.9	Période de transition pour les modèles existants	
17	Aliments fourragers	
<input type="checkbox"/> 17.1	Champ d'application et définitions	
19	Transformation fermière et en sous-traitance	
<input type="checkbox"/> 19.2.4	Transformation en sous-traitance effectuée par une entreprise de transformation sans propre contrat de contrôle (<i>transformation en sous-traitance</i>)	

Règlements de la Partie IV Directive pour la cueillette des plantes sauvages

<input type="checkbox"/> Aucun		
--------------------------------	--	--

Règlements de la Partie V Directives pour les exploitations à l'étranger et les produits importés

<input type="checkbox"/> 2.1.2	Priorité à la transformation suisse	
<input type="checkbox"/> 3.6.2.7	Exigences supplémentaires pour l'utilisation de l'eau dans les régions à climat désertique	
<input type="checkbox"/> 3.8	Politique au sujet des résidus	
<input type="checkbox"/> 4.2.1	Protection et fertilité du sol	
<input type="checkbox"/> 4.2.2.3	Utilisation de matériel de multiplication non biologique	
<input type="checkbox"/> 4.2.4	Fertilisation	
<input type="checkbox"/> 4.2.6	Exploitation d'anciennes surfaces OGM	
<input type="checkbox"/> 4.2.7	Protection des plantes	
<input type="checkbox"/> 4.3.1	Vergers extensifs	
<input type="checkbox"/> 4.4.3	Apiculture	

Prénom, nom et fonction de la personne:

Date et signature:

Merci de joindre à ce document les explications concernant le ou les recours (facultatif)