

# Directives Bio Natur Plus

Version du 1<sup>er</sup> janvier 2023



## Sommaire

1. Bases légales concernant les exigences bio .....	3
2. Normes sectorielles suisses.....	4
3. Communication .....	5
4. Principes .....	5
4.1. Principes généraux.....	5
4.2. Principes d'approvisionnement .....	6
5. Standards de durabilité .....	6
5.1. Lien entre bio et Fairtrade .....	6
5.2. Matières premières critiques.....	7
5.3. Dispositions de mise en œuvre.....	7
6. Transformation et commercialisation .....	7
6.1. Principes de transformation .....	8
6.2. Principes de logistique et d'emballage .....	9
6.3. Principes de commercialisation .....	9
7. Importation.....	10
7.1. Principes.....	10
7.2. Dispositions détaillées .....	10
8. Admission des produits et certification .....	11
8.1. Admission des produits.....	11
8.2. Certification Manor .....	11
8.3. Certification des fournisseurs Manor .....	12
8.4. Dispositions de mise en œuvre, radiation et sanctions.....	12
9. Annexe – documents internes à Manor .....	12

## 1. Bases légales concernant les exigences bio

En Suisse, la commercialisation de produits biologiques est régie par la loi, qui est en adéquation avec les réglementations biologiques internationales. Sont concernées par les réglementations toutes les activités ayant trait à l'agriculture et à la garde d'animaux dans les exploitations agricoles biologiques ainsi que toutes les étapes relatives à la transformation, à la vente, à la commercialisation et à l'entreposage des produits biologiques.

Toutes les réglementations légales stipulées dans ces ordonnances servent de base aux directives Bio Natur Plus et en font donc partie intégrante.

Les dispositions légales suivantes sont donc applicables:

- Ordonnance suisse sur l'agriculture biologique/Ordonnance du 22 septembre 1997<sup>1</sup> sur l'agriculture biologique et la désignation des produits et des denrées alimentaires biologiques. Les dispositions actualisées s'appliquent à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2021.
- Ordonnance du DEFR sur l'agriculture biologique du 22 septembre 1997<sup>2</sup> Les dispositions actualisées s'appliquent à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2021.

Lesdites ordonnances seront ci-après dénommées «Ordonnance biologique suisse» et «Ordonnance DEFR».

Art. 2 Ordonnance biologique suisse - Les dénominations suivantes ou des dénominations usuelles dérivées (bio, éco, etc.) peuvent servir à désigner les produits biologiques:

- allemand: biologisch, ökologisch
- français: biologique, écologique
- italien: biologico, ecologico
- romanche: biologic, ecologic

Art. 3 Ordonnance biologique suisse - Les principes suivants s'appliquent en matière de production et de préparation de produits biologiques:

- Les cycles et processus naturels sont pris en considération.
- L'utilisation de matières auxiliaires et d'ingrédients chimiques de synthèse est évitée.
- Les organismes génétiquement modifiés et les produits qui en sont issus ne doivent pas être utilisés. Font exception les produits vétérinaires.

---

<sup>1</sup> Voir: <https://www.admin.ch/opc/fr/classified-compilation/19970385/index.html>

<sup>2</sup> Voir: <https://www.admin.ch/opc/fr/classified-compilation/19970387/index.html>

- Les produits ne sont pas soumis à des rayonnements ionisants, et les produits irradiés ne sont pas utilisés.
- Le nombre d’animaux de rente doit être adapté à la surface agricole utile, détenue en propriété ou en affermage, se prêtant à l’utilisation des engrais de ferme. Les animaux de rente sont gardés dans des exploitations biologiques conformes aux exigences fixées dans la présente ordonnance durant leur vie entière et nourris avec des aliments pour animaux obtenus selon les règles arrêtées dans la présente ordonnance.

## 2. Normes sectorielles suisses

En sus des dispositions légales, les réglementations suivantes s’appliquent aux produits agricoles Bio Natur Plus:

### Standard élevé de l’agriculture biologique – principe de globalité

- Les produits Bio Natur Plus proviennent d’exploitations entièrement reconverties, conformément aux exigences des directives Bio Suisse<sup>3</sup>.
- Les produits Bio Natur Plus doivent, en sus de respecter les exigences légales, répondre aux exigences des directives Bio Suisse.
- Les dispositions de l’Ordonnance Swissness<sup>4</sup> et les normes sectorielles s’y référant (SUISSE GARANTIE<sup>5</sup>, Bio Suisse) sont appliquées lorsque celles-ci s’y prêtent.
- En sus des exigences de l’ordonnance biologique suisse, les dispositions de la Confédération en matière de « sorties régulières en plein air » s’appliquent à toutes les espèces animales (ordonnance SRPA et prestations écologiques requises, PER bilan de fumure).
- Par ailleurs, les produits Bio Natur Plus respectent les normes sociales et éthiques reconnues (droit du travail, exigences Bio Suisse, dispositions OIT, SA 8000 ou normes équivalentes). Le « Code de conduite pour les fournisseurs Manor » sert de base.
- Dans les exploitations biologiques de Suisse, il est par ailleurs interdit de chauffer les serres au-delà du maintien hors gel (max. 5°C). Quant aux produits bio importés, il est parfois nécessaire, et donc permis, de chauffer les serres dans des cas exceptionnels, vu le climat plus doux des pays d’origine.
- Les produits disposant d’une certification de gestion de la qualité sont privilégiés (p. ex. ISO, BRC / IFS, GlobalGap). Les standards établis par Bio Suisse sont pertinents en Suisse et pour l’importation.

---

<sup>3</sup> Voir: <https://www.bio-suisse.ch/fr/cahierdeschargesetrglements.php>

<sup>4</sup> Voir: <https://www.blw.admin.ch/blw/fr/home/instrumente/swissness.html>

<sup>5</sup> Voir: <https://www.suissegarantie.ch/fr/voie-vers-la-marque-de-garantie/exigences-30.html>

### **Promotion de la reconversion à l'agriculture biologique**

Le label Bio Natur Plus n'est pas octroyé aux produits issus d'exploitations en phase de reconversion. Cette réglementation s'applique aux achats effectués auprès d'exploitations bio suisses ainsi qu'aux produits d'importation.

Afin de soutenir la reconversion à l'agriculture biologique, la commercialisation de produits biologiques d'exploitations en phase de reconversion est également possible dans le cadre d'un programme de promotion complémentaire. Conformément aux exigences de l'ordonnance biologique suisse, ces derniers sont pourvus de la mention de la reconversion et proposés séparément (sans le logo Bio Natur Plus).

### **Promotion de la biodiversité**

En sus des exigences en matière de prestations écologiques requises (PER), le propriétaire de l'exploitation agricole Bio Natur Plus s'engage à respecter, à étendre ou à réinstaller des biotopes naturels (surfaces de compensation écologiques) et à les entretenir dans les règles de l'art.

Les dispositions relatives aux surfaces de compensation écologiques se fondent, en sus des exigences légales, sur les normes de qualité générales de l'agriculture biologique suisse, définies dans les directives Bio Suisse.

Concernant les produits Bio Natur Plus issus de l'agriculture biologique suisse, les fournisseurs agricoles favorisant les prestations spéciales innovantes en termes de biodiversité et de développement durable sont privilégiés.

## **3. Communication**

Le label Bio Natur Plus de Manor Food peut être combiné avec toutes les marques propres de Manor Food.

Pour les produits Bio Natur Plus composés à 90% ou plus d'ingrédients issus de l'agriculture suisse, il est de plus possible de faire référence à l'origine helvétique (croix suisse) dans le champ visuel d'étiquetage contenant le label Bio Natur Plus. La mise en œuvre est régie par les exigences de l'Ordonnance Swissness<sup>6</sup>.

## **4. Principes**

### **4.1. Principes généraux**

En sus des dispositions relatives à la culture, à la garde d'animaux et à la transformation, des dispositions spéciales s'appliquent aux produits Bio Natur Plus:

- Qualité des produits accrue et uniforme en termes d'équité, de santé et de saveur.
- Si les produits sont comparables, les articles conformes à l'ordonnance bio suisses sont privilégiés afin de favoriser la création de valeur et d'éviter des transports inutiles.

---

<sup>6</sup> Voir: <https://www.blw.admin.ch/blw/fr/home/instrumente/swissness.html>

- Les étapes de transformation superflues doivent être évitées, des procédures de transformation respectueuses doivent être appliquées.
- Les additifs d'origine animale sont évités (exception pour les produits carnés).
- Il convient de recourir le moins possible aux additifs, mais autant que nécessaire pour garantir la sécurité du produit.

## 4.2. Principes d'approvisionnement

Les marques propres de Manor Food s'appuient sur les dispositions légales du droit suisse concernant l'agriculture, la protection des animaux et les denrées alimentaires. Les dispositions détaillées légales et de droit privé, ainsi que les normes sectorielles, sont appliquées dans leur intégralité (p. ex. exigences bio, gammes régionales, Fairtrade / Social Standards, normes sectorielles de durabilité). Les dispositions détaillées sont réglées dans les directives dédiées.

L'ensemble des produits arborant le label Bio Natur Plus et vendus chez Manor se doivent de respecter les exigences stipulées dans la loi suisse sur les denrées alimentaires (LDAI) et les ordonnances y afférentes (p. ex. ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI)). Il convient également de respecter les différentes exigences de base fixées par les marques propres Manor Food. Par ailleurs, les exigences ci-après doivent être respectées impérativement:

- Les œufs et produits à base d'œuf doivent absolument être issus d'élevages en plein air ou au sol.
- Utilisation obligatoire d'huile de palme durable, certifiée « RSPO Segregation » ou « Identity Preserved ».
- Respect des dispositions en vigueur de la loi sur les denrées alimentaires, également en termes de matières premières importées sensibles (p. ex. dispositions relatives à la garde d'animaux pour la production d'œufs et de viande).

C'est à la Commission des marques propres de Manor Food (ci-après: Commission des marques propres) qu'il revient de décider de mesures dérogatoires, en coordination avec l'organisme de certification. Les exceptions doivent être justifiées et limitées dans le temps. Une évaluation régulière a lieu dans le cadre de la révision des directives.

La mise en œuvre de toutes les exigences est intégrée dans les procédures de gestion de la qualité internes à Manor.

## 5. Standards de durabilité

Dans le cadre des objectifs de durabilité émis par Manor, Manor Food détermine des exigences concrètes en matière de développement durable pour les différentes marques propres. Les secteurs énumérés ci-après s'avèrent prioritaires pour le label Bio Natur Plus.

### 5.1. Lien entre bio et Fairtrade

- En principe, les matières premières provenant de Suisse ou d'un pays voisin sont privilégiées.
- Un co-branding avec Max Havelaar / FLO-Cert ou d'autres membres de Swiss Fair Trade est obligatoire, notamment pour les monoproduits (p. ex. fruits, sucre, riz, jus).

- D'autres labels peuvent également être appliqués après concertation avec la Commission des marques propres.
- Pour les produits composés qui contiennent des ingrédients nominatifs, une certification du label Fairtrade est également obligatoire (p. ex. pour les yogourts au café, au cacao, à la banane, à l'ananas).
- Si l'on ne peut attribuer le label Fairtrade en raison des directives relatives au label Fairtrade, il est possible, pour les produits composés, d'acquiescer uniquement des matières premières de qualité Fairtrade et d'utiliser la dénomination « \* issu du commerce équitable ».
- En cas d'absence de certification Fairtrade, la décision d'admission est prise en tenant compte des principes de Swiss Fair Trade servant de base<sup>7</sup>.
- En cas de problèmes lors de la mise en œuvre, la Commission des marques propres peut accorder un délai transitoire et ce, uniquement dans les cas justifiés.

## 5.2. Matières premières critiques

Pour les matières premières sensibles, il faut s'assurer que la certification bio examine également tous les aspects de durabilité pertinents, c'est-à-dire qu'une double certification correspondante existe (exemple de l'huile de palme: RSPO Segregation, Identity Preserved).

## 5.3. Dispositions de mise en œuvre

- La Commission des marques propres prend une décision concrète concernant la qualité bio de nouveaux assortiments sur la base des principes et standards susmentionnés.
- Pour ce qui est des assortiments existants, la Commission des marques propres décide une fois par an de la qualité bio, et ce en conformité avec les standards susmentionnés et l'évaluation annuelle de l'organisme de certification.
- La Commission des marques propres tient une liste des décisions courantes qui doit être actualisée au moins une fois par an, autorisations exceptionnelles accordées et limitées dans le temps. Les décisions sont prises sur la base des évaluations annuelles effectuées par l'organisme de certification mandaté.

## 6. Transformation et commercialisation

Les exigences allant au-delà des exigences juridiques de base sont énumérées dans les paragraphes ci-dessous.

---

<sup>7</sup> Voir: [https://www.swissfairtrade.ch/wp-content/uploads/2015\\_Swiss\\_Fair\\_Trade\\_Standards\\_F\\_2\\_.pdf](https://www.swissfairtrade.ch/wp-content/uploads/2015_Swiss_Fair_Trade_Standards_F_2_.pdf)

Les dispositions détaillées, relatives notamment aux procédures de transformation et de préparation, sont fixées pour toutes les catégories de produits concernées dans le document « Exigences relatives à la transformation – ingrédients, additifs et auxiliaires technologiques ».

## 6.1. Principes de transformation

L'entreposage, la transformation, la préparation, l'emballage des produits et la vente des produits en vrac sont soumises à la procédure de certification Bio Natur Plus.

Les dispositions supplémentaires et objectifs suivants s'appliquent aux produits Bio Natur Plus:

### Ingrédients issus à 100% de l'agriculture biologique

- Les produits Bio Natur Plus se composent à 100% d'ingrédients issus de l'agriculture biologique. Conformément à l'ordonnance biologique suisse, les produits bio autorisés composés d'ingrédients conventionnels d'une teneur supérieure à 5% masse ne sont pas commercialisés sous l'appellation Bio Natur Plus.
- Pour les produits transformés avec des matières premières provenant de l'agriculture suisse, le standard Bio Suisse doit être garanti (p. ex. lait, viande et produits en découlant).

### Recettes naturelles – ingrédients bio avec fonction d'additif

- De nombreux ingrédients disposent également de propriétés fonctionnelles et peuvent par conséquent remplacer les additifs. Exemples: concentré de jus citron au lieu de l'acide citrique ou poudre d'acérola au lieu de l'acide ascorbique.
- A qualité comparable, les produits pour lesquels l'objectif « Ingrédients bio avec fonction d'additif » est le mieux rempli sont privilégiés.

### Arômes

- Extraits aromatiques issus de substances naturelles – de qualité bio dans l'idéal.
- En sus des exigences de base formulées par l'ordonnance biologique suisse, les extraits aromatiques issus de substances naturelles, de qualité bio dans l'idéal, sont privilégiés.

### Procédés de transformation doux

- Conformément aux exigences légales, seuls des procédés physiques (ex. traitement artisanal, mécanique, procédé de chauffage) sont utilisés pour la transformation des produits "Bio Natur Plus". Pour chaque catégorie de produits, les procédés les plus doux sont utilisés (principe du "Minimal Processing"). Outre les procédés de fabrication traditionnels, de nouveaux procédés peuvent également être autorisés dans la mesure où ils remplissent ces critères et offrent une plus-value pour la qualité naturelle.
- La commission des marques propres décide de l'autorisation de nouveaux procédés de transformation.

### **Pasteurisation haute pression**

- La pasteurisation à haute pression (High Pressure Pasteurisation, HPP) est désormais autorisée comme procédé de transformation pour les jus de fruits et de légumes non traités par la chaleur.
- La commission des marques propres décide des autorisations concrètes de produits et des autres domaines d'application.

### **Extrusion**

- L'extrusion est autorisée en tant que procédé de transformation pour les produits contenant de l'amidon et des fibres ainsi que pour les produits végétaux riches en protéines. La température maximale autorisée pour les produits à base d'amidon et de fibres est de 120 °C et la pression de 20 bars. Pour les produits à base de protéines végétales, la température maximale est de 140 °C et la pression de 35 bars.
- La commission des marques propres décide des autorisations concrètes de produits et des autres domaines d'application.

## **6.2. Principes de logistique et d'emballage**

### **Optimisation des transports: de la région, dans la mesure du possible**

- L'achat direct s'effectue si possible auprès d'exploitations biologiques sises dans la région du centre commercial Manor.
- En fonction des possibilités du marché, il convient de couvrir une part élevée des besoins par l'agriculture biologique suisse.
- Les transports par avion sont prohibés pour les produits Bio Natur Plus (Produits semi-fabriqués inclus). Cette clause s'applique tant aux achats directs effectués par la société Manor SA qu'à l'acquisition des produits via le commerce bio.

### **Entreposage**

- Le stockage sous atmosphère contrôlée (entrepôt AC sous CO<sub>2</sub>, O<sub>2</sub> et N<sub>2</sub>) est autorisé. Autres méthodes de stockage autorisées: réfrigération et surgélation. Par ailleurs, il convient de régler dans le détail les méthodes de stockage en collaboration avec l'organisme de certification.

### **Emballages: aussi écologiques que possible**

- Les emballages conçus en PVC et en aluminium ne sont admis que dans des cas exceptionnels.
- A la sélection et à la conception des emballages, les aspects écologiques (recyclage, élimination non polluante des déchets, etc.) sont pris en compte. Dans la mesure du possible, les matériaux d'emballage compostables sont privilégiés.

## **6.3. Principes de commercialisation**

Si le cas le permet (en règle générale pour les fruits et légumes), les produits sont vendus en vrac. Dans ce contexte, les articles doivent être séparés physiquement, le flux de marchandises devant être documenté. La

déclaration Bio Natur Plus est apposée à l'aide du support adéquat (autocollant, banderole, etc.). La Commission des marques propres autorise, en coordination avec l'organisme de certification, les modèles de commercialisation adéquats.

## 7. Importation

Les produits de qualité Bio Suisse (Bourgeon) ou de standard équivalent sont privilégiés. Les exceptions sont réglées au point 7.2. En cas d'importation, les brefs trajets de transport sont privilégiés (pays voisins).

Si possible, la transformation est également effectuée par une entreprise sise en Suisse.

### 7.1. Principes

En cas de produits bio importés ou de matières premières et d'ingrédients pour des produits transformés, il convient de respecter les priorités suivantes:

1. Reconnaissance des importations par Bio Suisse (Bourgeon) / labels bio directement reconnus par Bio Suisse (p. ex. Bioland, Naturland).
2. Ordonnance biologique européenne, et donc reconnaissance conforme à l'ordonnance biologique suisse.
3. Pour les petits ingrédients (p. ex. épices): l'approvisionnement en Europe en qualité biologique selon l'ordonnance suisse ou le réglementation biologique européenne est prioritaire par rapport aux importations d'outre-mer en qualité Bio Suisse (Bourgeon).

### 7.2. Dispositions détaillées

- Les céréales doivent, en sus de respecter les prescriptions légales, être reconnus par Bio Suisse ou une norme bio équivalente. La liste des fédérations bio directement reconnues par Bio Suisse sert ici de base. Cette exigence concerne les monoproduits non transformés ainsi que les matières premières issues d'une première étape de transformation (p.ex: Farine ou autres produits de minoterie utilisés comme ingrédient dans la fabrication de pain ou produits de boulangerie). Pour les étapes de fabrication ultérieures, les exigences décrites dans la consigne « Exigences relatives à la transformation – ingrédients, additifs et auxiliaires technologiques », en particulier le profil d'exigence pour le pain et les produits de boulangerie, s'appliquent.
- Pour les fruits et légumes, l'objectif est d'obtenir, en sus de respecter les prescriptions légales, une proportion aussi élevée que possible de produits reconnus par Bio Suisse ou une norme bio équivalente. La liste des fédérations bio directement reconnues par Bio Suisse sert ici de base. Cette exigence concerne les monoproduits ainsi que les matières premières issues d'une première étape de transformation (p.ex: Fruits comme ingrédients pour les confitures). Pour les étapes de fabrication ultérieures, les exigences décrites dans la consigne « Exigences relatives à la transformation – ingrédients, additifs et auxiliaires technologiques », en particulier le profil d'exigence pour les fruits et légumes, s'appliquent.
- Les œufs sous forme d'ingrédient transformé provenant de l'étranger (origine UE exclusivement autorisée) doivent absolument présenter la qualité Bourgeon (Bio Suisse) ou arborer un label bio directement reconnu (Bioland, Naturland, Demeter, etc.).

- La viande et les produits à base de viande provenant de l'étranger (origine UE exclusivement autorisée) sont uniquement de qualité "Bourgeon Bio" (Bio Suisse) ou de labels directement reconnus (Bioland, Naturland, Demeter, etc.).
- Les poissons et produits de la pêche ainsi que les autres produits de l'aquaculture sont achetés de préférence en qualité Bio Suisse ou selon un standard équivalent, tant en Suisse qu'à l'importation. Bio Suisse, Naturland, Bioland, EU-Bio et avec un étiquetage correct (déclaration/clips bio dans la vente en vrac) sont directement reconnus pour le label "Bio Natur Plus" et sont privilégiés lors de l'achat.
- Pour les produits issus de la pêche sauvage, une certification bio n'est pas possible, mais l'achat avec les certifications standard de durabilité correspondantes est privilégié. Pour les produits issus de la pêche sauvage, "Friend of the Sea" (FOS) sert de standard de référence pour l'approvisionnement durable.

## 8. Admission des produits et certification

Les documents pertinents relatifs à la gestion de la qualité et aux procédures internes à Manor sous-tendent l'admission de produits et la certification et font partie intégrante des directives Bio Natur Plus. Les dispositions de ces documents de gestion de la qualité doivent être respectées, en particulier lors d'achat direct auprès des producteurs agricoles ou des entreprises de transformation. Manor SA mandate l'organisme de certification bio.inspecta pour la certification et l'attribution du label à ses fournisseurs ainsi que pour certifier son propre assortiment Bio Natur Plus. La collaboration entre Manor SA et bio.inspecta est régie dans un contrat séparé.

Chaque année, une évaluation commune de toutes les certifications a lieu, tant pour les certifications internes à Manor qu'externes (cf. ci-dessous). Cette base permet de définir les objectifs de l'année suivante qui seront, si besoin est, définis sous forme de modifications des directives.

### 8.1. Admission des produits

La Commission des marques propres tient une liste actualisée de son assortiment. Elle décide des nouvelles admissions et des suppressions de produits Bio Natur Plus de l'assortiment. Aucun produit Bio Natur Plus n'est intégré à la liste sans approbation préalable de la Commission des marques propres.

### 8.2. Certification Manor

La production biologique exploitée par Manor ainsi que les importations bio sont soumises à une procédure de contrôle répondant aux exigences de l'ordonnance biologique suisse ainsi qu'à celles des directives Bio Natur Plus. Les détails de la certification interne à Manor (dispositions relatives aux sanctions incl.) sont déterminés en commun dans le cadre de la planification annuelle des certifications, notamment pour ce qui est de la mise en œuvre des exigences complémentaires Bio Natur Plus dans le domaine de l'achat/de l'importation et de la transformation et de points choisis relatifs aux inspections imprévues supplémentaires et de suivi.

Si besoin est, il est possible de combiner différents programmes de certification (notamment la certification local).

La certification interne à Manor concerne surtout les secteurs suivants:

- Boulangeries (production faite maison)

- Vente en vrac (fruits/légumes/fromage/charcuterie/poisson/viande/volaille)
- Centrale Manor (importations bio/dispositions générales)
- Entrepôts Manor (mesures d'identification et de séparation)

### 8.3. Certification des fournisseurs Manor

A l'instar de la certification interne à Manor, les fournisseurs sont soumis à une procédure de contrôle répondant aux exigences de l'ordonnance biologique suisse. La livraison de produits bio d'une catégorie spécifique est uniquement possible une fois les exigences de l'ordonnance biologique suisse et des directives Bio Natur Plus remplies.

Le certificat dédié émis par l'organisme de certification doit être présenté avant la première livraison. L'organisme de certification élabore, dans la mesure du possible, des directives spécifiques aux différentes branches. L'organisme de certification informe immédiatement Manor lorsqu'une exploitation ou ses produits bio ne remplissent pas les critères de la certification bio. Dans les cas les plus sérieux, une radiation du programme Bio Natur Plus n'est pas exclue.

### 8.4. Dispositions de mise en œuvre, radiation et sanctions

L'organisme de certification informe immédiatement Manor si les produits bio ne peuvent pas être certifiés biologiques chez un fournisseur ou dans une unité de l'entreprise Manor (selon énumération ci-dessus). Dans les cas les plus sérieux, une radiation du programme Bio Natur Plus n'est pas exclue. Sous réserve d'autres mesures.

L'organisme de certification établit, au moins une fois par an, un aperçu d'évaluation relatif aux résultats de certification. C'est sur cette base que s'effectue le développement commun des directives et des dispositions de mise en œuvre.

L'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) édicte un règlement des sanctions et définit des mesures d'exécution uniformes.

Les mesures décrétées sont réparties dans les catégories de sanctions suivantes:

- a) Recommandation
- b) Certification uniquement après intégration de la mesure
- c) Pas de certification possible, annonce obligatoire à la Commission des marques propres Manor

Manor peut, dans le cadre de l'accord avec le fournisseur, prévoir des sanctions et des mesures en cas d'infraction. En cas de violations graves, celles-ci peuvent inclure des sanctions pécuniaires.

## 9. Annexe – documents internes à Manor

- Consigne « Exigences relatives à la transformation – ingrédients, additifs et auxiliaires technologiques » - Version 2021
- Formulaire utilisation du label Bio Natur Plus – Version 2021
- Principe et critères d'approvisionnement du commerce équitable Fairtrade – Version 2021