



ATTESTATION DEMETER

L'Aubier - Café Hôtel
rue du château 1
2000 Neuchâtel

bi-n° 31480

La fédération Demeter Suisse a l'honneur d'accorder au fabricant susmentionné l'attestation Demeter. Les détails de la certification de produits et activités sont répertoriés sous www.EASY-CERT.com/CH/31480.

Demeter est synonyme de culture alimentaire. La transformation doit préserver la grande vitalité des produits alimentaires issus de la biodynamie et favoriser leur caractère unique. Par conséquent la transformation Demeter se fait toujours en toute douceur .

L'agriculture biodynamique renforce la vitalité des sols, des plantes, des animaux et des humains. Elle soutient la nature à l'aide de préparations biodynamiques, de travaux agricoles effectués en tenant compte de la lune et des planètes, d'un élevage respectueux de la nature propre de chaque espèce, d'un aménagement actif de la ferme et du paysage et de l'organisation active des relations sociales. Les denrées alimentaires Demeter nourrissent le corps, l'âme et l'esprit .

Cette attestation est basée sur le certificat no. BVH -50404 émis par bio .inspecta. Celle -ci est valide au plus tard jusqu'au **31.12.2023** pour les produits Demeter répertoriés sous www.EASY-CERT.com/CH/31480.

Fédération Demeter Suisse

Urs Beul
président de la Commission de Protection
de la Marque Demeter

Herman lutke Schipholt
président Fédération Demeter Suisse

Olten, le 14.11.2022

Cette attestation est un document officiel restant valide jusqu'à délivrance d'une nouvelle attestation. Toute modification est passible de sanctions pénales. L'attestation expire par la résiliation du contrat d'utilisation de la marque DEMETER ou en cas de sa révocation par la fédération Demeter.

Fédération Demeter Suisse • Krummackerweg 9 • 4600 Olten
T 061 706 96 43 • www.demeter.ch • info@demeter.ch

biodynamisch seit 1924 - weltweit.
biodynamique depuis 1924 - sur toute la planète.