



demeter

**ÉLABORATION DES PRODUITS  
TRANSFORMÉS,  
QUELLES DIFFÉRENCES  
ENTRE BIO & DEMETER ?**



2024

# ÉLABORATION DES PRODUITS TRANSFORMÉS, LES DIFFÉRENCES ENTRE BIO ET DEMETER ?

La certification Demeter des produits transformés s'adresse aux professionnels du secteur alimentaire, cosmétique et textile. L'objectif du cahier des charges Demeter pour l'élaboration des produits transformés est de conserver la grande vitalité des matières premières certifiées Demeter. Pour cela, le cahier des charges Demeter interdit les procédés de transformation qui déstructurent les aliments comme par exemple l'homogénéisation du lait, l'utilisation de micro-ondes, les températures trop élevées etc...

Ce comparatif est un résumé des principales différences entre la transformation de produits agricoles biologiques et Demeter, il ne peut en aucun cas se substituer à la réglementation en agriculture biologique et au cahier des charges Demeter officiel.

## Origine des ingrédients (hors eau, sel et additifs)

	
Au moins 95% des ingrédients doivent être bio. Les 5% restants doivent figurer dans la liste des ingrédients non bio autorisés dans le règlement car non disponibles en bio.	Au moins 90%* des ingrédients doivent être certifiés Demeter. Les ingrédients au-delà des 90%, qui ne sont pas disponibles en Demeter, doivent avoir une certification biologique conforme aux réglementations biologiques européennes.

\* Dérogation possible pour 66% d'ingrédients Demeter en cas d'indisponibilité.



## Procédés de transformation

			
Ultraviolets pour désinfecter l'eau ou l'air	✓	✓	
Fumigation	✓	✗ Sauf CO2 ou N2	
Traitement aux micro-ondes	✓	✗	
Utilisation de nanoparticules de synthèse	✓ Sous restrictions	✗	
Irradiation par rayonnement ionisant ou rayon X	✗	✗	
Ingrédients/additifs génétiquement modifiés ou issus d'OGM	✗	✗	
Transformation des fruits **	Lyophilisation	✗*	
	Jus à base de concentré de fruit	✗	
Transformation du lait	Pasteurisation du lait	✓	
	Homogénéisation du lait	✓	✗
Transformation des céréales	Extrusion modifiante	✓	✗
	Extrusion de façonnage	✓	✓ Max. 75°C et 90 bars

\* Une dérogation peut être accordée dans des cas bien précis, motivés et justifiés et après étude de la demande par la commission cahier des charges de Demeter France.

\*\* Pour la transformation de raisins, voir document comparatif spécifique à la vinification.



## Additifs et auxiliaires (aliments, hors vin)

		
E 170 - Carbonate de calcium	✓	✓ Interdit pour les produits laitiers, sauf fromage au lait caillé
E 250 ou E 252 - Nitrite de sodium ou nitrite de potassium	✓	✗
E 290 - Dioxyde de carbone	✓	✓
E 296 - Acide malique	✓	✗
E 300 - Acide ascorbique	✓	✗
E 301 - Ascorbate de sodium	✓	✗
E 306 - Extrait de tocophérol	✓	✗
E 322 - Lécithine	✓	✓
E 325 - Lactate de sodium	✓	✗
E 330 - Acide citrique	✓	✓
E 331 - Citrate de sodium	✓	✗ Autorisé seulement pour les saucisses cuites, sous certaines conditions
E 333 - Citrate de calcium	✓	✓
E 334 - Acide tartrique	✓	✓
Poudre à lever à l'acide tartrique	✓	✗ Autorisé seulement pour pains d'épices et pâtisseries
E 400, E 401, E 402 - Acide alginique, alginat de sodium ou de potassium	✓	✗
E 406 - Agar-Agar	✓	✓
E 407 - Carraghénane	✓	✗
E 410 - Gomme de caroube	✓	✓
E 412 - Gomme de guar	✓	✓
E 414 - Gomme arabique	✓	✓
E 415 - Gomme de xanthane	✓	✗
E 422 - Glycérol	✓	✗
E 440a - Pectine	✓	✓
E 500 - Carbonate de sodium	✓	✓
E 501 - Carbonate de potassium	✓	✗ Autorisé seulement pour pains d'épices et production de cacao
E 503 - Carbonate d'ammonium	✓	✗
E 504 - Carbonate de magnésium	✓	✓
E 509 - Chlorure de calcium	✓	✗ Autorisé seulement pour le fromage et le cidre
E 516 - Sulfate de calcium	✓	✗ Autorisé seulement pour la production de tofu
E 524 - Hydroxyde de sodium	✓ Limité à certaines catégories de produits	✓ Limité à certaines catégories de produits

## Additifs et auxiliaires (aliments, hors vin)

		
E 551 - Dioxyde de silicium	✓	✗ Autorisé seulement pour la bière sans gluten
E 553b - Talc	✓	✗
E 938 - Argon	✓	✓
E 939 - Hélium	✓	✗
E 941 - Azote	✓	✓
Gélatine	✓	✓
Caséine	✓	✗
Ichtyocolle	✓	✗
Amidon « natif », amidon pré-gélatinisé	✓ Bio de préférence, conventionnel admis	✓ Demeter de préférence, bio admis
Arômes de synthèse	✗	✗
Arômes naturels	✓	✗
Présure	✓	✓
Acide lactique	✓	✓
Ethylène	✓	✗ Autorisé seulement pour mûrissement des bananes
Enzymes	✓ Sans OGM	✓ Sans OGM

## Mesures de nettoyage

		
Savon potassique et sodique	✓	✓
Eau et vapeur	✓	✓
Lait de chaux, chaux, chaux vive	✓	✓
Hypochlorite de sodium (notamment sous forme d'eau de Javel)	✓	✗
Soude caustique	✓	✓
Potasse caustique	✓	✓
Peroxyde d'hydrogène	✓	✓
Essences naturelles de plantes	✓	✓
Acide citrique, peracétique, formique, lactique, oxalique et acétique	✓	✓
Alcool	✓	✓
Acide nitrique (équipements de laiterie)	✓	✓
Acide phosphorique (équipements de laiterie)	✓	✓
Carbonate de sodium	✓	✓
Formaldéhyde	✓	✗
Ammonium quaternaire (QAC)	✓	✗