



---

## CAHIER DES CHARGES

Mise à jour Juin 2023

*Le cahier des charges ci-après ne reprend que les points **supplémentaires** aux règlements européens des productions biologiques.*

*La **certification bio officielle** est un prérequis pour l'obtention de la marque Bio Cohérence.*

*Bio Cohérence s'engage dans une dynamique de progrès, ce cahier des charges est donc évolutif et sera amené à être amélioré.*

# SOMMAIRE

<b>A. PRINCIPES GENERAUX</b>	<b>5</b>
A-I. PREALABLE	5
A-II. PERIODE DE TRANSITION	5
A-III. DEFINITIONS	5
A-IV. FERME 100 % BIO	7
A-V. IMPLICATION DES EXPLOITANTS DANS PLUSIEURS FERMES	8
A-VI. PREVENTION DES POLLUTIONS	8
A-VII. COLLECTE	8
A-VIII. AUTODIAGNOSTIC	8
A-IX. BIODIVERSITE	9
A-X. CONTRATS DE TRAVAIL	9
A-XI. IDENTIFICATION DES PRODUITS LABELLISES	10
<b>B. PRODUCTIONS VEGETALES</b>	<b>11</b>
B-I. LIEN AU SOL	11
B-II. CONVERSION	11
B-III. GESTION DES SOLS ET FERTILISATION	12
B-IV. OGM	14
B-V. CHAUFFAGE DES SERRES	14
B-VI. PRODUITS DE NETTOYAGE	15
B-VII. MATERIEL UTILISE EN COMMUN AVEC DES PRODUCTEURS NON BIO	15
B-VIII. RECYCLAGE	15
<b>C. PRODUCTIONS ANIMALES</b>	<b>16</b>
C-I. INTERDICTION DE L'ELEVAGE HORS-SOL	16
C-II. ORIGINE DES ANIMAUX ET CONVERSION	17
C-III. ESPACES DE PLEIN-AIR ET CONDITIONS DE LOGEMENT	17
C-IV. PRATIQUES D'ELEVAGE	19
C-V. ALIMENTATION DES ANIMAUX D'ELEVAGE	21
C-VI. PROPHYLAXIE ET SOINS VETERINAIRES	24
C-VII. IDENTIFICATION DES ANIMAUX	26
<b>D. OGM</b>	<b>27</b>
D-I. INTERDICTION D'UTILISATION DES OGM	27
D-II. CAS DE RETRAIT DE LA MARQUE	28
D-III. MESURES DE PRECAUTIONS	28
<b>E. APICULTURE</b>	<b>30</b>
E-I. ORIGINE DES ANIMAUX ET RENOUVELLEMENT	30
E-II. EMPLACEMENT DES RUCHES ET TRANSHUMANCE	30
E-III. NOURRISSAGE	31
E-IV. MATERIAUX UTILISES POUR LES RUCHES	31
E-V. PROCEDES DE PREPARATION DU MIEL ET DES PRODUITS DE LA RUCHE	31

<b><u>F. TRANSFORMATION</u></b>	<b>32</b>
F-I. ENTREPRISES DE TRANSFORMATION ADHERENTES A BIO COHERENCE	32
F-II. GENERALITES SUR LA TRANSFORMATION BIO COHERENCE	33
F-III. INGREDIENTS D'ORIGINE AGRICOLE ENTRANT DANS LA COMPOSITION DES PRODUITS TRANSFORMES BIO COHERENCE	34
F-IV. MIXITE	36
F-V. ADDITIFS	37
F-VI. PROCEDES DE TRANSFORMATION DES PRODUITS CARNES	37
F-VII. PROCEDES DE TRANSFORMATION DES PRODUITS LAITIERS	39
F-VIII. PROCEDES DE TRANSFORMATION DES OVOPRODUITS	40
F-IX. PROCEDES DE PREPARATION DU MIEL ET DES PRODUITS DE LA RUCHE	40
F-X. PROCEDES DE PREPARATION DES PRODUITS MIXTES ANIMAUX/VEGETAUX	42
F-XI. VINIFICATION	42
<b><u>G. ORGANISATIONS DE PRODUCTEURS (OEP) ADHERENTES A BIO COHERENCE</u></b>	<b>45</b>
G-I GOUVERNANCE ET ORIGINE DES CAPITAUX	45
G-II LOCALISATION	45
G-III PRODUCTEURS DE L'OEP	45
G-IV COMMERCIALISATION ET UTILISATION DE LA MARQUE	46
G-V CRITERES SOCIAUX	47
G-VI COLLECTE, EMBALLAGE, TRANSPORT ET STOCKAGE DES PRODUITS	47
<b><u>H. COLLECTE, EMBALLAGE, TRANSPORT, ET STOCKAGE DES PRODUITS</u></b>	<b>48</b>
H-I REGLES SPECIFIQUES DU LAIT	48
H-II EMBALLAGES	49
<b><u>I. REGLES DE CONTROLE POUR LES OPERATEURS INTERMEDIAIRES</u></b>	<b>50</b>
I-I. GENERALITES SUR LES OPERATEURS INTERMEDIAIRES	50
I-II. TRAÇABILITE ET MESURE DE PRECAUTION OGM	50
<b><u>J. DISTRIBUTION DES PRODUITS BIO COHERENCE ET DISTRIBUTEUR BIO COHERENCE</u></b>	<b>51</b>
J-I DEFINITION D'UN MAGASIN SPECIALISE EN ALIMENTATION BIOLOGIQUE	51
J-II. DISTRIBUTION DES PRODUITS BIO COHERENCE	51
J-III. MAGASINS DETAILLANTS ADHERENTS A BIO COHERENCE	52
J-IV. CONTROLE D'UN DISTRIBUTEUR BIO COHERENCE	53
J-V DEMARCHE SOCIALE ET ENVIRONNEMENTALE DU DISTRIBUTEUR	53
<b><u>ANNEXES</u></b>	<b>54</b>
ANNEXE I : LISTE DES REGLES DU PRESENT CAHIER DES CHARGES CONCERNEES PAR LA PERIODE DE TRANSITION DE 5 ANS	55
ANNEXE II : SYSTEMES DE TRAÇABILITE POUR LA COLLECTE D'ŒUFS	57
ANNEXE III : ATTESTATION SUR L'HONNEUR DE GARANTIE DE NON RECOURS A DES TRAVAILLEURS DETACHES	58
ANNEXE IV : ATTESTATION SUR L'HONNEUR DE GARANTIE SUR L'ORIGINE ET LA COMPOSITION DES MATIERES FERTILISANTES	59
ANNEXE V : METHODES DE SELECTIONS INTERDITES	60

<b>ANNEXE VI : PRODUITS DE NETTOYAGE ET DE DESINFECTION POUR LA PRODUCTION VEGETALE</b>	<b>61</b>
<b>ANNEXE VII : ATTESTATION SUR L'HONNEUR DE GARANTIE D'ETOURDISSEMENT DES ANIMAUX AVANT ABATTAGE</b>	<b>64</b>
<b>ANNEXE VIII : AUTONOMIE PAR EQUIVALENCE DES ELEVAGES DE MONOGASTRIQUES</b>	<b>65</b>
<b>ANNEXE IX : CARTE DES ZONES CEREALIERES BIO</b>	<b>66</b>
<b>ANNEXE X : ATTESTATION SUR L'HONNEUR DE PRESCRIPTION DE VACCINATION DES ANIMAUX</b>	<b>66</b>
<b>ANNEXE XI : ATTESTATION SUR L'HONNEUR DE GARANTIE D'ABSENCE D'OGM DANS L'ALIMENT DU BETAIL</b>	<b>68</b>
<b>ANNEXE XII : SEUILS DEMANDES LORS DES ANALYSES AYANT POUR OBJET DE DECELER LA PRESENCE D'OGM</b>	<b>69</b>
<b>ANNEXE XIII : LISTE DES ESPECES A RISQUE OGM</b>	<b>70</b>
<b>ANNEXE XIV : ATTESTATION SUR L'HONNEUR DE GARANTIE D'ABSENCE DE CULTURES OGM SUR LES NOUVELLES TERRES ARABLES</b>	<b>71</b>
<b>ANNEXE XV : MARQUES ET DEMARCHES EQUITABLES DONT PEUT ETRE ISSUE UNE PARTIE DES INGREDIENTS EXOTIQUES DES PRODUITS TRANSFORMES</b>	<b>72</b>
<b>ANNEXE XVI : MARQUES ET DEMARCHES COLLECTIVES BIO DONT PEUT ETRE ISSUE UNE PARTIE DES INGREDIENTS DES PRODUITS TRANSFORMES</b>	<b>73</b>
<b>ANNEXE XVII : LISTE DES INGREDIENTS, NON DISPONIBLES EN ORIGINE FRANÇAISE OU SOUS MARQUE DU COMMERCE EQUITABLE, AUTORISES PAR DEROGATION</b>	<b>74</b>
<b>ANNEXE XVIII : PROCEDES ET SUBSTANCES AUTORISES POUR LA VINIFICATION BIO COHERENCE</b>	<b>75</b>
<b>ANNEXE XIX : MARQUES ET DEMARCHES DU COMMERCE EQUITABLE RECONNUES PAR BIO COHERENCE POUR LA CERTIFICATION DES ADHERENTS</b>	<b>76</b>
<b>ANNEXE XX : ATTESTATION SUR L'HONNEUR SUR LA COMPOSITION DES EMBALLAGES AU CONTACT DES ALIMENTS</b>	<b>77</b>
<b>ANNEXE XXI : ATTESTATION SUR L'HONNEUR DE NON UTILISATION DE LA MARQUE</b>	<b>78</b>

## A. PRINCIPES GENERAUX

### A-I. Préalable

Pour bénéficier de la marque Bio Cohérence, l'opérateur doit respecter l'ensemble du règlement européen de l'agriculture biologique en application, ainsi que les règles du présent cahier des charges.

Notes :

*La marque Bio Cohérence peut concerner toute production couverte par le règlement européen, même lorsqu'aucune règle supplémentaire n'est posée pour cette production dans ce cahier des charges (cueillette, etc.).*

### A-II. Période de transition

Pour certaines règles du présent cahier des charges, l'opérateur dispose d'une période de transition de 5 ans à partir de son adhésion pour se mettre en conformité avec ces points. Pendant cette période, le respect de ces points n'est pas obligatoire pour obtenir la labellisation Bio Cohérence. Au terme de cette période de transition, si la non-conformité est encore présente, le comité de marque applique la sanction prévue par la grille de sanctions sur laquelle il se base pour attribuer la marque.

Les règles concernées par la période de transition sont présentées dans ce cahier des charges et listées en [annexe I](#).

### A-III. Définitions

**Attestation de conformité** : document attestant que l'opérateur a le droit d'utiliser la marque Bio Cohérence.

**Atelier** : ensemble cohérent de moyens de production ou de transformation voués à un type de spéculation animale ou végétale.

**Contrôle** : audit de terrain et administratif chez un producteur ou transformateur sur les critères du présent cahier des charges.

**Comité de marque** : comité délivrant le droit d'utiliser la marque Bio Cohérence, il est composé de membres nommés par l'assemblée générale de Bio Cohérence.

**Compost** : le processus de compostage est une transformation contrôlée en tas, qui consiste en une décomposition aérobie de matières organiques d'origine végétale et/ou animale. L'opération de compostage vise à améliorer le taux d'humus. Elle est caractérisée à la fois par :

- une élévation de température,
- une réduction de volume,
- une modification de la composition chimique et biochimique,
- un assainissement au niveau des pathogènes, des graines d'adventices et de certains résidus.

Elle doit comporter un ajout de matière carbonée et un ajustement de la teneur en eau, si nécessaire. Ni le dépôt de fumier stocké par simple bennage, ni le compostage dit « de surface » (épandage de fumier sur le sol et incorporation superficielle) ne peuvent être assimilés à un compostage.

**Dérogation** : à entendre au sens dérogation sur les critères spécifiques du présent cahier des charges, qui ne sont pas traités par ailleurs dans le cadre du règlement (UE) 2018/848, concernant le mode de production biologique.

**Ebourgeonnage** : méthode d'écornage des animaux âgés de 2 à 8 semaines par cautérisation des vaisseaux irriguant le bourgeon cornual, la corne n'étant pas encore développée.

**Elevage hors-sol** : il est défini comme ne disposant pas des surfaces nécessaires permettant de répondre à l'ensemble des critères suivants :

- assurer l'accès au plein air des animaux présents,
- assurer tout ou partie de l'épandage de leurs déjections,
- assurer tout ou partie de leur alimentation.

**Ensilage** : fourrages grossiers conservés par voie anaérobie.

**Epoinçage** : coupe de la partie non irriguée de la corne des animaux. L'époinçage n'est pas considéré comme une méthode d'écornage.

**Fertirrigation** : technique consistant à appliquer des éléments fertilisants solubles dans l'eau par l'intermédiaire d'un système d'irrigation. La fertirrigation ne couvre pas l'apport de fertilisants au niveau foliaire en dehors d'un système d'irrigation.

**Ingrédient principal** : ingrédient d'origine agricole dont la part, en poids de matières premières d'origine agricole mises en œuvre, est supérieure à la part de chacun des autres ingrédients d'origine agricole utilisés.

**Plan de contrôle** : nombre de contrôles par producteur ou transformateur engagé sur le cahier des charges Bio Cohérence.

**Recommandation** : certains points présentés dans ce cahier des charges et précédés de la mention « recommandation » sont des objectifs à atteindre. Ils ne sont pas contrôlés et ne donnent donc lieu à aucune sanction : l'adhérent n'a pas d'obligation de les respecter pour obtenir la marque Bio Cohérence. L'opérateur est toutefois invité à être le plus vigilant possible sur ces points.

**Système en volière** : système d'élevage des volailles avec évacuation des fientes. La volière est composée de plusieurs étages auxquels les volailles peuvent accéder librement (vols entre les étages ou déplacements par les rampes d'accès). Différentes configurations et équipements de volières sont possibles.

**Travailleur détaché** : un travailleur détaché est un salarié envoyé par son employeur pour effectuer une prestation de services à titre temporaire dans un autre État membre de l'Union Européenne.

#### A-IV. Ferme 100 % bio

→ Pour pouvoir bénéficier de la marque Bio Cohérence, les produits doivent provenir de fermes dont les surfaces et les animaux sont en agriculture biologique et en conversion vers l'agriculture biologique.

Sont exclues de cette obligation les productions non couvertes (cervidés, pigeons, etc.) et les productions familiales (non commerciales).

Le comité de marque de Bio Cohérence pourra être saisi pour l'examen de cas particuliers.

##### ❖ Cas des jeunes herbivores déclassés :

Par dérogation, la présence sur la ferme de jeunes herbivores déclassés, c'est-à-dire auxquels la certification bio ou en conversion a été retirée, suite à l'alimentation avec des laits non bio, est autorisée pour une durée maximale de trois mois.

→ La ferme doit être conduite entièrement sous les règles du présent cahier des charges.

Pour des producteurs s'engageant à Bio Cohérence dans le cadre d'une organisation de producteurs ou d'une entreprise de transformation adhérente à Bio Cohérence, si l'ensemble des ateliers de la ferme n'est pas conduit sous les règles du cahier des charges de Bio Cohérence, l'adhérent dispose d'une période de transition de 5 ans pour que la ferme soit intégralement Bio Cohérence, sous réserve de respecter les conditions suivantes :

- il ne doit pas s'agir d'un atelier bio concerné par la marque Bio Cohérence (par exemple, on doit passer sous marque Bio Cohérence toutes les grandes cultures ou tout le maraîchage)

ET

- il ne doit pas s'agir d'espèces (pour les animaux) ou de variétés (pour les végétaux) conduites la même année sous la marque Bio Cohérence ou d'espèces ou de variétés non distinguables facilement par le contrôleur

ET

- la séparation entre les produits Bio Cohérence et les autres produits (au stockage et à la vente) doit éviter tout risque de mélange ou de confusion, notamment en termes de communication.

Des dérogations pourront être examinées au cas par cas pour tout adhérent dont la conduite de la totalité de la ferme en Bio Cohérence est structurellement impossible, à condition de respecter les trois conditions citées précédemment.

## A-V. Implication des exploitants dans plusieurs fermes

Un producteur adhérent de Bio Cohérence ne peut exploiter ou être associé sur une ferme dont tout ou partie des surfaces ou des animaux n'est pas certifié en agriculture biologique ou en conversion vers l'agriculture biologique.

Le comité de marque de Bio Cohérence pourra être saisi pour l'examen de cas particuliers (fermes engagées dans des plans de conversion, productions non commerciales, activités non couvertes par la certification, apiculture, etc.).

## A-VI. Prévention des pollutions

Les producteurs fournissent, lors de leur adhésion à l'association Bio Cohérence, une déclaration d'environnement. Elle prend la forme d'une carte simplifiée mentionnant notamment les axes routiers, incinérateurs, décharges, etc. Le comité de marque pourra, au vu de cette déclaration, demander la réalisation d'analyses spécifiques.

### ➤ Recommandation

Les parcelles à risques (parcelles voisines de parcelles en agriculture non biologique et susceptibles de recevoir des traitements chimiques de synthèse ou des fertilisations de synthèse compte tenu de la nature des cultures voisines) devraient être isolées par l'implantation de haies ou de talus ou de chemins ou fossés suffisamment larges ou, pour les parcelles difficiles à isoler par des haies, par une séparation de l'ordre de 5 m.

## A-VII. Collecte

La collecte concomitante d'une même matière première non emballée, étiquetée et tracée de manière à ce qu'aucune modification ou interversion ne soit possible (lait, céréales, etc.) en bio et en conventionnel est interdite, sauf pour les œufs qui bénéficient d'un système d'identification particulier. Dans ce dernier cas, le système de traçabilité doit suivre l'[annexe II](#).

La collecte du lait fait l'objet d'articles spécifiques en [partie H](#).

## A-VIII. Autodiagnostic

La réalisation de l'autodiagnostic de Bio Cohérence est obligatoire dans les 2 ans suivant l'adhésion. Chaque adhérent est invité à réaliser cet autodiagnostic afin de faire le point sur ses pratiques et sur les marges d'évolution possibles en matière environnementale, sociale et économique. Chaque adhérent est invité à renvoyer à l'association Bio Cohérence la fiche d'évaluation qui l'accompagne, l'autodiagnostic ayant été conçu comme un outil participatif et évolutif.

## A-IX. Biodiversité

### Principe général :

Le maintien et l'augmentation de la biodiversité fait partie des objectifs de la marque Bio Cohérence. Pour ce faire, certaines pratiques peuvent être mises en œuvre, selon le contexte de la ferme :

- Maintenir et entretenir a minima des infrastructures agro-écologiques (ou éléments semi-naturels), voire créer des zones-refuges, haies et bandes boisées, mares, corridors, zones humides, etc.
- Entretenir des surfaces d'intérêt écologique (SIE).
- Favoriser une diversité de l'assolement.
- Favoriser la biodiversité inter et intra spécifique dont des variétés paysannes et populations, des prairies à flore variée (ou multi espèces).
- Limiter l'usage des avermectines et autres antiparasitaires anti-coprophages.
- Interdire l'accès direct aux points d'eaux (berges, mares) par les animaux (installation de pompes de prairies), sauf estives, parcours, etc.
- Et bien d'autres : enherbement des cultures pérennes, pas de sols nus l'hiver, limitation du labour, etc.
- Les surfaces d'intérêt écologique peuvent être constituées de jachères, jachères mellifères, plantes fixant l'azote, cultures dérobées, bandes tampons, bandes admissibles le long d'une forêt avec et sans production, bordures de champs, taillis à courte rotation, parcelles engagées en agroforesterie, surfaces boisées, parcelles implantées avec du miscanthus, ainsi que des éléments topographiques tels que les haies, arbres alignés et isolés, bosquets, mares, fossés non maçonnés et murs traditionnels en pierre. Pour les vignes, les surfaces laissées en herbe (entre les rangs ou au niveau des tournières) peuvent entrer dans ce calcul.

Dans les unités ne comportant que des cultures pérennes, le producteur doit maintenir des surfaces d'intérêt écologique correspondant au moins à 10 % de la surface agricole utile de l'exploitation.

Les unités ne comportant que des prairies ne sont pas concernées par cette obligation.

## A-X. Contrats de travail

Le recours à des travailleurs détachés dans les fermes et entreprises adhérentes est interdit. Un modèle d'attestation est disponible en [annexe III](#) pour garantir que les personnes travaillant sur les fermes et dans les entreprises adhérentes sont employées sous contrat de droit français (pas de contrat respectant le droit du pays d'origine du travailleur tel que permis par la directive « Services » du 12 décembre 2006 dite directive « Bolkestein »).

## A·XI. Identification des produits labellisés

Afin d'identifier les produits labellisés Bio Cohérence et de renforcer la visibilité de la marque, le logo Bio Cohérence doit être apposé sur l'ensemble des documents porteurs du logo européen Eurofeuille accompagnant les produits labellisés Bio Cohérence :

- les étiquettes des produits
- les factures
- les bons de livraison
- tout autre document commercial.

## B. PRODUCTIONS VEGETALES

### Principe général :

Les productions végétales biologiques sont basées sur l'observation, le respect et l'application des lois écologiques fondamentales (biodiversité, complémentarité sol-plante, etc.) ; elles préservent la vie des sols et des êtres vivants.

Elles font appel à un ensemble de techniques agronomiques complexes, qui excluent l'usage d'engrais chimiques, de pesticides et herbicides de synthèse, remplacés par d'autres méthodes incluant des produits tels que les substances naturelles d'origine organique, animale ou végétale et quelques minéraux répertoriés sur une liste.

En matière de fertilisation, il s'agit de nourrir non pas directement les plantes avec des engrais solubles, mais les êtres vivants du sol qui élaborent et fournissent aux plantes tous les éléments dont elles ont besoin.

Les principaux éléments du système de gestion des productions végétales biologiques sont les suivants :

- gestion de la fertilité des sols,
- choix des espèces et des variétés adaptées,
- rotation pluriannuelle des cultures,
- recyclage des matières organiques,
- et techniques culturales appropriées.

### **B>I. Lien au sol**

### Principe général :

L'agriculture biologique est une agriculture liée au sol.

Le comité de marque se réserve la possibilité d'interdire certains systèmes incompatibles avec le principe de lien au sol.

La culture de cresson de fontaine est autorisée à condition qu'elle soit liée au sol et donc que la cressonnière soit implantée en pleine terre.

### **B>II. Conversion**

### Principe général :

La période de conversion a pour objectifs principaux de laisser le temps au système de l'exploitation, et en particulier au sol, de s'épurer des contaminants conventionnels (pesticides notamment) et à la vie du sol de se réactiver.

→ Dans certains cas, lorsque les terres ont été contaminées par des produits non autorisés dans le cadre de la production biologique, l'organisme certificateur peut décider de prolonger la période de conversion. Le comité de marque est informé de la décision de l'organisme certificateur et peut décider, le cas échéant, d'ajouter à cette période une durée supplémentaire pour que la ou les parcelles concernées puissent être sous marque Bio Cohérence.

→ Lorsque l'agriculteur utilise des produits phytosanitaires non autorisés en agriculture biologique ou par le cahier des charges de Bio Cohérence sur des parcelles déjà converties ou en cours de conversion, la parcelle concernée doit subir une nouvelle période de conversion. Le comité de marque est informé de la décision de l'organisme certificateur et peut décider, le cas échéant, d'ajouter à cette période une durée supplémentaire pour que la ou les parcelles concernées puissent être sous marque Bio Cohérence.

### B-III. Gestion des sols et fertilisation

#### Principe général :

La production végétale biologique a recours à des pratiques de travail du sol et des pratiques culturales qui préservent ou accroissent la matière organique du sol, améliorent sa stabilité et sa biodiversité et évitent son tassement et son érosion.

Le principe est de nourrir le sol pour nourrir la plante. L'utilisation d'engrais et d'amendements solubles, même organiques, doit donc être fortement limitée.

L'utilisation des matières fertilisantes rapidement solubles suivantes doit être évitée autant que possible : farine de sang, farine de viande, farine de poisson.

→ En cas d'utilisation de matières organiques non issues d'une exploitation biologique, celles-ci doivent être compostées.

#### ➤ Recommandation

Lorsque les pratiques culturales sont insuffisantes et que des effluents issus d'élevages bio ne sont pas disponibles, il est recommandé d'utiliser des effluents conventionnels provenant :

- des systèmes suivants :
  - herbivores : animaux ayant un accès aux pâturages
  - porcs : sur litière ou plein air
  - volailles : plein air
- et d'animaux n'ayant consommé ni OGM ni antibiotiques via leur alimentation.

Le producteur est d'autre part fortement incité à se renseigner sur le type de traitements vétérinaires effectués sur les animaux dont sont issus les effluents (ex. : cas de l'ivermectine).

Ces recommandations s'appliquent également aux effluents issus d'élevages non bio introduits dans les méthaniseurs dont les digestats sont épandus sur des cultures Bio Cohérence.

→ Lorsque ces pratiques ne permettent pas de couvrir les besoins nutritionnels des végétaux, seuls les engrais et amendements du sol listés en annexe II du règlement d'exécution (UE) 2021/1165 de la Commission sont autorisés, à l'exclusion des matières citées au point suivant et uniquement si leur usage est nécessaire. C'est également le cas pour la production de champignons.

→ Les composts de déchets ménagers du commerce sont interdits.

→ L'utilisation de matières fertilisantes (engrais et amendements) fabriquées en dehors de l'Union Européenne est interdite à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2023. (voir modèle d'attestation en [annexe IV](#)).

#### ➤ Recommandation

L'utilisation de fertilisants organiques solides composés de plus de 10 % d'azote et de fertilisants organiques liquides composés de plus de 3 % d'azote doit être évitée.

→ La quantité totale de fertilisants azotés apportés (d'origine animale et végétale) ne peut dépasser :

- 240 unités d'azote par an par hectare de surface agricole utilisée pour les productions maraîchères sous abri (serres). Le calcul se fait sur la surface totale de serres.

- 170 unités par an par hectare de surface agricole utilisée pour les autres cultures. Le calcul se fait par parcelle.

Pour les productions maraîchères, si la quantité totale de fertilisants apportés dépasse les limites indiquées ci-dessus, l'adhérent Bio Cohérence dispose d'une période de transition de 5 ans pour réduire la quantité d'azote à la limite fixée par le cahier des charges de Bio Cohérence.

#### ➤ Recommandation

Il est recommandé aux éleveurs d'éviter les accumulations d'effluents animaux dans les zones « à risques ».

→ L'introduction d'un engrais vert au moins une fois tous les trois ans dans la rotation des cultures sous abri est obligatoire.

Cette obligation ne s'applique pas aux abris destinés à la production de :

- plants en pot
- cultures pérennes

- cultures semi-pérennes.

Si aucun engrais vert n'est introduit tous les trois ans dans la rotation des cultures sous abri, l'adhérent Bio Cohérence dispose d'une période de transition de 5 ans depuis son adhésion pour mettre en place cette pratique.

→ L'application d'éléments fertilisants solubles dans l'eau par l'intermédiaire d'un système d'irrigation (fertirrigation) est interdite. Cette interdiction ne concerne ni l'apport d'oligo-éléments ni l'apport d'extraits de plantes ou d'algues. Cette interdiction ne s'applique pas au cresson de fontaine.

→ Le désherbage ou la désinfection des sols à la vapeur ne doivent pas être mis en œuvre plus d'une fois tous les deux ans sous abri et plus d'une fois tous les trois ans en plein champ.

#### ➤ Recommandation

Il est recommandé de limiter le temps de pose afin d'avoir une incidence minimale sur la vie du sol.

### **B-IV. OGM**

Il est interdit d'utiliser des semences issues d'une sélection et/ou d'une multiplication utilisant des méthodes ne respectant pas l'intégrité évolutive de la plante et faisant appel au génie génétique (voir [partie D](#) et liste en [annexe V](#) du présent cahier des charges).

### **B-V. Chauffage des serres**

Le chauffage des serres n'est possible que pour la production et l'élevage de plants.

Le maintien hors gel des cultures sous abri n'est pas considéré comme du chauffage des serres. Des cultures sous abri (hors plants) peuvent donc être maintenues hors gel, à condition que cette pratique soit effectuée de manière exceptionnelle pour préserver les cultures en place et que la saisonnalité de ces dernières soit respectée.

#### ❖ Conditions d'autorisation du maintien hors gel

Pour être considéré comme du maintien hors gel, la température à l'intérieur de la serre ne doit pas dépasser 5°C et le système ne doit être enclenché qu'en cas de gel tardif en mars, avril, mai.

Le nombre de jours cumulés de maintien hors gel est limité à 10 jours au total par année civile.

Le producteur doit enregistrer dans le cahier de cultures les températures extérieures et intérieures, ainsi que les dates de maintien hors gel. Il s'engage à informer systématiquement le comité de marque dans les 24

heures suivant le début de la mise en place du hors gel, ainsi qu'à son arrêt.

En cas d'utilisation d'un système de chauffage fixe pour le maintien hors gel, c'est-à-dire un système intégré à la serre ne pouvant être déplacé, le producteur doit pouvoir justifier de l'absence d'utilisation de ce système. Dans cet objectif, la vanne d'alimentation du système de chauffage doit être fermée à l'aide d'un scellé. Si aucun scellé n'est en place lors du contrôle, le producteur doit en justifier la raison. S'il n'est pas possible de mettre en place un scellé, le producteur doit présenter un relevé des températures enregistrées par la station météorologique la plus proche.

Le comité de marque pourra être saisi pour l'examen de cas particuliers.

### **B-VI. Produits de nettoyage**

Les produits de nettoyage et de désinfection utilisés dans la production végétale ne peuvent être utilisés que s'ils répondent aux critères de l'[annexe VI](#) du présent cahier des charges.

### **B-VII. Matériel utilisé en commun avec des producteurs non bio**

Afin d'éviter tout risque de contamination par des OGM ou des produits phytosanitaires l'utilisation de pulvérisateurs et d'atomiseurs en commun avec des producteurs non bio est interdite.

### **B-VIII. Recyclage**

#### **➤ Recommandation**

Il est fortement recommandé de recycler les déchets végétaux et minéraux de production.

## C. PRODUCTIONS ANIMALES

### Principe général :

Les productions animales doivent contribuer à l'équilibre des systèmes de production agricole en assurant les besoins des végétaux en éléments nutritifs et en enrichissant les sols en matières organiques. Elles peuvent donc contribuer à l'établissement et au maintien des complémentarités sol-plantes, plantes-animaux et animaux-sols.

En utilisant les ressources naturelles renouvelables (effluents d'élevage, cultures de légumineuses, cultures fourragères), le système culture-élevage et les systèmes de pâturage assurent le maintien et l'amélioration à long terme de la fertilité des sols et contribuent au développement d'une agriculture durable.

L'élevage dans le cadre de l'agriculture biologique est une production liée au sol. Les animaux d'élevage doivent avoir accès à des espaces en plein air et le nombre d'animaux par unité de surface doit être limité de façon à assurer une gestion intégrée des productions animales et végétales dans l'unité de production.

L'importance du cheptel doit être étroitement fonction des superficies disponibles afin d'éviter les problèmes de surpâturage et d'érosion et de permettre l'épandage des effluents d'élevage de sorte à éviter tout impact négatif pour l'environnement.

Les points majeurs de l'élevage biologique permettant d'établir sa cohérence et sa durabilité, que ce soit d'un point de vue technique ou de filière, sont les suivants :

- la liaison au sol et, en complément, la contractualisation,
- l'obligation de pâturage et/ou de parcours,
- une limitation stricte des densités, en bâtiment et à l'extérieur, et des conditions d'élevage respectueuses du bien-être animal,
- une alimentation de qualité issue de l'agriculture biologique et respectant les besoins physiologiques des animaux,
- une gestion préventive de la santé animale et la limitation des traitements allopathiques de synthèse,
- des tailles limitées d'ateliers de production,
- proscrire l'élevage de races nécessitant une artificialisation du milieu et des pratiques.

### **C-I. Interdiction de l'élevage hors-sol**

Les élevages « hors-sol » sont interdits sauf cas spécifiés au C-V et validés par le comité de marque.

## C-II. Origine des animaux et conversion

→ Dans le cadre d'un renouvellement de cheptel ovin ou caprin, les femelles conventionnelles doivent être nullipares et ne peuvent représenter, par an, plus de 10 % du cheptel adulte, sauf exceptions prévues par l'article du règlement (UE) 2018/848.

→ La période de conversion normale de deux ans peut être réduite par l'organisme certificateur dans le cadre prévu par le règlement (UE) 2018/848. Le comité de marque est informé d'une telle réduction et peut, le cas échéant, décider d'ajouter à cette période une durée supplémentaire pour que le ou les animaux concernés soient sous marque Bio Cohérence.

## C-III. Espaces de plein-air et conditions de logement

### Principe général :

Les pratiques d'élevage, y compris la densité, et les conditions de logement doivent permettre de répondre aux besoins de développement ainsi qu'aux besoins physiologiques et éthologiques des animaux.

→ L'alternance dans un même bâtiment et sur les parcours d'animaux conduits selon le mode de production biologique et d'animaux ne répondant pas aux règlements de l'agriculture biologique est interdite, sauf lors de la première entrée des animaux en production biologique ou durant les périodes de pâturage de montagne (estives).

Cette interdiction ne concerne pas les animaux d'élevages familiaux ou de loisir présents sur la ferme.

### **Espaces extérieurs**

#### ➤ Recommandation

Il est vivement recommandé de ne pas dépasser 2 UGB/ha de chargement instantané (à l'instant T).

→ Volailles :

- Comme le prévoit le point 1.9.4.4. de la partie II de l'annexe II du règlement (UE) 2018/848, le parcours doit principalement être couvert de végétation. Les pratiques et la durée du vide sanitaire doivent être adaptées de manière à respecter cette règle.
- Le couvert doit être diversifié en espèces et contenir des arbres, des arbustes et des espèces herbacées.
- Le couvert doit être adapté à l'espèce d'oiseaux et doit notamment permettre le pâturage pour les oies.

## **Bâtiments**

→ Mammifères : les caillebotis sont interdits sauf pour les bovins. Dans ce cas, au moins les trois quarts de la surface totale du sol couverte doit être en dur et ne peut donc être constituée de caillebotis ou de grilles.

→ Porcins : la taille des ateliers en production porcine est limitée pour toute unité de production à :

- 100 truies/UTH dans les systèmes naisseurs, avec un maximum de 2 UTH prises en compte.
- 70 truies/UTH dans les systèmes naisseurs-engraisseurs, avec un maximum de 2 UTH prises en compte (soit 1050 porcs max/an).
- 1200 porcs/UTH/an dans les systèmes engraisseurs, avec un maximum de 2 UTH prises en compte.

→ Volailles : elles sont élevées au sol.

Les bâtiments présentant un niveau de caillebotis ne sont pas considérés comme des systèmes hors-sol.

Le recours à des systèmes d'élevage en volière est autorisé à condition de respecter l'ensemble des points suivants :

- le nombre de volailles dans un bâtiment ramené à la surface au sol (en dur) de ce même bâtiment ne doit pas dépasser une densité maximale de 9 volailles par m<sup>2</sup> de sol (en dur)
- le nombre de rangées de volières est limité à 3 rangées au maximum pour les systèmes sur deux niveaux (sol compris) et à 2 rangées au maximum pour les systèmes sur trois niveaux (sol compris)
- la distance entre les trappes de sorties et la première rangée de volière doit être d'au moins 3 mètres.

Rappel du règlement (UE) 2018/848 :

Pour tout bâtiment destiné à l'élevage de volailles, un tiers au moins de la surface au sol doit être construite en dur (sans caillebotis ou grille) et doit être couverte d'une litière telle que paille, copeaux de bois, sable, tourbe.

Les systèmes à étages ne doivent pas disposer de plus trois niveaux de surface utilisable, y compris le sol.

### ➤ Recommandation

En cas de recours à des systèmes d'élevage en volière, il est recommandé de respecter une continuité des systèmes d'élevages entre l'élevage des jeunes volailles et l'élevage des volailles adultes.

→ Pour les volailles de chair, chaque bâtiment ne doit pas dépasser 400 m<sup>2</sup> de surface utilisable en bâtiment fixe et 150 m<sup>2</sup> en bâtiment mobile.

Au-delà de ces surfaces, les bâtiments doivent être distants de 30 m au minimum de pignon à pignon et les parcours herbeux de chaque lot séparés de manière à ce que les volailles de chair ne puissent pas franchir la séparation.

→ Les bâtiments pour les poules pondeuses doivent être distants de 30 m au minimum de pignon à pignon et les parcours herbeux de chaque lot séparés de manière à ce que les poules pondeuses ne puissent pas franchir la séparation.

L'effectif maximal par bâtiment est de 6000 poules pondeuses.

La taille de toute unité de production de poules pondeuses est limitée à 12000 poules pondeuses maximum.

#### ➤ Recommandation

L'utilisation pour les litières de paille conventionnelle traitée avec des raccourcisseurs de paille doit être évitée. En cas d'impossibilité d'approvisionnement en paille garantie sans traitement avec des raccourcisseurs, il est recommandé de trouver des alternatives, en ayant recours, par exemple, à la paille de triticale ou de pois.

### C-IV. Pratiques d'élevage

→ Rappel : En cas d'attache dans les conditions prévues par le règlement (UE) 2018/848, les animaux doivent avoir accès à des espaces de plein air au moins deux fois par semaine, lorsque l'accès à des pâturages n'est pas possible.

#### ➤ Recommandation

Les mutilations doivent être évitées autant que possible, via le choix de races appropriées, la gestion du troupeau et notamment de sa taille et des bâtiments adaptés.

Il est rappelé que les cornes sont un élément "organique" des animaux. A ce titre, l'écornage ne devrait pas être effectué systématiquement et devrait rester une opération exceptionnelle.

→ La seule méthode d'écornage autorisée est l'ébourgeonnage thermique. L'ébourgeonnage chimique (utilisation de produit caustique) n'est pas autorisé.

L'ébourgeonnage doit être effectué avant l'âge de quatre semaines, sauf dans certains cas justifiés (par exemple, races particulières). Il doit être effectué sous anesthésie et un traitement analgésique ou anti-inflammatoire non stéroïdien doit également être administré pour éviter les douleurs post-écornage.

En cas de recours à l'écornage des animaux (jeunes ou adultes), l'éleveur doit se former aux gestes et pratiques pour prendre en charge la douleur et le stress des animaux liés à cette opération.

➤ Recommandations :

Afin d'éviter le recours à l'écornage, il est recommandé de privilégier l'épointage des animaux en cas de nécessité.

La castration des porcins doit être effectuée sous anesthésie et être suivie d'un traitement analgésique afin de réduire la douleur après la castration.

➔ La pratique du chaponnage est interdite.

➔ Les volailles doivent être élevées jusqu'à ce qu'elles atteignent un âge minimal moyen par lot ou bande de :

- 81 jours pour les poulets
- 150 jours pour les chapons
- 49 jours pour les canards de Pékin
- 70 jours pour les canards de Barbarie femelles
- 84 jours pour les canards de Barbarie mâles
- 92 jours pour les canards mulards
- 94 jours pour les pintades
- 140 jours pour les dindons et les oies à rôtir
- 100 jours pour les dindes
- 13 mois pour les autruches.

➔ Pour les porcs charcutiers, l'âge minimal d'abattage moyen par lot ou bande est de 182 jours de vie.

➔ Rappel : L'abattage des animaux sans étourdissement préalable n'est pas conforme aux principes de l'agriculture biologique, à savoir la recherche d'un niveau élevé de bien-être animal et notamment la réduction au minimum de toute souffrance de l'animal y compris lors de l'abattage.

➔ Les animaux doivent systématiquement être étourdis avant l'abattage, pour une valorisation sous marque Bio Cohérence des produits carnés issus de ces animaux.

Si l'abattoir est sous régime dérogatoire vis-à-vis de l'étourdissement préalable des animaux avant abattage, l'éleveur doit s'assurer que les animaux ne sont pas abattus sous ce régime dérogatoire sur attestation de l'abattoir (voir modèle en [annexe VII](#)) ou sur le ticket d'abattage.

Ce point ne s'applique pas aux porcins qui ne sont pas concernés par le régime dérogatoire.

#### ➤ Recommandation

Les femelles gravides ne devraient pas être abattues lors du dernier tiers de leur gestation. Il est de plus vivement déconseillé de pratiquer l'insémination de femelles dans le but de les engraisser avant leur abattage.

➔ Le transport des animaux vivants ne doit jamais dépasser 8 heures consécutives.

### C-V. Alimentation des animaux d'élevage

#### Principe général :

L'alimentation des animaux d'élevage doit viser à une production optimale en qualité plutôt qu'en quantité.

Elle doit répondre à leurs besoins nutritifs aux différents stades de leur développement. Lorsque cela est possible, les éleveurs sont invités à développer leur autonomie alimentaire et à composer les aliments à la ferme.

Sauf dans les cas suivants, les matières premières agricoles de l'alimentation du bétail doivent être biologiques :

➔ La part des matières premières d'origine végétale issues d'une parcelle en deuxième année de conversion est limitée à 60 % de la ration si elles ont été produites sur l'exploitation même.

➔ L'utilisation de matières premières issues de parcelles en première année de conversion n'est possible que pour les fourrages provenant de prairies permanentes ou naturelles, à condition qu'elles fassent partie de l'exploitation même et qu'elles n'aient pas été en bio au cours des cinq dernières années.

➔ En cas d'autorisation par le ministère de l'Agriculture d'utiliser un certain pourcentage d'aliments conventionnels sur une zone déterminée, le comité de marque est informé d'une telle décision et peut, le cas échéant, restreindre cette possibilité (par exemple : pourcentage maximum de la ration). L'usage de ce fourrage conventionnel est, de toute façon, limité aux animaux ne produisant pas durant la période considérée de produits sous marque Bio Cohérence.

➔ Il est interdit d'utiliser des matières premières d'origine agricole conventionnelles dans l'alimentation des animaux. Cette interdiction ne

concerne pas les pierres à lécher portant la mention « utilisable en agriculture biologique ».

Jusqu'au 31 décembre 2024, une dérogation est accordée aux adhérents incorporant jusqu'à 5 % de matières premières végétales conventionnelles dans les aliments de démarrage des porcins et dans les aliments des jeunes volailles et uniquement pour les matières premières riches en protéines suivantes :

- concentrés protéiques de pois
- gluten de maïs
- protéines de pomme de terre
- tourteaux d'oléagineux (hors soja).

A partir du 1<sup>er</sup> janvier 2025, le comité de marque appliquera la sanction prévue par la grille de sanctions sur laquelle il se base pour attribuer la marque.

En cas d'utilisation de gluten de maïs non bio, l'éleveur doit fournir une garantie d'absence d'OGM de la part de son fournisseur d'aliment du bétail. En cas de non obtention de cette garantie, l'éleveur devra pouvoir produire une copie de la demande écrite.

L'éleveur doit prendre toutes les précautions nécessaires pour s'assurer que cette part conventionnelle n'est pas à l'origine d'une contamination OGM des aliments. En particulier, si l'aliment n'est pas produit sur la ferme, il doit être acheté à des fabricants d'aliments du bétail ayant des lignes dédiées à l'alimentation bio.

#### ➤ Recommandation

L'éleveur est fortement incité à se renseigner sur les alternatives possibles aux matières premières végétales conventionnelles (comme l'utilisation de levure de bière ou de compléments minéraux et vitaminés) et à tester des formules d'aliments ne contenant aucune matière première végétale conventionnelle.

Rappel : Par dérogation, la présence de jeunes herbivores déclassés pendant une durée maximale de trois mois, suite à l'alimentation avec des laits non bio, n'est pas considérée comme un cas de mixité de la ferme en bio et non bio.

#### Principe général :

L'éleveur doit utiliser principalement des aliments pour animaux provenant de sa propre exploitation. Il répond ainsi au principe bio de la complémentarité sol-plantes-animaux.

➔ Pour les herbivores, au moins 80 % des aliments doivent provenir de l'unité de production elle-même, sauf pendant la période où annuellement les animaux sont en transhumance. Des dérogations pourront être examinées au cas par cas (par exemple : montagne), à condition que l'autonomie soit d'au moins 60 %.

*Attention : le règlement bio exige pour les herbivores une autonomie alimentaire de 70 % de la ration sur l'exploitation ou, si ce n'est pas possible (absence de surfaces), dans la région.*

→ Pour les autres animaux, au moins 50 % de l'équivalent de leurs besoins alimentaires doivent être produits sur l'exploitation elle-même (voir [annexe VIII](#) pour le calcul de l'autonomie par équivalence).

Si ce n'est pas le cas, l'adhérent Bio Cohérence peut :

- disposer d'une période de transition de 5 ans depuis son adhésion pour respecter ce point, à condition de produire au moins 20 % de l'équivalent des besoins alimentaires sur l'exploitation elle-même
- contractualiser à hauteur de 50 % minimum avec des exploitations locales<sup>1</sup> en agriculture biologique, à condition de produire au moins 20 % de l'équivalent des besoins alimentaires sur l'exploitation elle-même ou que les exploitations locales produisent sous marque Bio Cohérence.

→ Pour la part achetée de l'alimentation, il est fortement conseillé d'avoir recours à la contractualisation.

L'autonomie alimentaire évoquée dans les deux paragraphes précédents se calcule sur la base d'un rendement moyen et non en production réelle. Une « mauvaise année » n'implique pas de sanction.

→ La totalité des matières premières d'origine végétale utilisées pour l'alimentation des animaux doit être produite en France.

Le soja peut être produit hors France à condition qu'il soit produit en Union Européenne (UE).

Dans le cas d'une indisponibilité des matières premières d'origine végétale en origine France suite à de mauvaises conditions climatiques, des dérogations pourront être examinées par le comité de marque.

Jusqu'au 31 décembre 2023, une dérogation est accordée aux adhérents ayant recours à des matières premières d'origine végétale ne provenant pas de France ou du soja produit hors UE dans l'alimentation des animaux. A partir du 1<sup>er</sup> janvier 2024, le comité de marque appliquera la sanction prévue par la grille de sanctions sur laquelle il se base pour attribuer la marque.

→ Au moins 60 % de la matière sèche composant la ration journalière des herbivores proviennent de fourrages grossiers, frais, séchés ou ensilés.

---

<sup>1</sup> Les exploitations locales sont définies comme situées dans un rayon de 80 km ou dans la zone céréalière la plus proche (voir carte en [annexe IX](#)).

→ La part de l'ensilage (fourrages grossiers conservés par voie anaérobie) dans la ration journalière est limitée à 70 % de la matière sèche de la ration et à 50 % en moyenne sur l'année.

Pour l'ensilage de maïs, la part est limitée à 33 % de la matière sèche de la ration journalière.

## C-VI. Prophylaxie et soins vétérinaires

### Principe général :

La prévention des maladies est fondée sur :

- la sélection des races et des souches,
- les pratiques de gestion des élevages,
- la qualité élevée des aliments pour animaux et l'exercice,
- une densité d'élevage adéquate et un logement adapté offrant de bonnes conditions d'hygiène.

→ La vaccination est autorisée à condition d'être justifiée par une attestation du vétérinaire. Cette attestation (voir modèle en [annexe X](#)) doit garantir que la vaccination est réalisée dans le cadre d'une lutte contre une zoonose constatée sur la ferme ou dans la zone dans laquelle se trouve la ferme ou en prévention d'une zoonose liée à un agent pathogène présent dans l'environnement afin d'assurer le bien-être des animaux.

Elle doit être pensée dans le cadre d'une stratégie générale de prévention des maladies qui, outre les pratiques mentionnées ci-dessus, peut également comprendre toutes les méthodes alternatives connues (homéopathie, phytothérapie, etc.).

→ Le nombre de traitements allopathiques chimiques autorisés est limité, y compris les antiparasitaires.

En dehors des vaccinations et des plans d'éradication obligatoires et des traitements obligatoires de prise en charge de la douleur lors de la castration des porcins, si un animal ou un groupe d'animaux reçoit plus de traitements à base de médicaments vétérinaires allopathiques chimiques de synthèse ou d'antibiotiques que précisé ci-dessus, les animaux concernés ou les produits obtenus à partir de ces animaux ne peuvent être vendus sous marque Bio Cohérence et les animaux doivent être soumis aux périodes de conversion définies au point 1.2.2. de la partie II de l'annexe II du règlement (UE) 2018/848.

Espèces	Nombre maximum de traitements allopathiques autorisés <u>hors antiparasitaires</u>	Nombre maximum d'antiparasitaires allopathiques	Nombre total maximum de traitements allopathiques <u>dont antiparasitaires</u>
Volailles de chair (b)	0	0	0
Poules pondeuses en conduite bio à partir de 12 semaines (b)	1	2	2
Poules pondeuses en bio à moins de 3 jours (b)	2	2	3
Ovins, Caprins (a)	2	2	3 <sup>(1)</sup>
Agneaux, Chevreaux (b)	1	3	3
Porcins reproducteurs (a)	2	2	3 <sup>(2)</sup>
Porcs charcutiers (b)	1	1	2 <sup>(2)</sup>
Porcelets de lait (b)	0	0	0 <sup>(2)</sup>
Bovins (+ bubalus et bison) (a et b)	2	2	2 <sup>(1)</sup>
Veau de boucherie (b)	1	1	2
Equins (a)	2	2	2

- (a) par espèce en un an  
(b) par cycle de vie productive

<sup>(1)</sup> A titre exceptionnel, pour les bovins, caprins et ovins, un traitement antiparasitaire allopathique supplémentaire pourra être réalisé pour la maîtrise des ectoparasites.

<sup>(2)</sup> Par dérogation, pour les porcins, des traitements allopathiques supplémentaires pourront être réalisés, à condition qu'il s'agisse de traitements antiparasitaires et qu'ils soient destinés à lutter contre un parasitisme avéré et justifié par une prescription vétérinaire.

Le calcul du nombre de traitements autorisés (y compris les antiparasitaires) pour :

- les animaux destinés à la production de viande se fait animal par animal.
- les poules pondeuses se fait animal par animal.
- les animaux destinés à la production laitière se fait par groupe d'animaux. Cependant, pour chaque animal, le nombre de traitements autorisés ne peut être supérieur que d'un au nombre de traitements autorisés pour le groupe d'animaux, tel que fixé dans le tableau ci-dessus.

➔ Les dispositifs à libération contrôlée (bolus) de médicaments vétérinaires allopathiques sont interdits.

→ Les produits vétérinaires issus d'OGM doivent être évités autant que possible.

### **C-VII. Identification des animaux**

Pour une valorisation sous marque Bio Cohérence de la viande de poules pondeuses, un système de traçabilité validé par l'organisme certificateur doit être mis en place.

## D. OGM

### Principe général :

Les organismes génétiquement modifiés (OGM) et les produits obtenus à partir d'OGM ou par des OGM sont incompatibles avec le concept de production biologique et avec la perception qu'ont les consommateurs des produits biologiques.

Ils ne doivent donc être utilisés ni dans l'agriculture biologique ni dans la transformation des produits biologiques. L'agriculteur biologique doit viser l'absence totale d'OGM dans ses produits.

### D-I. Interdiction d'utilisation des OGM

→ En plus des matières concernées par l'article 11 du règlement (UE) 2018/848, l'agriculteur s'attachera à éviter autant que possible l'utilisation d'autres produits obtenus à partir d'OGM, tel que des animaux ayant consommé des OGM (dans le cas d'achat d'animaux en conventionnel) ou des traitements vétérinaires fabriqués à l'aide de procédés impliquant des OGM.

→ Chaque fois que possible, les agriculteurs recourent à d'autres moyens d'information que l'étiquetage.

→ L'agriculteur doit demander une garantie d'absence d'OGM à ses fournisseurs d'aliment du bétail (voir modèle en [annexe XI](#)). En cas de non obtention de cette garantie, l'opérateur devra pouvoir produire une copie de la demande écrite. Cette obligation ne concerne pas les aliments du bétail fournis directement par une ferme bio localisée en France.

→ Des analyses pourront être effectuées sur demande du comité de marque, aux seuils précisés en [annexe XII](#).

→ L'agriculteur doit demander une analyse garantissant l'absence d'OGM à ses fournisseurs de semences non bio d'espèce « à risque » OGM (voir liste en [annexe XIII](#)). En cas de difficultés, l'agriculteur doit contacter le comité de marque.

→ Les semences doivent être totalement indemnes d'OGM et ce indépendamment de toute évolution de la réglementation générale à ce sujet. Les semences CMS sont également interdites (voir [annexe V](#)).

→ Des analyses pourront être effectuées sur demande du comité de marque de Bio Cohérence, notamment sur les semences de ferme d'espèces « à risque » OGM (voir liste en [annexe XIII](#)) susceptibles d'être contaminées par des cultures OGM.

### ➤ Recommandation

Pour des raisons de précaution élémentaire quant aux contaminations possibles lors de leur utilisation, il est nécessaire d'éviter les effluents d'animaux ayant consommé des OGM.

### D-II. Cas de retrait de la marque

L'utilisation des termes se référant à la marque Bio Cohérence est interdite dans les cas suivants :

- Pour un produit contenant quelque quantité d'OGM que ce soit (seuils considérés : 0,01 % pour les matières premières et 0,1 % pour les produits transformés).
- Lorsque des OGM ont été cultivés sur les parcelles concernées moins de 3 ans avant la conversion.

### D-III. Mesures de précautions

➔ L'agriculteur doit supprimer toutes les sources de contaminations identifiées, notamment en revoyant si nécessaire ses approvisionnements et en se référant au guide des bonnes pratiques concernant les OGM. Les contaminations récurrentes sont interdites.

➔ Le stockage et la collecte mixte des matières premières « à risque » OGM sont interdits.

➔ Pour les terres arables non bio, l'agriculteur vérifie dans les listes ad hoc et auprès de son vendeur ou de son bailleur que les nouvelles parcelles qu'il souhaite passer sous marque Bio Cohérence n'ont pas été cultivées avec des OGM lors des trois années précédant la reprise par l'adhérent. Une attestation du précédent propriétaire ou exploitant est nécessaire (voir modèle d'attestation en [annexe XIV](#)) lorsque des productions « à risque » OGM (voir liste en [annexe XIII](#)) ont été cultivées sur ces terres.

➔ L'agriculteur est également invité à respecter le guide des bonnes pratiques disponible sur le site de l'association ou sur demande.

➔ L'usage chez les transformateurs mixtes de matières premières OGM est interdit.

➔ Il est interdit d'utiliser de la lécithine de soja conventionnelle en transformation.

➔ L'agriculteur s'engage à informer le comité de marque :

- de toute contamination dans les 15 jours suivant l'obtention de l'information,
- de tout risque de contamination dans les 30 jours suivant obtention de l'information, et après expertise de la structure bio locale.

## E. APICULTURE

### E-I. Origine des animaux et renouvellement

→ L'élevage de reines en couveuses est interdit.

#### ➤ Recommandation

Pour la constitution des colonies, il est recommandé de privilégier des races d'abeilles locales et rustiques, adaptées à leur environnement. Pour la reproduction, il est recommandé d'éviter le recours à l'insémination artificielle.

### E-II. Emplacement des ruches et transhumance

- Le nombre de ruches en période de récolte est limité à :
- 30 ruches par emplacement pour les ruchers sédentaires
  - 50 ruches par emplacement pour les ruchers en transhumance.

Les emplacements doivent être distants d'au moins 1 km.

#### ➤ Recommandation :

Il est recommandé d'adapter la densité des ruchers à la ressource disponible autour de l'emplacement et à la pression sur les autres pollinisateurs.

→ Les produits issus de ruches placées dans des zones non conformes aux exigences du règlement (UE) 2018/848 (rappelées ci-après) ne peuvent pas être labellisés Bio Cohérence, même dans le cas où une dérogation aurait été accordée par l'organisme certificateur.

Rappel du règlement (UE) 2018/848 :

Le rucher est situé de telle façon que, dans un rayon de 3 km autour de son emplacement, les sources de nectar et de pollen sont constituées essentiellement de cultures produites selon les règles de l'agriculture biologique ou d'une flore spontanée ou de cultures traitées au moyen de méthodes ayant une faible incidence sur l'environnement équivalentes à celles qui sont prévues aux articles 28 et 30 du règlement (UE) n° 1305/2013 et ne pouvant affecter la qualification de produit apicole issu de l'agriculture biologique.

Cette disposition ne s'applique pas lorsqu'il n'y a pas de floraison ou lorsque les colonies d'abeilles sont en sommeil.

→ La transhumance est limitée à un rayon de 80 km maximum (à vol d'abeille) autour du siège social de la ferme.

Des dérogations pourront être examinées par le comité de marque pour des cas particuliers.

→ La transhumance sur des cultures conventionnelles est interdite : un rucher ne peut pas être déplacé dans une zone où, dans un rayon de 3 km, les sources de nectar et de pollen sont constituées de moins de 50% de cultures bio ou de flore spontanée ou de prairies permanentes ou de jachères.

→ La transhumance dans des emplacements non autorisés en bio entraînant le déclassement en conventionnel des produits de la ruche n'est pas autorisée, sauf dans des cas exceptionnels où des dérogations pourront être examinées par le comité de marque.

### **E-III. Nourrissage**

→ Rappel : Afin d'assurer l'hivernage des ruches, des réserves de miel et de pollen suffisantes sont laissées dans les ruches au terme de la saison de production. Au regard du règlement (UE) 2018/848, le nourrissage des colonies d'abeilles n'est autorisé que lorsque la survie des ruches est menacée en raison des conditions climatiques.

→ Le nourrissage s'effectue dans la limite de 10 kg de MS par année civile et par an, en moyenne sur l'ensemble des ruches de production.

En cas de conditions climatiques exceptionnelles durables ou de catastrophes entravant la production de nectar ou de miellat, le comité de marque pourra étudier les possibilités de dépasser ces limites.

### **E-IV. Matériaux utilisés pour les ruches**

→ Rappel : Au regard du règlement (UE) 2018/848, le corps, les hausses et les cadres doivent être en matériaux naturels. L'utilisation de plastique n'est donc pas autorisée.

### **E-V. Procédés de préparation du miel et des produits de la ruche**

→ L'apiculteur doit respecter les procédés de préparation du miel et des produits de la ruche indiqués au [point F-IX](#).

## F. TRANSFORMATION

### Principe général :

En principe, les produits biologiques transformés portant la marque Bio Cohérence doivent être obtenus :

- à partir d'ingrédients agricoles biologiques portant la marque Bio Cohérence,
- en réduisant l'utilisation des additifs des micronutriments et des auxiliaires technologiques à des besoins technologiques essentiels ou à des fins nutritionnelles particulières,
- en excluant les substances et méthodes de transformation susceptibles d'induire en erreur sur la véritable nature du produit,
- en recourant à des méthodes de transformation garantissant le maintien de l'intégrité biologique et des qualités essentielles du produit, à tous les stades de la chaîne de production.

### F.I. Entreprises de transformation adhérentes à Bio Cohérence

Pour adhérer à Bio Cohérence, la démarche de l'entreprise de transformation doit être conforme aux points ci-après.

L'entreprise devra tenir Bio Cohérence informée de toute évolution les concernant.

#### **Part de l'activité bio**

Pour pouvoir bénéficier de la marque Bio Cohérence sur ses produits, une entreprise de transformation doit conduire au moins 25 % de son activité (exprimée en chiffre d'affaires) en agriculture biologique et en conversion vers l'agriculture biologique. Lors de son adhésion, l'entreprise doit s'engager à continuer de développer la part de son activité bio autant que possible.

#### **Taille de l'entreprise et origine des capitaux**

##### Principe général :

Bio Cohérence souhaite privilégier les entreprises familiales, artisanales, coopératives ou relevant de l'Economie Sociale et Solidaire.

Bio Cohérence soutient un modèle d'entreprises à taille humaine, favorisant le tissu social et la création d'emplois et d'activités, notamment en milieu rural.

➔ Les fonds propres de l'entreprise doivent être issus majoritairement de fonds personnels, familiaux ou collectifs (dont détenus par les salariés).

Bio Cohérence se réserve la possibilité d'accepter l'adhésion de certaines entreprises financées en partie par des fonds d'investissement participatif ou des fonds publics.

→ L'entreprise de transformation ne doit pas appartenir en majorité à un groupe agro-alimentaire conventionnel, que ce soit en termes de capitaux ou de gouvernance.

## **Démarche sociale et environnementale**

### Principe général :

En tant qu'acteur engagé en bio, l'entreprise de transformation adhérente à Bio Cohérence doit avoir une démarche en cohérence avec les valeurs fondamentales de la bio et le développement durable des filières bio. Elle s'engage à améliorer ses pratiques autour d'objectifs écologiques, économiques, sociaux et humanistes.

L'adhérent cherche à concilier l'intérêt de l'entreprise et ceux des parties prenantes (salariés, dirigeants, clients, fournisseurs, collectivités, etc.) par un dialogue constructif qui améliore l'accessibilité des décisions, leur appropriation par chacun et donc facilite leur mise en œuvre.

### ➤ Recommandation :

Il est recommandé à l'entreprise de transformation adhérente à Bio Cohérence de s'engager dans une démarche RSE certifiée par un organisme externe dans les cinq années qui suivent son adhésion à Bio Cohérence.

## **F-II. Généralités sur la transformation Bio Cohérence**

→ La transformation doit être effectuée en France.

→ Si plus de 98 % des ingrédients proviennent d'une zone déterminée (région, département, canton, commune, etc.) et que ces ingrédients ont été transformés dans la même zone, l'étiquetage de ces produits peut porter la mention « produit et transformé en » ou « produit et transformé à », suivie de la zone déterminée, en plus de la marque Bio Cohérence.

Exemple :



Produit et transformé en Bretagne

→ Exceptionnellement, et uniquement si la traçabilité individuelle est assurée, il n'est pas nécessaire que les abattoirs et les découpeurs soient engagés dans la marque Bio Cohérence pour que la viande d'animaux issue de fermes engagées puisse être vendue sous la marque Bio Cohérence.

Attention, seules les matières pour lesquelles la traçabilité individuelle est assurée pourront être vendues sous la marque Bio Cohérence (notamment sang et abats).

→ Lorsque l'adhérent Bio Cohérence fait appel à un transformateur à façon pour toute ou partie de la fabrication de ses produits transformés (par exemple : pressage de fruits, travail des grains, etc.), il n'est pas nécessaire que le transformateur à façon soit engagé dans la marque Bio Cohérence, à la condition expresse que la traçabilité individuelle soit respectée.

L'adhérent Bio Cohérence doit être en mesure de prouver que les règles du présent cahier des charges sont respectées par le transformateur à façon (process, recette, etc.) pour que les produits transformés puissent être vendus sous la marque Bio Cohérence.

→ Bio Cohérence et le comité de marque se réservent la possibilité de refuser tout procédé de transformation non référencé dans le présent cahier des charges et incompatible avec le principe de respect de l'intégrité biologique et des qualités essentielles d'un produit.

### F-III. Ingrédients d'origine agricole entrant dans la composition des produits transformés Bio Cohérence

→ La totalité (100 %) des ingrédients d'origine agricole sont biologiques.

Par dérogation, l'utilisation de boyaux d'agneau non certifiés bio pour la transformation de saucisses est tolérée.

#### ➤ Recommandation

Les ingrédients d'origine agricole entrant dans la composition des produits transformés sont tous issus de la marque Bio Cohérence s'ils sont disponibles.

→ La composition du produit transformé doit respecter les trois conditions suivantes :

- l'ingrédient principal est sous marque Bio Cohérence
- 50 % minimum des ingrédients, en poids de matières premières d'origine agricole mises en œuvre, sont sous marque Bio Cohérence
- les ingrédients doivent provenir de France, sauf pour les produits exotiques, à condition qu'ils respectent les règles du commerce équitable des marques listées en [annexe XV](#).

❖ Manque de disponibilité de l'ingrédient principal sous marque Bio Cohérence

→ Dans le cas d'un manque de disponibilité de l'ingrédient principal sous marque Bio Cohérence, des dérogations pourront être examinées au cas par cas, à condition de respecter l'ensemble des points suivants :

- ce manque de disponibilité est temporaire
- au moins la moitié de l'ingrédient principal est sous marque Bio Cohérence (en poids de matières premières d'origine agricole mises en œuvre)
- la part de l'ingrédient principal qui n'est pas sous marque Bio Cohérence est issue des marques bio collectives listées en [annexe XVI](#) ou est produite localement, c'est-à-dire à moins de 80 km du site de transformation, préférentiellement par des fournisseurs 100 % bio
- 25 % minimum des ingrédients, en poids de matières premières d'origine agricole mises en œuvre, sont sous marque Bio Cohérence.

#### ❖ Période de transition

→ Si la composition du produit transformé ne respecte pas les conditions listés ci-dessus, l'adhérent Bio Cohérence dispose d'une période de transition de 5 ans à partir de son adhésion pour corriger ce point, à condition de respecter l'ensemble des points suivants :

- au moins la moitié de l'ingrédient principal est sous marque Bio Cohérence (en poids de matières premières d'origine agricole mises en œuvre)
- la part de l'ingrédient principal qui n'est pas sous marque Bio Cohérence est issue des marques bio collectives listées en [annexe XVI](#) ou est produite localement, c'est-à-dire à moins de 80 km du site de transformation, préférentiellement par des fournisseurs 100 % bio
- 25 % minimum des ingrédients, en poids de matières premières d'origine agricole mises en œuvre, sont sous marque Bio Cohérence.

#### ❖ Cas du sucre

→ Le sucre peut déroger aux pourcentages précédents.

Quelle que soit sa part dans les ingrédients, il doit être :

- bio
- non raffiné
- issu du commerce équitable (marques listées en [annexe XV](#)) s'il s'agit de sucre exotique
- récolté et produit en France s'il s'agit de sucre non exotique (par exemple, sucre de betterave ou sucre de pomme).

→ Si le sucre représente au moins 50 % des ingrédients, en poids de matières premières mises en œuvre, les autres ingrédients d'origine agricole doivent être sous marque Bio Cohérence.

→ Les ingrédients doivent provenir de France, sauf pour les produits exotiques, à condition qu'ils respectent les règles du commerce équitable des marques listées en [annexe XV](#).

→ Par dérogation, certains ingrédients, listés en [annexe XVII](#), non disponibles en origine française ou sous marque du commerce équitable pour les ingrédients exotiques, peuvent être utilisés à condition de respecter l'ensemble des points suivants :

- ils représentent moins de 15 % des ingrédients d'origine agricole (en poids de matières premières mises en œuvre)
- ils ne sont pas l'ingrédient principal (en poids de matières premières d'origine agricole mises en œuvre)
- ils sont transformés en France (sauf produits exotiques).

La liste de ces ingrédients sera mise à jour annuellement.

Des dérogations pourront être examinées au cas par cas pour des ingrédients ne figurant pas dans la liste de l'[annexe XVII](#).

#### ➤ Recommandation

En cas d'utilisation d'ingrédients non français, il est recommandé de privilégier des ingrédients issus de marques du commerce équitable ou de marques bio collectives reconnues par Bio Cohérence s'ils sont disponibles.

En cas d'utilisation d'ingrédients non français ou non issus de marques du commerce équitable, il est recommandé à l'adhérent de privilégier des fournisseurs favorisant les approvisionnements en origine France et engagés dans des marques bio reconnues par Bio Cohérence et des marques du commerce équitable (Nord-Nord et Nord-Sud).

Il est demandé à l'adhérent de chercher des alternatives afin de se fournir autant que possible en ingrédients français et issus de marques du commerce équitable.

### F-IV. Mixité

→ L'usage chez les transformateurs mixtes de matières premières OGM est interdit.

→ Lorsqu'il y a mise en œuvre de matières premières « à risque » OGM (voir liste en [annexe XIII](#)), le stockage et les lignes de transformation doivent être dédiés à l'agriculture biologique.

→ Lorsque les ateliers de transformation ne sont pas spécialisés en agriculture biologique, leurs responsables doivent mettre en place des procédures visant à assurer la séparation des produits issus de l'agriculture biologique vis-à-vis des autres productions. Ces procédures doivent être décrites dans le dossier remis lors de l'entrée dans la marque.

### F-V. Additifs

→ Le sel utilisé dans la préparation de produits destinés à l'alimentation humaine ne doit contenir aucun additif (pas d'antimottant).

→ L'usage des additifs alimentaires suivants est interdit :

- Acide alginique (E 400)
- Acide malique (E 296) d'origine non naturelle
- Ascorbate de sodium (E 301)
- Glycérol (E 422)
- Hydroxypropylméthylcellulose (E 464)
- Lécithine (E 322) conventionnelle
- Nitrate de potassium (E 252)
- Nitrite de sodium (E 250)
- Phosphore monocalcique (E 341i)
- Sulfate de calcium (E 516)
- Talc (E 553b)

#### ➤ Recommandation

L'usage d'additifs alimentaires doit être évité autant que possible.

Les adhérents sont d'autre part fortement incités à éviter le recours aux additifs suivants : alginate de potassium (E 402), alginate de sodium (E 401), carraghénane (E 407), gomme xanthane (E 415).

En cas d'utilisation d'acide ascorbique (E 300), il est recommandé d'utiliser de la vitamine C d'origine végétale.

### F-VI. Procédés de transformation des produits carnés

→ Dans le cadre de la préparation des produits carnés issus de l'agriculture biologique, sont autorisés la plupart des procédés physiques (mécaniques et thermiques) de transformation ainsi que tous les procédés

biologiques et/ou technologiques n'utilisant que les produits cités dans l'annexe V du règlement d'exécution (UE) 2021/1165.

→ L'utilisation de viandes séparées mécaniquement (VSM) est interdite.

→ Sont utilisables, les procédés suivants :

- Barattage
- Massage
- Pressage
- Egouttage
- Réfrigération
- Congélation, surgélation (dans les limites fixées au paragraphe ci-dessous)
- Chauffage (pasteurisation, stérilisation, étuvage, cuisson, cuisson sous vide, etc.)
- Concentration par évaporation thermique (sous vide ou non)
- Séchage
- Mélange, pétrissage
- Découpage, tranchage
- Pressage, moulage, poussage, emplissage
- Hachage
- Fumage (uniquement à partir de bois non traité, la teneur totale en benzopyrène du produit fini ne devant pas excéder 1 µg/kg)
- Marinage, saumurage
- Mise sous vide ou sous atmosphère modifiée
- Injection
- Salage
- Désossage, découennage, dégraissage, parage

→ La conservation par congélation est admise seulement pour des parties d'animaux momentanément non utilisées par le transformateur et ultérieurement destinées à des opérations de transformation, à l'exclusion toutefois du jambon cuit pour lequel la congélation préalable des viandes est interdite.

- La congélation est interdite dans toutes les phases de fabrication du jambon sec et du jambon cru de porc.
- La congélation n'est pas autorisée pour le stockage ou le transport des carcasses entières, des pièces de gros (demi-carcasses, quartiers).
- La durée de conservation des produits congelés ne peut dépasser douze mois.
- La surgélation de produits finis (steaks hachés, plats cuisinés, etc.) est autorisée dans le strict respect de la réglementation en vigueur.
- L'aspect doré de la surface des pâtés doit être exclusivement obtenu par cuisson.
- Sont exclues les gelées obtenues à partir de gélatine. On entend par "gelée" une préparation obtenue par cuisson d'éléments riches en couennes, tendons et aponévroses (par exemple pieds) issus de l'agriculture biologique, dans de l'eau avec des condiments et aromates.
- Boudins : pour pouvoir obtenir la marque Bio Cohérence, le sang de porc doit être recueilli dès l'abattage dans des conteneurs propres et identifiés et, si le sang circule dans des tuyauteries, dans du matériel propre, conformément à la réglementation en vigueur et seulement en début de chaîne d'abattage. La récupération du sang doit être effectuée en présence de l'utilisateur ou en présence d'une personne mandatée par l'organisme certificateur qui signera avec celui-ci un engagement concernant le respect des mesures précitées.

## **F-VII. Procédés de transformation des produits laitiers**

Dans le cadre de la transformation du lait issu de l'agriculture biologique, seuls les procédés physiques (mécaniques et/ou thermiques) cités ci-dessous sont autorisés :

### **Procédés mécaniques**

- Saumurage
- Crémage, écrémage, standardisation de la matière grasse
- Homogénéisation
- Ultrafiltration (hors standardisation en protéines des laits de consommation)
- Barattage

- Pressage, égouttage, moulage
- Mise sous vide ou sous atmosphère contrôlée

### **Procédés thermiques**

- Réfrigération, congélation
- Thermisation
- Pasteurisation
- Bactofugation
- Stérilisation, stérilisation UHT
- Etuvage
- Concentration par évaporation thermique sous vide
- Déshydratation par atomisation

➔ Toute standardisation en protéines des laits de consommation est interdite (ultrafiltration, addition de perméat, addition de jus lactosé).

#### ➤ Recommandation

Le recours à l'homogénéisation doit être évité.

### **F-VIII. Procédés de transformation des ovoproduits**

Dans le cadre de la transformation des œufs et des ovoproduits issus de l'agriculture biologique, seuls les procédés physiques (mécaniques et/ou thermiques) cités ci-dessous sont autorisés :

- Cassage, séparation
- Homogénéisation
- Réfrigération, congélation, surgélation
- Chauffage (pasteurisation, stérilisation, étuvage, cuisson, etc.)
- Concentration par évaporation thermique sous vide ou non
- Déshydratation par atomisation
- Mise sous vide ou atmosphère modifiée

### **F-IX. Procédés de préparation du miel et des produits de la ruche**

➔ Une récolte de miel, de gelée royale et/ou de tout autre produit de la ruche dont les abeilles auraient péri d'intoxication ou de contamination par des polluants ne pourra pas recevoir la marque Bio Cohérence.

- Lors des visites, de la récolte et des manipulations des cadres, seules les techniques utilisant la fumée ou des combustibles organiques non polluants ou tout autre procédé physique (brossage, secouage, etc.) ou les trappes à abeilles et l'air soufflé sont autorisées.
- Pendant le transport du miel en hausses, il ne doit pas y avoir de contaminations.
- Sont interdits : le phénol, l'essence de mirbane, l'essence d'amande amère, la ficelle de sisal et tout autre produit de synthèse.
- La totalité du matériel de miellerie doit être constituée de matériaux aptes au contact des denrées alimentaires. La tôle nue, la fonte, la galvanisation sont strictement interdites, même recouvertes de cire ou de propolis.
- Sont interdits à l'emploi en miellerie : tous systèmes non réglables susceptibles de provoquer l'échauffement de tout ou partie du miel extrait au-dessus de 40°C.
- Comme pour l'extraction, les transferts et le conditionnement du miel ne doivent pas participer à sa dégradation.
- Les matériaux constituant le matériel de conditionnement subissent les mêmes contraintes de qualité que le matériel d'extraction. Il en est de même pour les contenants : seaux, fûts, etc.
- Le défigeage est autorisé à une température inférieure à 40°C, avec contrôle H.M.F. : le taux maximal admissible est de 10 mg/kg pour les miels en vrac ou en fût, de 15 mg/kg pour les miels en pot.
- Les technologies utilisant des moyens physiques sont autorisées dans les limites de prescription de température ci-dessus indiquées et à la seule condition de ne pas dégrader le miel au-delà des valeurs limites fixées par la réglementation.
- Il est recommandé de stocker les produits finis à une température stable, dans des emballages à joints étanches, pour éviter la détérioration du miel au-delà des valeurs de référence.
- Le séchage doit être effectué à une température inférieure à 40°C. Pour son transfert et son conditionnement, le pollen réclame les mêmes matériaux que le miel. Le stockage du pollen est conseillé à des températures de 4 à 5 °C.

- Pour la production de gelée royale, il peut être employé des cellules artificielles en matériaux réutilisables. Les cellules et tous les ustensiles utilisés pour la production et la récolte de la gelée royale doivent être de qualité alimentaire.
- L'amorçage des cellules, avant le greffage des larves, doit se faire exclusivement avec de la gelée royale de l'apiculture biologique.
- Les opérations de récolte doivent être effectuées le jour même du retrait des barrettes des ruches, les barrettes prélevées étant conservées à l'abri de la lumière et du dessèchement et maintenues à une température inférieure à celle de la colonie.
- L'enlèvement des larves est obligatoire avant toute opération d'extraction. L'extraction peut être effectuée à l'aide d'une spatule, une pompe à vide ou la force centrifuge.
- La gelée royale doit être filtrée au moment de la récolte et conditionnée dans des récipients de qualité alimentaire et de préférence en verre.
- La gelée royale récoltée doit immédiatement être entreposée au froid entre + 2°C et + 5°C.

#### ➤ Recommandations

Il est recommandé de réaliser régulièrement :

- des analyses polliniques et du taux H.M.F. des miels produits pour en contrôler la qualité
- des analyses de résidus de pesticides des miels produits pour vérifier l'absence de contamination dans les zones de butinage.

### F-X. Procédés de préparation des produits mixtes animaux/végétaux

Les ingrédients entrant dans la composition d'un produit mixte (produit destiné à l'alimentation humaine composé d'ingrédients d'origine animale carnés et/ou non carnés et/ou d'ingrédients d'origine végétale) doivent satisfaire aux règles de leurs paragraphes respectifs.

### F-XI. Vinification

#### **Naturalité du vin**

Toutes les cuvées seront a priori contrôlées par les organismes certificateurs et seules celles n'ayant pas reçu de levures exogènes seront contrôlées pour une labellisation Bio Cohérence.

→ Afin de conserver la naturalité des vins Bio Cohérence, sont interdits (en plus des règles établies par le règlement 203/2012) :

- L'usage de levures exogènes fraîches ou sèches (seules les levures endogènes sont autorisées). A titre exceptionnel, des dérogations pourront être accordées par le comité de marque pour l'utilisation de levures exogènes sur les contenants qui auraient subi un arrêt de fermentation non souhaité. Dans ce cas, le vigneron doit être en mesure de prouver l'arrêt de fermentation et le réensemencement doit se faire avec des levures réputées aromatiquement neutres et non OGM.

- Tout produit permettant l'extraction et notamment l'ensemble des enzymes pectolytiques

- L'aromatisation au bois
- L'acide métatartrique
- La gomme d'acacia (ou gomme arabique)
- L'argon

→ L'utilisation de barriques neuves doit être limitée. Il est interdit de renouveler l'ensemble de ses barriques la même année.

→ Le recours à l'osmose inverse est interdit.

→ La liste des pratiques et substances autorisées dans la vinification Bio Cohérence se trouve en [annexe XVIII](#).

#### ➤ Recommandation

Afin de limiter la consommation d'énergie, il est recommandé d'éviter le plus possible le barbotage à l'azote et de ne recourir qu'exceptionnellement à cette technique.

### **Vigilance quant aux traces de pesticides**

→ Dans les trois premières années de demande de labellisation Bio Cohérence, des analyses de pesticides doivent être réalisées pour chaque cuvée et transmises au comité de marque. Les résidus ne doivent pas dépasser 0,005 mg/kg de pesticides cumulés.

Par la suite, de nouvelles analyses devront être réalisées et transmises au comité de marque tous les 3 ans, pour deux cuvées sélectionnées par le vigneron. Il est recommandé de sélectionner les cuvées issues de parcelles les plus exposées à un éventuel risque de contamination par des pesticides.

Le type d'analyses n'est pas connu à l'avance par le viticulteur : chaque année, Bio Cohérence détermine la liste des substances recherchées avec chaque laboratoire.

En cas de dépassement, des mesures correctives efficaces devront être mises en œuvre.

### **Vignerons sous marque Bio Cohérence**

Pour adhérer à Bio Cohérence, la démarche du vigneron doit être conforme aux points suivants :

- Il doit être impliqué personnellement dans la vigne et au chai.
- L'origine des fonds de l'exploitation doit être personnelle ou familiale (pas de fonds de pension).
- Il doit avoir la maîtrise technique de son(s) vin(s).
- Son chai doit être 100 % bio.
- Ses vins doivent être produits, vinifiés et mis en bouteille sur l'exploitation (travail à façon autorisé sur place).
- Dans le cas d'achat de vendange à l'extérieur, le vin ne pourra pas être labellisé sauf si la vendange achetée est déjà labellisée Bio Cohérence.
- S'il a une activité de négoce (revente de vin qu'il n'a pas produit), celle-ci ne doit pas dépasser 5 % de son chiffre d'affaires (limite fiscale). Toute autre entité annexe de négoce doit être déclarée.

### **Coopérative sous marque Bio Cohérence**

Pour adhérer à Bio Cohérence, une coopérative doit être 100 % bio et ne pas avoir plus de 100 adhérents.

## G. ORGANISATIONS DE PRODUCTEURS (OEP) ADHERENTES A BIO COHERENCE

### G-I Gouvernance et origine des capitaux

- Le mode de prise de décision garantit à chaque adhérent de l'OEP le même droit de vote lors des assemblées générales : 1 adhérent = 1 voix.
- Au moins 80 % du capital social réel de l'OEP doit appartenir aux producteurs.
- Lors de son adhésion à Bio Cohérence, l'OEP doit transmettre ses statuts et son règlement intérieur à Bio Cohérence.

En cas de modification des statuts ou du règlement intérieur, l'OEP doit en informer Bio Cohérence et lui transmettre les nouveaux documents.

### G-II Localisation

- Le siège social de l'OEP, ainsi que les lieux de stockage, doivent être localisés en France.
- Toutes les fermes (siège et exploitation) adhérentes<sup>1</sup> de l'OEP doivent être localisées en France.
- Toutes les fermes apportées<sup>2</sup> de l'OEP doivent être localisées en France.

Pour les OEP dont le siège social est situé dans un département frontalier, il est possible de se fournir auprès de fermes apportées localisées dans le pays limitrophe. Ces dernières doivent être situées dans un rayon de 80 km maximum de la ferme adhérente la plus proche de la frontière.

Rappel : Les fermes qui ne sont pas localisées en France ne peuvent pas être labellisées Bio Cohérence.

### G-III Producteurs de l'OEP

- Pour être reconnue comme « OEP Bio Cohérence » et pouvoir communiquer sur ce point, au moins 80 % du volume total de produits achetés aux producteurs (adhérents et apporteurs) doivent être labellisés Bio Cohérence. Ce volume est exprimé en chiffre d'affaires.

---

<sup>1</sup> Est considérée comme ferme adhérente toute ferme qui approvisionne l'OEP et qui en est adhérente ou sociétaire.

<sup>2</sup> Est considérée comme ferme apportée toute ferme qui approvisionne l'OEP sans en être adhérente ou sociétaire.

Si ce n'est pas le cas, l'OEP dispose d'une période de transition de 5 ans à partir de son adhésion à condition qu'au moins 60 % du volume total de produits achetés aux producteurs soient labellisés Bio Cohérence la première année d'adhésion.

En-dessous de 80 % (ou 60 % la première année), l'OEP a le droit de vendre les produits avec le logo Bio Cohérence, mais ne peut pas se présenter comme « OEP Bio Cohérence ».

#### ➤ Recommandation

Il est recommandé que toutes les fermes adhérentes de l'OEP soient labellisées Bio Cohérence.

➔ Toutes les fermes adhérentes de l'OEP doivent être 100% bio : leurs surfaces et animaux sont en agriculture biologique ou en conversion vers l'agriculture biologique (sauf productions non couvertes par le règlement bio européen et productions familiales).

En cas d'adhésion à l'OEP de fermes mixtes bio / conventionnel, les statuts de l'OEP doivent exiger que ces dernières mettent en place un plan de conversion sur 5 ans maximum et doivent préciser les conséquences du non-respect de ce plan de conversion.

La part de fermes mixtes bio / conventionnel doit diminuer. Pour évaluer la progression du nombre de fermes bio / conventionnel au sein de l'OEP, un état des lieux des producteurs adhérents et apporteurs de l'OEP doit être envoyé annuellement à Bio Cohérence.

### G-IV Commercialisation et utilisation de la marque

➔ La commercialisation de l'OEP doit être 100% bio.

➔ Le logo Bio Cohérence ne doit être apposé que sur les produits provenant de fermes labellisées Bio Cohérence.

➔ Le logo Bio Cohérence doit être apposé sur les étiquettes et emballages de tous les produits labellisés Bio Cohérence.

➔ L'OEP doit communiquer sur Bio Cohérence sur l'ensemble de ses supports de communication (catalogue, site internet, brochures, etc.).

➔ L'OEP doit participer aux groupes de travail communication organisés par Bio Cohérence, afin d'échanger et être accompagnée dans sa communication sur Bio Cohérence et l'utilisation du logo.

➔ L'OEP doit respecter les critères de distribution des produits labellisés listés au [point J-II](#) ou être certifiée via une démarche du commerce équitable reconnue par Bio Cohérence (démarches listées en [annexe XIX](#)).

## G-V Critères sociaux

- Le recours aux travailleurs détachés est interdit : les travailleurs en activité au sein de l'OEP doivent être employés sous contrat respectant le droit français du travail.
- L'OEP doit s'engager dans une démarche RSE certifiée reconnue par Bio Cohérence.

## G-VI Collecte, emballage, transport et stockage des produits

- La collecte et le stockage de matières premières conventionnelles « à risque OGM » sont interdits.
- L'OEP doit respecter les critères de collecte, emballage, transport et stockage des produits indiqués au [point A-VII](#) et en [partie H](#).

## H. COLLECTE, EMBALLAGE, TRANSPORT, ET STOCKAGE DES PRODUITS

### H-I Règles spécifiques du lait

- Le lait est stocké à la ferme et collecté dans le respect de la réglementation en vigueur.
- La collecte se réalise soit en bidons identifiés et réfrigérés, soit en citernes isothermes.
- Les citernes peuvent être utilisées antérieurement et/ou ultérieurement pour des collectes de lait non issu de l'agriculture biologique. Toutes les précautions sont alors prises pour le nettoyage et le rinçage de ces citernes à l'aide des produits figurant à l'annexe IV du règlement d'exécution (UE) 2021/1165.
- Les transferts entre ateliers sont soumis aux mêmes dispositions de collecte séparée que ci-dessus.
- Le lait provenant de l'agriculture biologique doit être contrôlable et donc "identifiable" à tout moment dès l'arrivée dans l'atelier de transformation.
- En cas d'atelier mixte traitant des laits non issus de l'agriculture biologique, le lait provenant de l'agriculture biologique n'est transféré et stocké que sur ou dans du matériel nettoyé à l'aide des seuls produits figurant à l'annexe IV du règlement d'exécution (UE) 2021/1165.
- Sa mise en transformation intervient par séries complètes, si possible en début de journée. Ces opérations sont effectuées séparément des autres fabrications sur ou dans du matériel vide, nettoyé et rincé.
- Lors d'une même tournée, le lait sous marque Bio Cohérence doit être collecté dans des citernes différentes du lait bio. Néanmoins, dans l'attente d'une densification des fermes Bio Cohérence, la collecte dans une même citerne peut être acceptée pour des tournées comprenant au minimum 75 % de lait sous marque Bio Cohérence (le reste étant simplement bio). Les produits transformés issus de ce lait « mélangé » pourront être vendus sous marque Bio Cohérence, à condition qu'ils respectent les règles de transformation de la [partie F](#) du présent cahier des charges, notamment les règles de pourcentage minimum d'ingrédients Bio Cohérence (cf. paragraphe F-I).

*Note : Si le lait « mélangé » contient déjà 25 % de lait non Bio Cohérence, aucun autre ingrédient non Bio Cohérence ne pourra donc être utilisé dans la transformation, sauf produit exotique ou issu de marque bio collective reconnue dans les limites précisées par le paragraphe F-I.*

## H-II Emballages

### Principe général :

Les emballages doivent recourir aux systèmes qui, pour une protection optimale des produits, engendrent le moins de nuisances écologiques. Lorsque c'est approprié, il faut prévoir des systèmes réutilisables.

### ➤ Recommandation

Il faut choisir pour chaque produit le type d'emballage le plus écologique possible :

- les systèmes réutilisables doivent être préférés aussi bien pour la vente au détail que pour la distribution et le commerce de gros
- il faut utiliser si possible des matériaux à base de matières premières recyclables ou renouvelables (p. ex. verre, carton, PET recyclable)
- les emballages superflus (overpackaging) doivent être évités.

Il est recommandé d'utiliser des conditionnements mono-matières.

Pour les emballages au contact des aliments, il est recommandé d'éviter l'usage de matériaux composés :

- de polyéthylène téréphtalate (PET)
- d'aluminium.

➔ Pour les emballages au contact des aliments, il est interdit d'utiliser des matériaux contenant des bisphénols et tout matériau composé de :

- polychlorure de vinyle (PVC)
- polystyrène (PS)
- polycarbonate (PC).

Pour tout emballage utilisé au contact des aliments labellisés Bio Cohérence, l'adhérent doit transmettre à Bio Cohérence un document du fournisseur (fiche technique ou attestation sur l'honneur) garantissant l'absence des composants listés ci-dessus. Un modèle d'attestation est disponible en [annexe XX](#).

# I. REGLES DE CONTROLE POUR LES OPERATEURS INTERMEDIAIRES

## Principe général :

Un opérateur intermédiaire est une entreprise ou une organisation de producteurs (par exemple, collecteur ou emballeur) intervenant dans une filière Bio Cohérence entre deux adhérents utilisateurs. L'opérateur intermédiaire achète et revend un produit labellisé Bio Cohérence, sans modifier la nature de ce dernier. Les prestataires et travailleurs à façon ne sont pas considérés comme des opérateurs intermédiaires.

L'objectif est de pouvoir conserver la labellisation Bio Cohérence d'un produit qui transite par ce type d'opérateur, sans subir de transformation.

### I-I. Généralités sur les opérateurs intermédiaires

→ Les lieux de collecte et de stockage des produits Bio Cohérence doivent être situés en France.

→ L'opérateur intermédiaire ne peut pas apposer le logo Bio Cohérence sur ses produits et ne peut pas utiliser Bio Cohérence dans sa communication. Un modèle d'attestation est disponible en [annexe XXI](#).

→ Une attestation de conformité individuelle Bio Cohérence est attribuée par produit et non à l'entreprise.

### I-II. Traçabilité et mesure de précaution OGM

→ La traçabilité des produits Bio Cohérence doit être assurée tout au long du passage des produits Bio Cohérence dans la structure intermédiaire. Des procédures assurant cette traçabilité doivent être décrites dans le dossier remis lors de l'entrée dans la marque.

→ Lorsqu'il y a mise en œuvre de matières premières « à risque » OGM (voir liste en [annexe XIII](#)), les produits Bio Cohérence doivent être isolés afin de prévenir tout risque de contamination OGM.

## J. DISTRIBUTION DES PRODUITS BIO COHERENCE ET DISTRIBUTEUR BIO COHERENCE

Ce chapitre traite de deux cas distincts : la distribution de produits Bio Cohérence et l'adhésion à Bio Cohérence d'un distributeur détaillant.

### J-I Définition d'un magasin spécialisé en alimentation biologique

→ Au sens du présent cahier des charges, un magasin spécialisé en bio est un magasin :

- ayant 75 %<sup>1</sup> de son activité en produits alimentaires,
- ayant au minimum 90 %<sup>2</sup> de son offre alimentaire en produits biologiques certifiés<sup>3</sup>,
- ne distribuant pas de produits sous marque de distributeur appartenant à la grande distribution.

### J-II. Distribution des produits Bio Cohérence

#### Principe général :

Bio Cohérence est une marque collective avec du lien entre les acteurs qui a pour but d'assurer la pérennité des fermes, des entreprises et des magasins bio français tout au long de la filière.

→ La distribution des produits labellisés est autorisée dans tous les circuits de distribution avec un encadrement et sous certaines conditions.

Tous les opérateurs (producteurs, transformateurs, OEP<sup>4</sup>) et tous les circuits de distribution sont concernés, mais l'engagement dans le respect des critères d'encadrement se fait sur la base du volontariat.

#### ➤ Recommandation

Il est recommandé aux opérateurs de respecter les critères suivants :

- Contractualisation pluriannuelle : des contrats d'engagement sur des volumes et des prix co-construits (entre OEP et distributeur, entre OEP et transformateur) sur une durée minimale de 3 ans, avec obligation de transparence vis-à-vis des producteurs sur la construction des prix (coût de production, prix de vente final) et la répartition de la valeur ajoutée.

<sup>1</sup> Calcul en nombre de références alimentaires / nombre total de références ou en chiffre d'affaires (CA) alimentaire / CA total

<sup>2</sup> Calcul en nombre de références alimentaires certifiées bio / nombre total de références alimentaires ou en CA de produits alimentaires certifiés bio / CA de produits alimentaires

<sup>3</sup> Parmi les produits alimentaires non certifiés, il peut y avoir, par exemple, des compléments alimentaires, des algues, etc.

<sup>4</sup> OEP = organisation de producteurs

- Gestion participative de la filière : tenue d'une réunion annuelle (entre OEP et distributeur, entre OEP et transformateur), afin de dresser le bilan du partenariat sur l'année écoulée.
- Interdiction de certaines pratiques commerciales : pénalités de rupture et pénalités logistiques (ex. : horaires de livraison).

L'adhérent est incité à se faire certifier via une démarche du commerce équitable reconnue par Bio Cohérence (démarches listées en [annexe XIX](#)).

### J-III. Magasins détaillants adhérents à Bio Cohérence

Certains détaillants spécialisés en bio feront le choix d'un engagement plus global. Dans ce cas ils respectent, outre la définition du paragraphe J-1, les critères « distributeur Bio Cohérence » ci-dessous :

- Ne pas appartenir ou fonctionner avec des capitaux venant de la grande distribution.
- Ne pas proposer de produits<sup>1</sup> identiques en bio et non bio, sauf si ces derniers sont en conversion vers l'agriculture biologique ou sous marque Nature et Progrès.
- Ne distribuer dans les 10 % de produits alimentaires non bio que des produits identifiables par les consommateurs et les signaler, selon la méthode de son choix, que ce soit en rayon, sur les catalogues ou sur les sites internet.
- Avoir une garantie d'absence d'OGM pour les produits alimentaires (y compris compléments alimentaires) non bio distribués.
- Saisonnalité :
  - Respecter la saisonnalité
  - Ne pas proposer de fruits et de légumes issus de serres chauffées.
  - Ne pas distribuer de produits frais acheminés par transport aérien.
  - Afficher le calendrier de la pleine saison des fruits et légumes saisonniers du lieu de consommation.
- Pour des produits équivalents en qualité, en distance et en conditions de mise en marché (prix, volume, largeur de gamme), donner la préférence aux produits Bio Cohérence.

---

<sup>1</sup> Attention : un produit n'est pas une référence. Par exemple, il n'est pas autorisé de distribuer des ananas frais bio et des ananas séchés conventionnels.

- Acheter et revendre les produits aux prix les plus équitables possibles. Le prix doit permettre la rentabilité et la pérennité de l'activité économique de chaque partenaire, en particulier des producteurs : il se compose entre autres des coûts des matières premières, de production et de logistique et d'une rémunération la plus correcte possible du travail.
- Informer les consommateurs sur Bio Cohérence en assurant une communication effective sur la démarche et les produits (via des affiches, PLV, opérations commerciales, etc.).
- Limiter l'échelle des salaires de l'entreprise à un rapport maximal de 1 à 5.
- Former ses employés à l'agriculture biologique et les sensibiliser à la démarche de Bio Cohérence.

De plus, un distributeur détaillant Bio Cohérence doit avoir, notamment via la réalisation de l'autodiagnostic, une analyse et une démarche de progrès sur les critères du développement durable : pratiques sociales et écologiques au sein de son point de vente.

Un distributeur Bio Cohérence bénéficie d'une attestation de conformité qui permet d'indiquer le logo de la marque sur le catalogue et les documents commerciaux pour les grossistes et dans les points de vente.

#### **J-IV. Contrôle d'un distributeur Bio Cohérence**

Chaque année, chaque distributeur complète une autoévaluation sur les critères de distribution Bio Cohérence.

Le comité de marque de Bio Cohérence se donne la possibilité d'étudier des systèmes d'équivalence avec des cahiers des charges privés reprenant les critères de distribution Bio Cohérence, qui peuvent être inscrits dans un système de contrôle.

#### **J-V Démarche sociale et environnementale du distributeur**

##### **➤ Recommandation :**

Il est recommandé au distributeur adhérent à Bio Cohérence (magasin, réseau de magasins, grossiste, etc.) de s'engager dans une démarche RSE certifiée par un organisme externe dans les cinq années qui suivent son adhésion à Bio Cohérence.

## ANNEXES

## Annexe I : Liste des règles du présent cahier des charges concernées par la période de transition de 5 ans

→ La ferme doit être conduite entièrement sous les règles du présent cahier des charges. Pour des producteurs s'engageant à Bio Cohérence dans le cadre d'une organisation de producteurs ou d'une entreprise de transformation adhérente à Bio Cohérence, si l'ensemble des ateliers de la ferme n'est pas conduit sous les règles du cahier des charges de Bio Cohérence, l'adhérent dispose d'une période de transition de 5 ans pour que la ferme soit intégralement Bio Cohérence, sous réserve de respecter les conditions listées en partie [A-IV](#).

→ La quantité totale de fertilisants azotés apportés (d'origine animale et végétale) ne peut dépasser :

- 240 unités d'azote par an par hectare de surface agricole utilisée pour les productions maraîchères sous abri (serres). Le calcul se fait sur la surface totale de serres.

- 170 unités par an par hectare de surface agricole utilisée pour les autres cultures. Le calcul se fait par parcelle.

Pour les productions maraîchères, si la quantité totale de fertilisants apportés dépasse les limites indiquées ci-dessus, l'adhérent Bio Cohérence dispose d'une période de transition de 5 ans pour réduire la quantité d'azote à la limite fixée par le cahier des charges de Bio Cohérence. (partie [B-III](#))

→ L'introduction d'un engrais vert au moins une fois tous les trois ans dans la rotation des cultures sous abri est obligatoire. Si aucun engrais vert n'est introduit tous les trois ans dans la rotation des cultures sous abri, l'adhérent Bio Cohérence dispose d'une période de transition de 5 ans pour mettre en place cette pratique. (partie [B-III](#))

→ Pour les autres animaux [hors herbivores], au moins 50 % de l'équivalent de leurs besoins alimentaires doivent être produits sur l'exploitation elle-même (voir annexe pour le calcul de l'autonomie par équivalence).

Si ce n'est pas le cas, l'adhérent Bio Cohérence peut :

- disposer d'une période de transition de 5 ans depuis son adhésion pour respecter ce point, à condition de produire au moins 20 % de l'équivalent des besoins alimentaires sur l'exploitation elle-même
- contractualiser à hauteur de 50 % minimum avec des exploitations locales en agriculture biologique, à condition de produire au moins 20 % de l'équivalent des besoins alimentaires sur l'exploitation elle-même ou que les exploitations locales produisent sous marque Bio Cohérence.

(partie [C-V](#))

→ La composition du produit transformé doit respecter les trois conditions suivantes :

- l'ingrédient principal est sous marque Bio Cohérence
- 50 % minimum des ingrédients, en poids de matières premières d'origine agricole mises en œuvre, sont sous marque Bio Cohérence
- les ingrédients doivent provenir de France, sauf pour les produits exotiques, à condition qu'ils respectent les règles du commerce équitable des marques listées en annexe.

Si la composition du produit transformé ne respecte pas les conditions listés ci-dessus, l'adhérent Bio Cohérence dispose d'une période de transition de 5 ans à partir de son adhésion pour corriger ce point, à condition de respecter l'ensemble des points suivants :

- au moins la moitié de l'ingrédient principal est sous marque Bio Cohérence (en poids de matières premières d'origine agricole mises en œuvre)
- la part de l'ingrédient principal qui n'est pas sous marque Bio Cohérence est issue des marques bio collectives listées en annexe ou est produite localement, c'est-à-dire à moins de 80 km du site de transformation, préférentiellement par des fournisseurs 100% bio
- 25 % minimum des ingrédients, en poids de matières premières d'origine agricole mises en œuvre, sont sous marque Bio Cohérence.

(partie [F-III](#))

→ Pour être reconnue comme « OEP Bio Cohérence » et pouvoir communiquer sur ce point, au moins 80 % du volume total de produits achetés aux producteurs (adhérents et apporteurs) doivent être labellisés Bio Cohérence.

Si ce n'est pas le cas, l'OEP dispose d'une période de transition de 5 ans à partir de son adhésion à condition qu'au moins 60 % du volume total de produits achetés aux producteurs soient labellisés Bio Cohérence la première année d'adhésion.

En-dessous de 80 % (ou 60 % la première année), l'OEP a le droit de vendre les produits avec le logo Bio Cohérence, mais ne peut pas se présenter comme « OEP Bio Cohérence ».

(partie [G-III](#))

## Annexe II : Systèmes de traçabilité pour la collecte d'œufs

- Chaque lot est constitué par l'ensemble des œufs propres et intacts, collectés durant la période qui sépare deux livraisons.
- Chaque lot est rendu inviolable au départ par un scellement des emballages et est accompagné d'un bordereau de livraison signé par l'éleveur et le livreur.
- L'ouverture des scellés n'est effectuée qu'au moment des opérations de tri, de calibrage et d'emballage.

### Annexe III : Attestation sur l'honneur de garantie de non recours à des travailleurs détachés

*Cette attestation doit être remplie et signée par l'adhérent Bio Cohérence.*

Je, soussigné(e) M./Mme .....,  
*[Nom et prénom de l'adhérent Bio Cohérence]*

**atteste que les personnes travaillant sur ma ferme ou dans mon entreprise sont employées sous contrat de droit français : il n'y a pas de travailleur détaché.**

A ....., le .....

Signature :

## Annexe IV : Attestation sur l'honneur de garantie sur l'origine et la composition des matières fertilisantes

Cette attestation doit être remplie et signée par le fournisseur de matières fertilisantes (engrais et amendements).

Je, soussigné(e) M./Mme .....  
[Nom du représentant de l'entreprise fournissant les matières fertilisantes]

atteste que mon entreprise .....  
[Nom de l'entreprise fournissant les matières fertilisantes]

a fourni à M./Mme .....  
[Nom et prénom de l'adhérent Bio Cohérence]

les matières fertilisantes suivantes :

Référence(s) des matières fertilisantes	Quantité (kg)

### J'atteste que ces matières fertilisantes sont fabriquées :

[Cocher la case correspondante]

- en Union Européenne
- hors Union Européenne

Préciser le pays de fabrication : .....

**J'atteste que ces matières fertilisantes sont composées de moins de 10 % d'azote pour les matières solides et de moins de 3 % d'azote pour les matières liquides.**

Si ce n'est pas le cas, préciser les taux d'azote : .....

A ....., le .....

Signature et cachet de l'entreprise :

## Annexe V : Méthodes de sélections interdites

Sont interdits, outre les OGM :

- CMS (stérilité mâle cytoplasmique)
- Fusion protoplasmique

## Annexe VI : Produits de nettoyage et de désinfection pour la production végétale

→ Rappel : L'ensemble des produits de nettoyage et de désinfection pour les bâtiments et les installations de la production végétale biologique visés ci-dessous, y compris le stockage dans une exploitation agricole, ne doit pas contenir de butoxyde de pipéronyle (PBO) comme synergisant.

### 1. Les **produits de nettoyage** autorisés sont ceux :

- listés à l'annexe IV du règlement d'exécution (UE) 2021/1165 à l'exception du formaldéhyde
- listés en annexe de l'arrêté du 8 septembre 1999, pris en application de l'article 11 du décret n°73-138 du 12 février 1973 modifié, ainsi que ceux considérés comme autorisés en vertu de l'article 11-3 du décret du 12 février 1973 précité, à l'exception des :
  - Dérivés carboxylés d'alkylphénols polyéthoxylés ou de leurs sels alcalins (1<sup>er</sup> groupe, C-3.)
  - Alkylphénols polyéthoxylés, les sels alcalins de leurs dérivés sulfatés et leurs éthers benzyliques. (C-4.)
  - Butylglycol (2<sup>ème</sup> groupe, 11.)
  - Aldéhyde formique (2<sup>ème</sup> groupe, 12.)
  - Acide monobromoacétique (2<sup>ème</sup> groupe, 31.)
  - Perborate de sodium (3<sup>ème</sup> groupe, C- 5.)
  - Acide éthylène diaminoacétique (EDTA) et ses sels alcalins (3<sup>ème</sup> groupe, E-4.)
  - Acide borique (4<sup>ème</sup> groupe, A-5)
  - Les azurants optiques (4<sup>ème</sup> groupe, G-)
  - Section III relative aux constituants qui sont des organismes génétiquement modifiés
  - Section IV relative aux constituants utilisables comme catalyseurs et appartenant à la 1<sup>ère</sup> ou à la 2<sup>ème</sup> catégorie des substances classées cancérogènes, mutagènes ou toxiques pour la reproduction.

### 2. Les **produits visés au point 1** doivent respecter les critères suivants :

- Tout agent tensioactif entrant dans la composition du produit doit être facilement biodégradable.
- Les agents tensioactifs non biodégradables en condition d'anaérobiose entrant dans la composition du produit n'excèdent pas une concentration supérieure à 0,5 % dans la solution d'utilisation.

- Les ingrédients suivants ne peuvent entrer dans la composition du produit que ce soit dans sa formulation ou comme composants d'une préparation incluse dans cette formulation :
  - Alkyl-phénol-éthoxylates (APEO) et ses dérivés,
  - EDTA et ses sels,
  - Nitromuscs et muscs polycycliques.
- Les sels d'ammonium quaternaires qui ne sont pas facilement biodégradables ne doivent pas être utilisés, que ce soit dans la formulation du produit ou en tant que composants d'une préparation incluse dans cette formulation.
- Le produit ne doit contenir aucun ingrédient (substance ou préparation) auquel a été attribuée une ou plusieurs des phrases de risque suivantes, au titre de la directive 67/548/CEE et ses modifications ou de la directive 1999/45/CE du Parlement européen et du Conseil et ses modifications : R31 (excepté hypochlorite de sodium présent dans l'annexe VII du règlement (CE) n°889/2008), R40, R45, R46, R49, R68, R50-53, R51-53, R59, R60, R61, R62, R63, R64.
- Le produit ne peut contenir des biocides qu'à des fins de conservation et aux doses appropriées à cet effet uniquement. Cela ne concerne pas les tensio-actifs qui peuvent avoir des propriétés biocides.
- Les teintures ou agents colorants utilisés dans le produit doivent être autorisés par la directive 76/768/CEE et ses modifications ultérieures ou par la directive 94/36/CE du Parlement européen et du Conseil du 30 juin 1994 concernant les colorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires et ses modifications ultérieures ou doivent se caractériser par des propriétés environnementales n'impliquant pas leur classification par les phrases de risque R50-53 ou R51-53.
- Tout ingrédient ajouté au produit en tant que matière parfumante doit avoir été fabriqué et/ou traité conformément au code de bonne pratique de l'Association internationale des matières premières pour la parfumerie (IFRA).
- Le produit ne doit pas contenir plus de 10 % en poids de composés organiques volatils ayant un point d'ébullition inférieur à 150°C.
- Les phrases de risque R42 et/ou R43 ne doivent pas avoir été attribuées au produit aux fins de sa classification au titre de la directive 1999/45/CE et de ses modifications.

- La concentration de toute substance ou ingrédient auquel ont été attribuées les phrases de risque R42 et/ou R43 ne doit pas dépasser 0,1 % en poids du produit final.

**3. Les produits biocides** utilisés pour la désinfection tels que définis à l'article L522- 1 du code de l'environnement sont autorisés dans le cadre de ce cahier des charges à condition :

- qu'ils aient été déclarés en application à l'article L522-19 du même code pour les usages suivants « type de produits 3 : produits biocides destinés à l'hygiène vétérinaire » et « type de produits 4 : désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux » et que leur déclaration ait été acceptée par le ministère chargé de l'écologie
- et qu'ils ne soient pas classés R45-46-48-49 et leurs combinaisons, ni R60 à 64, ni R59, tels que définis par l'arrêté ministériel du 20 avril 1994.

**4. Les produits phytopharmaceutiques** définis à l'article L253-1 du code rural et conformes au règlement (UE) 2018/848 peuvent être utilisés dans le cadre de ce cahier des charges conformément aux conditions de mise sur le marché dont ils bénéficient.

Les produits définis aux paragraphes 3 de cette annexe ne peuvent être utilisés que dans des locaux en l'absence de produits végétaux sous réserve que ces produits ne soient pas destinés à lutter contre des organismes nuisibles de ces végétaux ou des denrées stockées.

**5. Les rodenticides**, à utiliser dans des pièges uniquement, sont autorisés. Les pièges sont enlevés après utilisation et éliminés.

## Annexe VII : Attestation sur l'honneur de garantie d'étourdissement des animaux avant abattage

Cette attestation doit être remplie et signée par le représentant de l'établissement où les animaux sont abattus.

Je, soussigné(e) M./Mme .....,  
[Nom du représentant de l'abattoir]

atteste que les animaux [Cocher la(les) espèce(s) animale(s) concernées]

- bovins
- caprins
- ovins
- volailles
- autres : .....  
[Préciser]

provenant de la ferme de M./Mme .....,  
[Nom et prénom de l'agriculteur(trice) bio]

ont été abattus au sein de mon établissement.

**J'atteste que ces animaux ont été préalablement étourdis avant leur abattage.**

A ....., le .....

Signature et cachet de l'abattoir :

## Annexe VIII : Autonomie par équivalence des élevages de monogastriques

L'autonomie alimentaire est un calcul théorique entre :

- les besoins alimentaires des cheptels conduits en bio sur une période (12 mois ou cycle de vie de l'animal)

ET

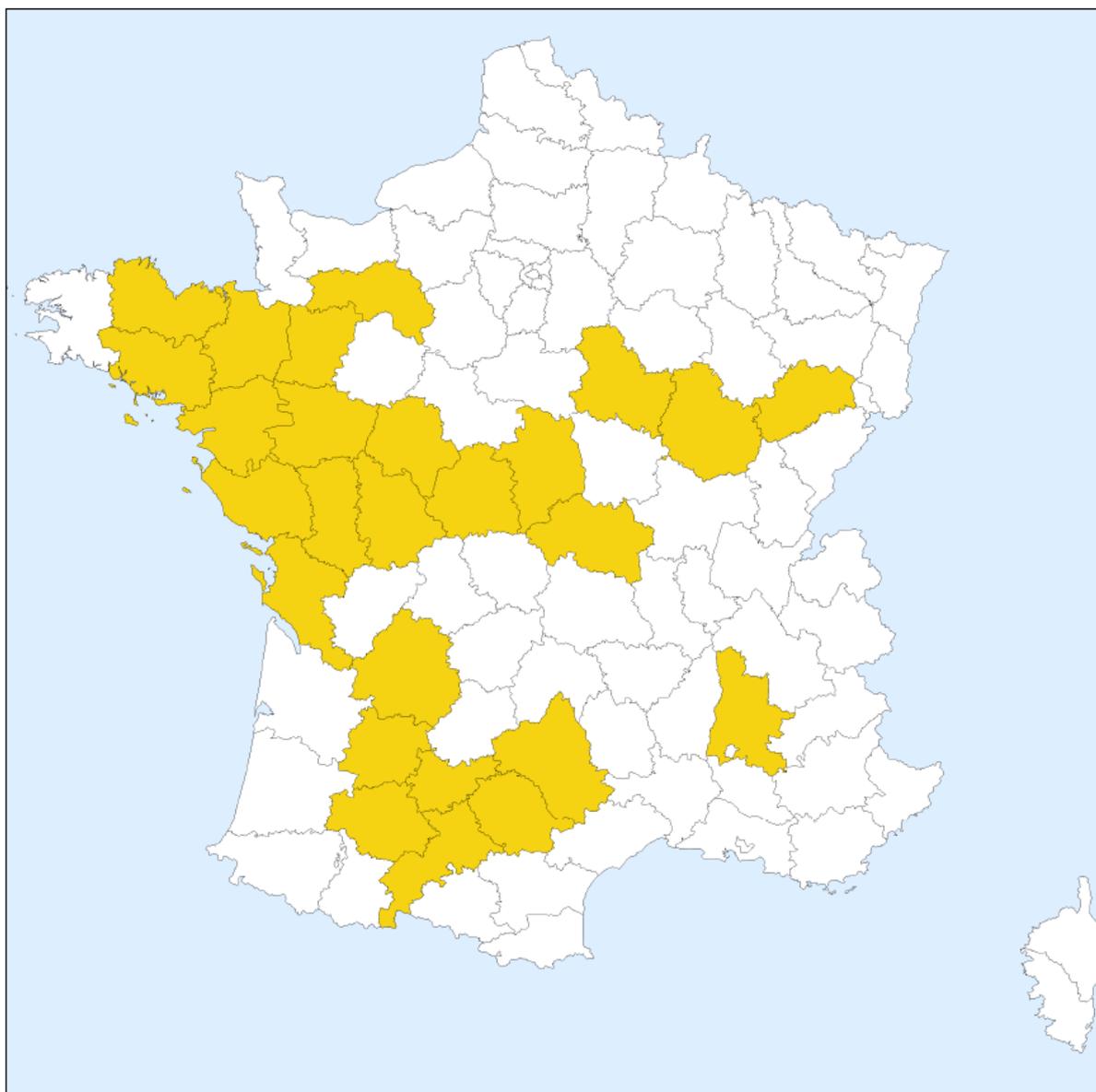
- les quantités de matière sèche produites sur l'exploitation (du 1<sup>er</sup> juillet année N au 1<sup>er</sup> juin année N+1).

Le calcul est basé sur le potentiel de production (= rendement moyen de la parcelle en bio) des surfaces cultivées.

Un rapport entre quantités consommées et quantités produites est établi sur la base des céréales-oléagineux-protéagineux ou des cultures fourragères conduites en agriculture biologique et en seconde année de conversion afin de déterminer l'autonomie alimentaire de l'élevage.

Les cultures utilisées pour l'alimentation d'autres animaux de l'exploitation ne peuvent pas entrer dans ce calcul, sauf si elles correspondent à une production au-delà des seuils d'autonomie exigés par le cahier des charges présent (80 % pour les herbivores, 50 % pour les autres animaux).

## Annexe IX : Carte des zones céréalières bio



 Zone céréalière  
(Surfaces certifiées bio et en conversion > 3000 ha en 2015 - *Source : Agence Bio*)

## Annexe X : Attestation sur l'honneur de prescription de vaccination des animaux

Cette attestation doit être remplie et signée par le vétérinaire prescrivant la vaccination.

Je, soussigné(e) Docteur .....  
[Nom du vétérinaire]

atteste prescrire une vaccination des animaux élevés sur la ferme de

M./Mme .....  
[Nom et prénom de l'agriculteur(trice) bio]

Nature de la vaccination	Animaux concernés

**J'atteste de l'importance du protocole vaccinal en place, la vaccination des animaux ayant été prescrite suite à l'identification d'agents pathogènes dans l'élevage ou les élevages alentours ou suite à une analyse des risques liés à des agents pathogènes présents dans l'environnement.**

A ....., le .....

Signature du vétérinaire :

## Annexe XI : Attestation sur l'honneur de garantie d'absence d'OGM dans l'aliment du bétail

Cette attestation doit être remplie et signée par le fournisseur d'aliment du bétail.

Je, soussigné(e) M./Mme .....  
[Nom du responsable de l'entreprise]  
atteste avoir cédé à M./Mme .....  
[Nom et prénom de l'agriculteur(trice) bio]  
de l'aliment pour bétail provenant de mon entreprise : .....  
[Nom de l'entreprise]

Nature des aliments (*)	Quantité (t)

(\*) Préciser : animal, stade, aliment complet ou complémentaire.

**J'atteste que ces aliments sont indemnes d'OGM.**

(Seuils considérés : 0,01% pour les matières premières, 0,1% pour les produits transformés)

**J'atteste que l'ensemble des matières premières d'origine agricole végétales utilisées dans ces aliments, en dehors du soja, sont cultivées en France.**

Si l'ensemble ou une partie des matières premières d'origine agricole végétales n'est pas cultivé en France, préciser les matières premières non françaises, leur origine et les aliments concernés :

.....

**En cas d'utilisation de soja dans ces aliments, j'atteste que le soja est cultivé en France ou en Union Européenne.**

Si l'ensemble ou une partie du soja n'est pas cultivé en UE, préciser son origine et les aliments concernés :

.....

A ....., le .....

Signature et cachet de l'entreprise :

## **Annexe XII : Seuils demandés lors des analyses ayant pour objet de détecter la présence d'OGM**

Pour les maïs, soja, colza, riz et lin, les seuils considérés sont :

- Matières premières : 0,01 %
- Produits transformés : 0,1 %

## Annexe XIII : Liste des espèces à risque OGM

### **Espèces à risque OGM en Europe :**

- Maïs
- Soja
- Colza
- Riz
- Lin

### **Pour information :**

### **Espèces à risque OGM dans le reste du monde :**

- Vigne
- Betterave fourragère
- Tomate
- Pomme de terre

## Annexe XIV : Attestation sur l'honneur de garantie d'absence de cultures OGM sur les nouvelles terres arables

*Cette attestation doit être remplie et signée par le précédent propriétaire ou exploitant des nouvelles terres labourables reprises depuis trois ans ou moins.*

Je, soussigné(e) M./Mme .....,  
*[Nom du précédent propriétaire ou exploitant]*

atteste avoir cédé, loué ou mis à disposition ..... hectares de terres labourables à

M./Mme .....  
*[Nom et prénom de l'agriculteur(trice) bio]*

**J'atteste qu'il n'y a pas eu de culture OGM sur ces parcelles lors des trois années précédant cette reprise.**

A ....., le .....

Signature :

## Annexe XV : Marques et démarches équitables dont peut être issue une partie des ingrédients exotiques des produits transformés

- Biopartenaire
- Fair for Life
- Good Food Foundation
- IBD Eco-Social
- Max Havelaar
- Minga
- Oxfam
- Rapunzel (Main dans la Main)
- Rapunzel (projet Turquie)

## Annexe XVI : Marques et démarches collectives bio dont peut être issue une partie des ingrédients des produits transformés

- Nature et Progrès, si et seulement si certifiés bio au regard de la réglementation européenne de l'agriculture biologique
- Demeter (tous pays)
- Soil Association
- Bio Suisse
- Bioland
- Naturland
- AIAB – Qualita lavoro
- Bio Breizh
- Biodyvin
- FNIVAB

**Annexe XVII : Liste des ingrédients, non disponibles en origine française ou sous  
marque du commerce équitable, autorisés par dérogation**

	<b>Ingrédients non exotiques non disponibles en origine française</b>	<b>Ingrédients exotiques non disponibles sous marque du commerce équitable</b>
<b>Epicerie</b>	<p>Ecorce d'orange</p> <p>Légumes en poudre : ail, oignon, tomate</p> <p>Paprika</p> <p>Piment doux d'Espagne</p>	<p>Cardamome</p> <p>Cannelle</p> <p>Carvi</p> <p>Clou de girofle</p> <p>Cumin</p> <p>Gingembre</p> <p>Muscade</p> <p>Piment de Cayenne</p> <p>Poivre (hors poivre noir)</p> <p>Mélanges d'épices contenant au moins l'une des épices listées ci-dessus</p>
<b>Fruits et produits à base de fruits</b>	<p>Jus de citron</p> <p>Fruits congelés : cassis, mûre, myrtille</p> <p>Fruits séchés : abricot haché, figue hachée, raisin sec</p> <p>Fruits secs décortiqués : amande, noisette</p> <p>Préparations de fruits : abricot, cassis, cerise, fraise, framboise, fruits rouges, griotte, myrtille</p>	
<b>Graines</b>	<p>Lin brun</p> <p>Millet</p> <p>Pavot</p> <p>Tournesol décortiqué</p>	Sésame
<b>Autres</b>	<p>Algue nori</p> <p>Amidon de maïs</p> <p>Fécule de pomme de terre</p> <p>Fromage sous AOP ou IGP (non disponible en origine France)</p> <p>Maltodextrine</p> <p>Vinaigre d'alcool</p>	Tamari

## Annexe XVIII : Procédés et substances autorisés pour la vinification Bio Cohérence

Procédés	Substances	Conditions
Traitements thermiques		Max 70°C
Centrifugation ou filtration		Pores > 0,2 µm
Utilisation	Résines échangeuses d'ions	Seulement sur moût
Aération ou oxygénation	Air	
	Oxygène gazeux	
Centrifugation et filtration	Perlite	Uniquement comme adjuvant de filtration inerte
	Cellulose	
	Terre à diatomées	
Créer une atmosphère inerte et manipuler le produit à l'abri de l'air	Azote	
	Anhydride carbonique	
Utilisation	Ecorces de levures	
	Phosphate diammonique	
	Chlorhydrate de thiamine	
	Anhydride sulfureux	Limites spécifiques à la bio : - 30 mg/L de moins que le vin conventionnel - sauf pour les vins contenant moins de 2 g/L de sucre pour lesquels on est à : * 100 mg/L pour les vins rouges * 150 mg/L pour les blancs et les rosés
	Bisulfite de potassium	
	Métabisulfite de potassium	
	Charbons à usage œnologique	
Clarification	Gélatine alimentaire	
	Matières protéiques d'origine végétale issues de blé ou de pois	
	Colle de poisson	
	Ovalbumine (blanc d'œuf)	
	Caséines	
	Caséinates de potassium	
	Dioxyde de silicium	
	Bentonite	
Acidification	Acide lactique	
	Acide L(+) tartrique	
Désacidification	Acide L(+) tartrique	
	Carbonate de calcium	
	Tartrate neutre de potassium	
	Bicarbonate de potassium	
Addition	Résine de pin d'Alep	
Utilisation	Bactéries lactiques	
Addition	Acide L-ascorbique	
Barbotage	Azote	En cas de nécessité de dégazage du vin
Addition	Anhydride carbonique	
Stabilisation du vin	Acide citrique	
	Stabilisation tartrique à froid	
Utilisation	Bitartrate de potassium	
	Citrate de cuivre	
	Alginate de potassium	

## **Annexe XIX : Marques et démarches du commerce équitable reconnues par Bio Cohérence pour la certification des adhérents**

- Bio Equitable en France
- Biopartenaire
- Fair for Life
- Agri-Ethique
- Bio Français Equitable

## Annexe XX : Attestation sur l'honneur sur la composition des emballages au contact des aliments

Cette attestation doit être remplie et signée par le fournisseur d'emballages utilisés au contact des aliments labellisés Bio Cohérence et par l'adhérent Bio Cohérence.

Je, soussigné(e) M./Mme \_\_\_\_\_,  
[Nom du représentant de l'entreprise fournissant les emballages]

atteste que mon entreprise \_\_\_\_\_  
[Nom de l'entreprise fournissant les emballages]

a fourni à M./Mme \_\_\_\_\_  
[Nom et prénom de l'adhérent Bio Cohérence]

les emballages suivants : \_\_\_\_\_  
[Référence(s) des emballages]

**J'atteste que ces emballages ne contiennent pas de bisphénol, de polychlorure de vinyle, de polystyrène et de polycarbonate.**

A \_\_\_\_\_, le \_\_\_\_\_.

Signature et cachet de l'entreprise fournissant les emballages :

\_\_\_\_\_

Je, soussigné(e) M./Mme \_\_\_\_\_,  
[Nom et prénom de l'adhérent Bio Cohérence]

**atteste utiliser les emballages listés ci-dessus pour les produits suivants :** \_\_\_\_\_

A \_\_\_\_\_, le \_\_\_\_\_.

Signature de l'adhérent Bio Cohérence :

## Annexe XXI : Attestation sur l'honneur de non utilisation de la marque

Cette attestation doit être remplie et signée par l'opérateur intermédiaire achetant et revendant des produits labellisés Bio Cohérence.

Rappel :

Est opérateur intermédiaire toute entreprise ou organisation de producteurs intervenant dans une filière Bio Cohérence entre deux professionnels labellisés Bio Cohérence.

L'opérateur intermédiaire achète et revend un produit labellisé Bio Cohérence, sans modifier la nature de ce dernier. Il ne peut pas apposer le logo Bio Cohérence sur ses produits et ne peut pas utiliser Bio Cohérence dans sa communication.

Je, soussigné(e) M./Mme .....,  
[Nom du responsable de l'entreprise ou du groupement]

atteste que .....,  
[Nom de l'entreprise ou du groupement]

**n'appose pas le logo Bio Cohérence sur des produits vendus au nom de l'entreprise ou du groupement**

Il est possible d'apposer le logo Bio Cohérence sur des produits vendus au nom de producteurs, organisations de producteurs ou entreprises labellisés Bio Cohérence.

**et n'utilise pas Bio Cohérence dans sa communication, excepté lors de la vente de produits labellisés Bio Cohérence.**

L'opérateur intermédiaire peut communiquer sur le fait que les produits vendus sont labellisés Bio Cohérence, mais il ne peut pas se présenter comme opérateur labellisé Bio Cohérence. La communication doit éviter toute confusion.

Si l'entreprise ou le groupement souhaite communiquer sur sa labellisation Bio Cohérence, il doit adhérer sous un autre statut que celui d'opérateur intermédiaire et respecter les règles du cahier des charges concernant son activité.

A ....., le .....

Signature et cachet de l'entreprise ou du groupement :

**Bio Cohérence**

Marque déposée à l'INPI : n°103715590, 103715584 et 103715580  
Déclaration en préfecture de Police de Paris en date du 6 mars 2009  
Insertion N°01478 au Journal Officiel des associations n°0016 du 18 avril 2009  
Numéro de SIRET : 519 666 192 00025