



## Naturel

### Détenteur de la marque / du programme

Naturel  
Molkereistrasse 21  
3052 Zollikofen

Téléphone 031 910 60 00  
E-mail: [info@ips-naturel.ch](mailto:info@ips-naturel.ch)  
[www.ips-naturel.ch](http://www.ips-naturel.ch)

Naturel est un label qualité d'IP-SUISSE spécialement destiné aux boulangeries artisanales.

Le but de l'association est la conceptualisation et le financement de la commercialisation de produits panifiés, et de boulangerie, à base de céréales panifiables issues de la production IP-SUISSE, et selon les règlements et le cahier des charges en vigueur pour le label Naturel, via le commerce régional. Naturel est une marque déposée de la SBC, les modifications du règlement Naturel doivent être discutées avec l'association.

### Public cible

Boulangers / boulangeries  
Boulangers / boulangeries doivent être membres de la SBC pour en devenir membre.

### Bénéfice pour le client (Top 6)

Les produits de boulangerie Naturel sont délicieux et faciles à digérer : Des matières premières produites dans le respect de la nature, locales, avec des méthodes traditionnelles, apportent durant la phase de transformation beaucoup de goût et une saveur naturelle, ce qui facilite la digestion.

Les produits de boulangerie Naturel apportent le plein d'énergie.

Les produits de boulangerie Naturel se conservent longtemps : La combinaison entre une matière première naturelle et un processus de transformation respectueux apporte une meilleure assimilation de l'eau dans la pâte, ce qui se traduit par une meilleure fraîcheur et saveur jusqu'aux derniers morceaux de pain.

Les produits de boulangerie Naturel sont sans agents conservateurs et levures chimiques : Elaborés selon des méthodes de production traditionnelles, avec des levures naturelles et sans aucun agent chimique. Les résultats sont sans appels, sains – savoureux – authentiques.

Les produits de boulangerie Naturel sont issus de céréales locales, naturelles et produites durablement : Les céréales Naturel proviennent d'une production indigène. Par ex. toutes les farines standards proviennent du label de production IP-SUISSE, qui garantit la haute qualité de Naturel, ainsi qu'un marché équitable pour les producteurs de céréales.

Les produits de boulangerie Naturel soutiennent la biodiversité.

### Règlements / Standards

<https://www.ips-naturel.ch/boulangier/services/downloads/?lang=fr>

### Possibilité de distinctions

Les boulangeries peuvent étiqueter les produits avec le logo Naturel ou la coccinelle IP-SUISSE.

### Inscription

Après de Naturel / IP-SUISSE

### Audit

Audit tous les 3 ans par ProCert.

### Validité du certificat

3 ans

### Coûts

Les prestations de contrôles et de certification sont couvertes par le prix de la farine.

### Contact ProCert

Marc Duboux  
Téléphone 031 560 67 72  
E-mail: [m.duboux@procert.ch](mailto:m.duboux@procert.ch)

Référence: [www.naturel-ips.ch](http://www.naturel-ips.ch)