Fiches-labels

Le label Demeter pour les produits d’alimentation

Le label alimentaire Demeter, basé sur la réglementation bio européenne, garantit que le produit respecte le cahier des charges de l’agriculture biodynamique.

Le label Demeter se retrouve sur certains produits bio des rayons alimentation, cosmétiques et textiles. Au-delà des normes bio européennes, il ajoute des critères environnementaux et sociaux stricts. Que cela implique-t-il concrètement ?

Avis d’écoconso

Au-delà de l’aspect « philosophique » derrière le label et son créateur[1], le label Demeter ajoute différents critères intéressants au règlement bio européen obligatoire pour tous les produits alimentaires bio.

Résumé des critères

Le cahier des charges du label Demeter respecte les critères du label européen de l’agriculture bio. Il y ajoute différents critères environnementaux et sociaux en plus de critères liés à la biodynamie[2].

Pour l’environnement, le label restreint ainsi la quantité de cuivre utilisée lors de la production, limite la quantité de sulfites dans le vin, réduit les additifs autorisés (et interdit par exemple les nitrites) et impose quelques critères liés à l’emballage.

Produits concernés

Le label Demeter vise les produits alimentaires, cosmétiques, et textiles. Cette fiche ne reprend que les critères pour l’alimentation.

L’autre fiche est consultable ici : Le Label Demeter pour les cosmétiques naturels et bio.

Portée du label

- **des critères environnementaux : oui**
- **des critères sociaux : oui**
- des critères liés à la santé : oui, indirectement
- **des critères liés au bien-être animal : oui**

Critères du label

De manière générale le cahier des charges Demeter se calque sur les critères développés par la règlementation bio européenne.

Il y a cependant des critères supplémentaires[3] :

Exemple de critères environnementaux supplémentaires (à la production) :

- Au moins 10% de la surface de l’exploitation doit être consacrée à la biodiversité ;
- Obligation d’avoir du bétail au-delà d’une certaine surface de maraîchage (les animaux faisant partie du fonctionnement de la ferme)
- Pas d’engrais à base de farines de poisson ou de guano d’oiseaux marins ;
- Quantité de cuivre autorisée plus faible (3kg au lieu de 4kg/ha/an[4]) ;

Critères liés aux produits transformés :

- Limitation des additifs autorisés[5] : pas de nitrites par exemple.
- Un produit transformé Demeter doit contenir minimum 90% des ingrédients labelisés

Demeter, le reste doit être bio.
- Pas de jus de fruits à base de concentré ;

Pour le vin :

- Moins de sulfites autorisés dans le vin Demeter ;
- Pas de tanins ou de copeaux de bois autorisés lors de la fermentation du vin ;
- Pas de bouchons en plastique ni de cubis.

Il y a, de plus, obligation d'utiliser diverses préparations biodynamiques.

À ces aspects, le label Demeter ajoute également des critères sociaux comme :

- L'existence de contrats de travail pour les travailleurs ;
- Un salaire minimum ;
- L'interdiction du travail des enfants, du travail forcé ;
- La liberté d'affiliation à un syndicat, de négocier collectivement ;
- Pas de discrimination ;
- Règles de sécurité au travail, présence d'une sécurité sociale ;
- …

Enfin, quelques critères concernant l'emballage sont également présents, comme la limitation du suremballage, l'interdiction des emballages contenant desagents anti-moisissures ou fabriqués à partir d'OGM notamment.

Lien vers les critères / le référentiel en ligne

Le cahier des charges international Demeter[6] est le socle commun à tous les cahiers des charges. Chaque association nationale Demeter peut cependant renforcer les critères internationaux en fonction de ses spécificités. Pour la France, c'est principalement le cahier des charges pour la vinification qui est plus exigeant que le cahier des charges international Demeter[7].

France :

- Cahier des charges production, transformation et étiquetage (2024) : https://www.demeter.fr/wp-content/uploads/2024/09/Cahier-des-charges-Demeter-France-2024_labellisation.pdf
- Cahier des charges responsabilité sociale et sociétale : https://www.demeter.fr/wp-content/uploads/2024/09/Cahier-des-charges-responsabilite-sociale_labellisation.pdf

International :

- Standard biodynamique : https://demeter.net/wp-content/uploads/2024/01/2024_Int_Dem_Bio_Standard_fr.pdf (en français)
- Standard social : https://demeter.net/wp-content/uploads/2024/02/BFDI_Standard_socialrespons_frenchVersion-2024-1.pdf (en français)

Il ne semble pas y avoir de cahier des charges belge spécifique[8].

Gestion du label

Le label est géré par Demeter, par le biais de différents bureaux nationaux en Europe et dans le monde[9].

Contrôle indépendant ?

Oui. Le contrôle du cahier des charges Demeter peut se faire en même temps ou indépendamment du contrôle bio. Un même domaine agricole ne peut être contrôlé plus de 3 années consécutives par le même auditeur. Demeter travaille, en France avec Alpes Contrôles, Certipaq et Ecocert. En Belgique, il s'agit de Certisys[10].

Site

- Demeter International : https://demeter.net/
- Demeter France : www.demeter.fr
- Demeter Belgique : www.demeter.be

Catalogue des produits / entreprises labellisés

La liste des producteurs en France et en Wallonie est disponible ici: https://www.demeter.fr/produits/fruits-et-legumes/

Pour aller plus loin

L'avis de Nature & Progrès Belgique sur la biodynamie : https://natpro.be/archives/pdf/analyses_17/analyse_1_17.pdf

Lire aussi

- On mange quoi demain ?
- Étiquette alimentaire : 6 infos à y lire pour mieux consommer
- Vin bio, naturel, biodynamique : lequel choisir ?

---

[1] La biodynamie est souvent critiquée pour ses aspects ésotériques (forces vives du sol, calendrier lunaire, influences cosmiques…). On ne tranchera pas ici. Nature & Progrès Belgique en a fait une analyse à lire ici.

[2] La biodynamie est souvent critiquée pour ses aspects ésotériques (forces vives du sol, calendrier lunaire, influences cosmiques…). On ne tranchera pas ici. Nature & Progrès Belgique en a fait une analyse à lire ici.

[3] Basé sur les comparatifs de Demeter entre le label bio européen et le label Demeter.

[4] Calculé en moyenne sur 7 années, tant pour le label européen que Demeter.

[5] Alors que la règlementation bio européenne est déjà beaucoup plus restrictive que ce qui est autorisé en non-bio.

[6] De la fédération biodynamique Demeter International.

[7] https://www.demeter.fr/cahiers-des-charges-2/

[8] La page de demeter.be, disponible uniquement en néerlandais, met en avant quelques critères, sans plus. Il n'y a pas de producteur labellisé en Wallonie ou à Bruxelles, uniquement en Flandre.

[9] Carte disponible ici : https://www.demeter.fr/federation-biodynamique-demeter-international/

[10] https://www.demeter.fr/tracabilite/