

Beta vulgaris var. conditiva 'Chioggia'

BETTERAVE CHIOGGIA

Origine

Cultivée depuis le XVIIIe siècle à Chioggia, petite ville près de Venise, Italie.

Le saviez-vous ?

Ses anneaux disparaissent à la cuisson, car ses pigments sont sensibles à la chaleur.

CHIOGGIA BEET

Origin

Grown since the 18th century in Chioggia, a small town near Venice, Italy.

Did you know?

Its pink and white rings disappear when cooked, because its pigments are sensitive to heat.

CHIOGGIA-ROTE BETE

Herkunft

Wird seit dem 18. Jahrhundert in Chioggia angebaut, einer kleinen Stadt in der Nähe von Venedig, Italien.

Wussten Sie schon?

Ihre rosa-weißen Ringe verschwinden beim Kochen, da ihre Farbstoffe hitzeempfindlich sind.

Carpaccio Salade Pickles



Beta vulgaris var. conditiva 'Chioggia'

BETTERAVE CHIOGGIA CARPACCIO

Ingrédients bio

500g betterave (cuite)

100g rucola

50g noix

150g feta

Pour le dressing

5 càs huile d'olive

3 càs vinaigre

2 càc miel

1 càc moutarde

Sel et poivre

Préparation

Couper la betterave en tranches, couper les noix et la feta.

Mélanger le dressing

Garnir l'ensemble sur un plat.

CHIOGGIA BEET CARPACCIO

Organic ingredients

500g beetroot (cooked)

100g rucola

50g walnuts

150g feta

For the Dressing

5 tbsp olive oil

3 tbsp vinegar

2 tsp honey

1 tsp mustard

Salt and pepper

Preparation

Slice the beetroot, and chop the walnuts and feta.

Mix the dressing.

Arrange everything on a serving dish.

VEREENEGUNG
BIOLANDWIRTSCHAFT
LËTZEBUERG ASBL

BIO-WOCH
23.09.26
27.09.26

biowoch.lu



Daucus carota subsp. sativus

CAROTTE JAUNE

Origine

Les premières carottes cultivées, domestiquées en Orient dès le Xe siècle, étaient jaunes et violettes.

Le saviez-vous ?

La carotte orange n'est apparue qu'au XVIIe siècle, car elle est le produit d'un croisement de variétés.

YELLOW CARROT

Origin

The first cultivated carrots, domesticated in the East as early as the 10th century, were yellow and purple.

Did you know?

The orange carrot didn't appear until the 17th century, as it is the result of crossbreeding different varieties.

GELBE KAROTTE

Herkunft

Die ersten kultivierten Möhren, die bereits im 10. Jahrhundert im Osten domestiziert wurden, waren gelb und violett.

Wussten Sie schon?

Die orangefarbene Möhre tauchte erst im 17. Jahrhundert auf, da sie das Ergebnis einer Kreuzung verschiedener Sorten ist.

Salad Roast Pickles



Daucus carota subsp. sativus

CAROTTES AU ROMARIN

Ingrédients bio

3 carottes jaunes
3 carottes oranges
3 carottes violettes
3 carottes blanches
2 gousses d'ail
8 petites pommes de terre
150g de feta
4 brins de thym
4 brins de romarin
4 càs d'huile d'olive
Sel et poivre

Préparation

Préchauffez le four à 210°C.
Coupez les carottes et pommes de terre, l'ail, le thym et le romarin.
Arrosez d'huile d'olive, salez, poivrez.
20 min au four, ensuite mettre la feta et remettez 15 min.

CARROTS WITH ROSEMARY

Organic ingredients

3 yellow carrots
3 orange carrots
3 purple carrots
3 white carrots
2 cloves of garlic
8 small potatoes
150g feta
4 sprigs of thyme
4 sprigs of rosemary
4 tbsp olive oil
Salt and pepper

Preparation

Preheat the oven to 210°C.
Chop the carrots, potatoes, garlic, thyme and rosemary. Drizzle with olive oil, then season with salt and pepper.
Bake for 20 min, then add the feta and return for 15 min.

VEREENEGUNG BIOLANDWIRTSCHAFT LËTZEBUERG ASBL
Bio Lëtzebuerg demeter

4. Editioun - 4e édition - 4. Auflage - 4e editie
BIO-WOCH 23.09.26 27.09.26
biowoch.lu



Daucus carota subsp. sativus

CAROTTE ROUGE

Origine

Asie centrale (Iran, Afghanistan), domestiquée il y a plus de 5000 ans.

Le saviez-vous ?

Sa couleur rouge vient de la présence de lycopène, le même pigment que dans la tomate.

RED CARROT

Origin

Central Asia (Iran, Afghanistan), domesticated over 5,000 years ago.

Did you know?

Its red colour comes from the presence of lycopene, the same pigment found in tomatoes.

ROTE KAROTTE

Herkunft

Zentralasien (Iran, Afghanistan), vor über 5000 Jahren domestiziert.

Wussten Sie das schon?

Ihre rote Farbe verdankt sie dem Lycopin, dem gleichen Farbstoff wie in der Tomate.

ROAST JUICE SOUP



Daucus carota subsp. sativus

JUS DE CAROTTE ROUGE

Ingrédients bio

4 carottes rouges
1 pomme
1 petit morceau de gingembre
1/2 citron

Préparation

Lavez et épluchez les carottes et le gingembre.
Coupez tout en morceaux et passez le tout dans l'extracteur ou la centrifugeuse.
Servez bien frais.

RED CARROT JUICE

Organic ingredients

4 red carrots
1 apple
1 small piece of ginger
1/2 lemon

Preparation

Wash and peel the carrots and ginger.
Cut everything into pieces and put it all through the juicer.
Serve well chilled.

VEREENEGUNG BIOLANDWIRTSCHAFT LËTZEBUERG ASBL

BIO-WOCH 23.09.26 27.09.26

biowoch.lu



Apium graveolens var. rapaceum

CÉLÉRI RAVE

Origine

Originaire du bassin méditerranéen, il était connu des Grecs et des Égyptiens, qui utilisaient ses feuilles et graines.

Le saviez-vous ?

Symbole de beauté et de joie chez les Grecs et les Romains, il n'est entré dans les cuisines courantes qu'au XIXe siècle.

CELERIAC

Origin

Native to the Mediterranean region, it was known to the Greeks and Egyptians, who used its leaves and seeds.

Did you know?

A symbol of beauty and joy among the Greeks and Romans, it only became part of everyday cooking in the 19th century.

KNOLLENSELLERIE

Herkunft

Er stammt ursprünglich aus dem Mittelmeerraum und war bereits den Griechen und Ägyptern bekannt, die seine Blätter und Samen verwendeten.

Wussten Sie schon?

Bei den Griechen und Römern galt er als Symbol für Schönheit und Freude, hielt jedoch erst im 19. Jahrhundert Einzug in die alltägliche Küche.

GRATIN RÉMOULADE PURÉE



Apium graveolens var. rapaceum

CÉLÉRI RÉMOULADE

Ingrédients bio

1/2 boule de céleri rave
1 citron
1 jaune d'œuf
1 càs de moutarde
25cl d'huile
1 càc de vinaigre de vin blanc

Préparation

Faire une mayonnaise avec le jaune d'oeuf et la moutarde. Ajouter le vinaigre.
Eplucher et râper le céleri, ajouter le citron.
Incorporer la mayonnaise immédiatement.

CELERY REMOULADE

Organic ingredients

1/2 celeriac
1 lemon
1 egg yolk
1 tablespoon mustard
25cl olive oil
1 teaspoon white wine vinegar

Preparation

Make mayonnaise with the egg yolk and mustard. Add the vinegar.
Peel and grate the celeriac, then add the lemon.
Stir in the mayonnaise immediately.

VEREENEGUNG BIOLANDWIRTSCHAFT LËTZEBUERG ASBL
Bio Lëtzebuerg demeter

BIO-WOCH 23.09.26 27.09.26
4. Editioun - 4e édition - 4. Auflage - 4th edition

biowoch.lu



Brassica oleracea var. gongylodes

CHOUX-RAVE

Origine

Sélectionné progressivement à partir de plants de borécole dans une région proche de l'Allemagne actuelle.

Le saviez-vous ?

Gongylodes (nom latin) signifie "genoux" en grec, en allusion à la partie bulbeuse qui touche le sol comme un genou posé à terre.

KOHLRABI

Origin

Gradually selected from borécole plants in a region near present-day Germany.

Did you know?

Gongylodes (Latin name) means 'knees' in Greek, referring to the bulbous part.

KOHLRABI

Herkunft

Schrittweise aus Borécole-Pflanzen in einer Region in der Nähe des heutigen Deutschlands gezüchtet.

Wussten Sie schon?

Gongylodes (lat. Name) bedeutet auf Griechisch „Knie", eine Anspielung auf den knollenförmigen Teil.

RAPE VINAIGRETTE PUREE



Brassica oleracea var. gongylodes

CHOUX-RAVE SAUTÉ AU BEURRE

Ingrédients bio

2 choux-raves
1 noisette de beurre
Sel et poivre

Préparation

Éplucher le chou-rave et couper le légume en dés.
Faire fondre le beurre dans une poêle à feu moyen.
Ajouter les morceaux de chou-rave, couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 10 à 15 min.

KOHLRABI SAUTÉED IN BUTTER

Organic Ingredients

2 kohlrabi
1 pat of butter
Salt and pepper

Preparation

Peel the kohlrabi and dice it.
Melt the butter in a skillet over medium heat.
Add the kohlrabi pieces, cover, and cook over low heat for 10 to 15 minutes.

VEREENEGUNG
BIOLANDWIRTSCHAFT
LËTZEBUERG ASBL

4. Editioun - 4e édition - 4. Auflage - 4th edition

BIO-WOCH
23.09.26
27.09.26

biowoch.lu



Cucurbita pepo var. cylindrica

COURGETTE JAUNE

Origine

Amériques, domestiquée par les civilisations précolombiennes il y a plus de 7000 ans. Introduite en Europe après 1492.

Le saviez-vous ?

La courgette jaune est une autre variété que la verte. Sa peau plus fine la rend inutile à éplucher et sa chair est plus sucrée.

YELLOW ZUCCHINI

Origin

The Americas, domesticated by pre-Columbian civilizations more than 7,000 years ago. Introduced to Europe after 1492.

Did you know?

The yellow zucchini is a different variety from the green one. Its thinner skin means it doesn't need to be peeled, and its flesh is sweeter.

GELBE ZUCCHINI

Herkunft

Amerika, vor über 7000 Jahren von den präkolumbianischen Zivilisationen domestiziert. Nach 1492 nach Europa eingeführt.

Wussten Sie schon?

Die gelbe Zucchini ist eine andere Sorte als die grüne. Da ihre Schale dünner ist, muss sie nicht geschält werden, und ihr Fruchtfleisch ist süßer.

CARPACCIO **FOUR** **POÊLE**



Cucurbita pepo var. cylindrica

POÊLE AU COURGETTES JAUNES

Ingrédients bio

2 courgettes jaunes
2 càs d'huile d'olive
1 gousse d'ail
3 brins de thym frais
1/2 citron
Sel et poivre

Préparation

Couper les légumes en rondelles.
Épluchez et ciselez ou pressez la gousse d'ail.
Chauffez l'huile d'olive dans une poêle à feu vif.
Ajoutez les rondelles de courgettes, l'ail et le thym.
Faites sauter le tout pendant environ 10 min.

YELLOW ZUCCHINI SKILLET

Organic ingredients

2 yellow zucchini
2 tablespoons olive oil
1 clove of garlic
3 sprigs of fresh thyme
1/2 lemon
Salt and pepper

Preparation

Cut the zucchini into rounds.
Peel and mince or press the garlic clove.
Heat the olive oil in a skillet over high heat.
Add the zucchini rounds, garlic, and thyme.
Sauté everything for about 10 minutes.

VEREENEGUNG BIOLANDWIRTSCHAFT LËTZEBUERG ASBL
Bio Lëtzebuerg demeter

BIO-WOCH 23.09.26 27.09.26
4. Editioun - 4e édition - 4. Auflage - 4th edition

biowoch.lu



Cichorium intybus var. foliosum

RADICCHIO

Origine

Originaire du Veneto, région de Venise, réputée pour ses salades amères appelées radicchi.

Le saviez-vous ?

Les feuilles du radicchio sont d'abord vertes : elles ne deviennent rouges qu'après exposition au froid.

RADICCHIO

Origin

Native to Veneto, the region around Venice, renowned for its bitter lettuces known as radicchi.

Did you know?

Radicchio leaves are green to begin with: they only turn red after being exposed to the cold.

RADICCHIO

Herkunft

Der Radicchio stammt ursprünglich aus Venetien, der Region um Venedig, die für ihre bitteren Salate, die sogenannten „Radicchi", bekannt ist.

Wussten Sie schon?

Die Blätter des Radicchio sind zunächst grün: Sie färben sich erst rot, wenn sie der Kälte ausgesetzt werden.

RISOTTO **FOUR** **SALADE**



Cichorium intybus var. foliosum

RADICCHIO AU FOUR

Ingrédients bio

1 ou 2 têtes de radicchio
Huile d'olive extra-vierge
Fleur de sel et poivre

Préparation

Préchauffer le four à 180°C.
Couper le radicchio en deux sans enlever la base.
Disposer les morceaux sur une plaque de cuisson.
Mettre l'huile d'olive, puis assaisonner avec sel et poivre.
Enfourner pendant 5 à 10 min.

BAKED RADICCHIO

Organic ingredients

1 or 2 heads of radicchio
Extra-virgin olive oil
Fleur de sel and pepper

Preparation

Preheat the oven to 180°C.
Cut the radicchio in half without removing the base.
Arrange the pieces on a baking sheet.
Drizzle with olive oil, then season with salt and pepper.
Bake for 5 to 10 minutes.

VEREENEGUNG
BIOLANDWIRTSCHAFT
LËTZEBUERG ASBL

4. Editioun - 4e édition - 4. Auflage - 4th edition

BIO-WOCH
23.09.26
27.09.26

biowoch.lu



Beta vulgaris var. conditiva 'Chioggia'

BETTERAVE CHIOGGIA

Culture

Semence d'avril à juillet. Récolte de juillet à décembre.

CHIOGGIA BEET

CULTIVATION

Sow from April through July. Harvest from July through December.

CHIOGGIA-ROTE BETE

ANBAU

Aussaat von April bis Juli. Ernte von Juli bis Dezember.



Daucus carota subsp. sativus

CAROTTE JAUNE

CULTURE

Semence d'avril à juillet. Récolte 3 mois après.

YELLOW CARROT

CULTIVATION

Sow from April through July. Harvest 3 months later.

GELBE KAROTTE

ANBAU

Aussaat von April bis Juli. Ernte 3 Monate später.



Daucus carota subsp. sativus

CAROTTE ROUGE

Culture

Identique à la carotte classique. Semence de mars à juillet.

RED CARROT

CULTIVATION

Same as the standard carrot. Sow from March through July.

ROTE KAROTTE

ANBAU

Genau wie die klassische Möhre. Aussaat von März bis Juli.



Apium graveolens var. rapaceum

CÉLÉRI RAVE

CULTURE

Semence de février à avril. Récolte de septembre à novembre.

CELERIAC

CULTIVATION

Sow from February through April. Harvest from September through November.

KNOLLENSELLERIE

ANBAU

Aussaat von Februar bis April. Ernte von September bis November.



Brassica oleracea var. gongylodes

CHOUX-RAVE

CULTURE

Semence d'avril à juillet, sol riche. Récolte rapide, 6 à 8 semaines.

KOHLRABI

CULTIVATION

Sow from April to July in rich soil. Quick harvest, 6 to 8 weeks.

KOHLRABI

ANBAU

Aussaat von April bis Juli, nährstoffreicher Boden. Schnelle Ernte, 6 bis 8 Wochen.



Cucurbita pepo var. cylindrica

COURGETTE JAUNE

CULTURE

Semence en avril sous abri, plantation en mai après les dernières gelées.

YELLOW ZUCCHINI

CULTIVATION

Sow in April under cover; transplant in May after the last frosts.

GELBE ZUCCHINI

ANBAU

Aussaat im April, Auspflanzen im Mai nach den letzten Frösten.

VEREENEGUNG BIOLANDWIRTSCHAFT LËTZEBUERG ASBL
Bio Lëtzebuerg demeter
SOS FAIM
co-labor Zesumme fir de Mënsch a fir d'Natur
BIO-WOCH 23.09.26 27.09.26 4. Editioun - 4e édition - 4. Auflage
biowoch.lu

BIO-VERKOSTUNG QUIZ

	RICHTIG	FALSCH
1. Die orangefarbene Möhre gab es schon immer.	☐	☐
2. Ein Produkt mit dem europäischen BIO-Siegel darf bis zu 5 % nicht-biologische Zutaten enthalten.	☐	☐
3. Das Bio-LËTZEBUERG-Siegel bedeutet, dass das Produkt in der Großregion hergestellt und von der Biovereinigung zertifiziert wurde.	☐	☐
4. Demeter und EU-BIO sind dasselbe.	☐	☐
5. Im Bio-Anbau sind chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel verboten.	☐	☐
6. Die Chioggia-Rote Bete behält ihre hübschen rosa Ringe auch nach dem Garen.	☐	☐
7. Kohlrabi ist eine echte unterirdische Wurzelknolle.	☐	☐

VEREENEGUNG BIOLANDWIRTSCHAFT LËTZEBUERG ASBL

Bio LËTZEBUERG demeter

4. Editioun - 4e édition - 4. Auflage - 4. edition - 4. Auflage

BIO-WOCH 23.09.26 27.09.26

biowoch.lu

SOS FAIM

ANTWORTEN

1. Die orangefarbene Möhre gab es schon immer: **FALSCH**
Die ersten angebauten Möhren waren gelb und violett. Die orangefarbene Möhre tauchte erst im 17. Jahrhundert auf und wurde von niederländischen Landwirten für das Haus Oranien-Nassau gezüchtet. Auch wenn diese Geschichte weit verbreitet ist, wird sie jedoch nicht durch stichhaltige historische Beweise untermauert.

2. Ein Produkt mit dem EU-Bio-Siegel darf bis zu 5 % nicht-biologische Zutaten enthalten: **WAHR**
Das EU-BIO-Siegel garantiert, dass mindestens 95 % der aus der Landwirtschaft stammenden Zutaten aus biologischem Anbau stammen. Dies ist die gesetzliche Grundlage, jedoch nicht der strengste Standard.

3. Das Bio-LËTZEBUERG-Siegel bedeutet, dass das Produkt in der Großregion hergestellt und zertifiziert wurde: **RICHTIG**
Das Bio-LËTZEBUERG-Label garantiert, dass das Produkt ausschließlich von Mitgliedern der Biovereenegung stammt, wobei die Anforderungen noch strenger sind als die Vorgaben des EU-BIO-Labels.

4. Demeter und EU-BIO sind dasselbe: **FALSCH**
Demeter ist das älteste Bio-Siegel, dessen Grundsätze bis ins Jahr 1924 (Rudolf Steiner) zurückreichen und weit über die europäischen Anforderungen hinausgehen: biodynamischer Landbau, der gesamte Betrieb muss umgestellt werden, und es sind nur 13 Zusatzstoffe erlaubt, gegenüber 53 beim EU-BIO-Siegel.
Zum Vergleich: Das aktuelle EU-BIO-Logo gibt es seit 2010. Seitdem ist es für verpackte Bio-Produkte in Europa verpflichtend.

5. Im Bio-Anbau sind chemisch-synthetische Pestizide verboten: **RICHTIG**
Das ist eines der Grundprinzipien des Bio-Anbaus: keine chemisch-synthetischee Pestizide, keine mineralischen Stickstoffdünger, keine GVO.

6. Die Chioggia-Rote Bete behält ihre hübschen rosa Ringe auch nach dem Garen: **FALSCH**
Ihre Farbstoffe sind hitzeempfindlich. Um die Ringe zu sehen, muss man sie roh essen, als Carpaccio oder im Salat.

7. Kohlrabi ist eine echte Wurzelknolle: **FALSCH**
Tatsächlich handelt es sich um eine Verdickung des Stängels, die über der Erde wächst. Sein lateinischer Name „gongylodes“ bedeutet „Knie“, da es den Anschein erweckt, als würde die Pflanze knien.

BIO QUIZ

	TRUE	FALSE
1. Orange carrots have always existed.	☐	☐
2. A product with the European organic label may contain up to 5% non-organic ingredients.	☐	☐
3. The Bio-LËTZEBUERG label means that the product was produced and certified by Biovereenegung in the Greater Region.	☐	☐
4. Demeter and EU-BIO are the same thing.	☐	☐
5. Chemical synthetic pesticides are prohibited in organic farming.	☐	☐
6. Chioggia beets retain their pretty pink rings even after cooking.	☐	☐
7. Kohlrabi is a true underground root vegetable.	☐	☐

VEREENEGUNG
BIOLANDWIRTSCHAFT
LËTZEBUERG ASBL

Bio LËTZEBUERG demeter

4. Editioun - 4e édition - 4. Auflage - 4. edition - 4. editie - 4. Auflage

BIO-WOCH
23.09.26
27.09.26

biowoch.lu

SOS FAIM

ANSWERS

1. Orange carrots have always existed: **FALSE**

The first cultivated carrots were yellow and purple. The orange carrot only appeared in the 17th century and was bred by Dutch farmers for the House of Orange-Nassau. Although this story is widespread, it is not supported by solid historical evidence.

2. A product with the EU organic label may contain up to 5% non-organic ingredients: **TRUE**

The EU organic label guarantees that at least 95% of the agricultural ingredients are organically grown. This is the legal requirement, but not the strictest standard.

3. The Bio-LËTZEBUERG seal means that the product was produced and certified in the Greater Region: **TRUE**

The Bio-LËTZEBUERG label guarantees that the product comes exclusively from members of the Bioveerenegung, with requirements that are even stricter than those of the EU organic label.

4. Demeter and EU organic are the same: **FALSE**

Demeter is the oldest organic label, whose principles date back to 1924 (Rudolf Steiner) and go far beyond European requirements: biodynamic farming, the entire farm must be converted, and only 13 additives are permitted, compared to 53 under the EU organic label.
For comparison: The current EU organic logo has been in use since 2010. Since then, it has been mandatory for packaged organic products in Europe.

5. Chemical synthetic pesticides are prohibited in organic farming: **TRUE**
This is one of the fundamental principles of organic farming: no chemical synthetic pesticides, no mineral nitrogen fertilizers, and no GMOs.

6. Chioggia beets retain their pretty pink rings even after cooking: **FALSE**
Their pigments are heat-sensitive. To see the rings, you have to eat them raw, as carpaccio, or in a salad.

7. Kohlrabi is a root vegetable: **FALSE**

It is actually a thickening of the stem that grows above ground. Its Latin name, "gongylodes," means "knee," as it gives the impression that the plant is kneeling.

BIO-DÉGUSTATION QUIZ

	VRAI	FAUX
1. La carotte orange a toujours existé.	☐	☐
2. Un produit avec le label BIO européen peut contenir jusqu'à 5% d'ingrédients non biologiques.	☐	☐
3. Le label Bio LËTZEBUERG signifie que le produit est fabriqué et certifié dans la Grande Région.	☐	☐
4. Demeter et EU-BIO, c'est la même chose.	☐	☐
5. En agriculture BIO, les pesticides chimiques de synthèse sont interdits.	☐	☐
6. La betterave Chioggia garde ses jolis anneaux roses même après cuisson.	☐	☐
7. Le chou-rave est une vraie racine souterraine.	☐	☐

VEREENEGUNG BIOLANDWIRTSCHAFT LËTZEBUERG ASBL

Bio LËTZEBUERG demeter

4. Editioun - 4e édition - 4. Auflage - 4. edition - 4. aufläge

BIO-WOCH 23.09.26 27.09.26

biowoch.lu

SOS FAIM

RÉPONSES

1. La carotte orange a toujours existé: **FAUX**
Les premières carottes cultivées étaient jaunes et violettes. La carotte orange n'est apparue qu'au XVIIe siècle, créée par des agriculteurs hollandais pour la Maison d'Orange-Nassau.

2. Un produit avec le label BIO-EU peut contenir jusqu'à 5% d'ingrédients non bio: **VRAI**
Le label EU-BIO garantit que 95% minimum des ingrédients issus de l'agriculture sont biologiques. C'est la base légale, mais ce n'est pas le standard le plus strict.

3. Le label Bio LËTZEBUERG signifie que le produit est fabriqué et certifié dans la Grande Région: **VRAI**
Le label (privé) Bio LËTZEBUERG garantit que le produit vient exclusivement de membres de la Biovereenegung, avec des exigences encore plus strictes que le cahier de charge du label EU-BIO.

4. Demeter et EU-BIO, c'est la même chose: **FAUX**
Demeter est le plus ancien label bio, dont les principes remontent à 1924 (Rudolf Steiner), et va bien au-delà des exigences européennes : agriculture biodynamique, l'ensemble du domaine doit être converti, et seulement 13 additifs sont autorisés, contre 53 pour le label EU-BIO.

5. En agriculture BIO, les pesticides chimiques de synthèse sont interdits: **VRAI**
C'est l'un des fondements du BIO : pas de pesticides chimiques de synthèse, pas d'engrais azotés minéraux, pas d'OGM.

6. La betterave Chioggia garde ses jolis anneaux roses même après cuisson: **FAUX**
Ses pigments sont sensibles à la chaleur. Pour voir les anneaux, il faut la manger crue, en carpaccio ou en salade.

7. Le chou-rave est une vraie racine souterraine: **FAUX**
C'est en réalité un renflement de la tige qui pousse au-dessus du sol. Son nom latin gongylodes signifie "genoux", car il donne l'impression que la plante est agenouillée.