

Les commanditaires des travaux de révision de la Norme biologique canadienne

Leurs coordonnées et activités sont décrites. Ces commanditaires participent à l'économie du secteur biologique canadien et la Fédération biologique du Canada les remercie!

Commanditaire Platinum



L'Association canadienne des aliments de santé est la plus grande association professionnelle du Canada consacrée aux produits de santé naturels et aux produits biologiques. Créée en 1964 par un groupe de pionniers dans le domaine des aliments naturels, la CHFA compte maintenant plus de 1 000 entreprises membres dans tout le Canada.

Nos membres sont des fabricants, des détaillants, des grossistes, des distributeurs et des importateurs de produits naturels et biologiques, tels aliments, suppléments de vitamines et de minéraux, produits à base de plantes médicinales, remèdes homéopathiques, produits de nutrition sportive, produits santé-beauté et autres. Pour davantage d'information, visitez notre site Web - chfa.ca - ou joignez-vous à la conversation sur [Twitter](#), ou [Facebook](#)."

Commanditaire Diamant



Certified Organic Associations of British Columbia (COABC) est une association-cadre qui représente les organismes de certification de la Colombie-Britannique. L'approche du COABC à l'égard de la production d'aliments est basée sur le soin porté à la terre. Nous reconnaissons qu'en tant qu'êtres humains, nous sommes des êtres vivants parmi tant d'autres et que nous sommes tous interreliés et interdépendants.

Nous faisons partie du mouvement biologique qui inclut une grande diversité d'activités et d'entreprises liées à la production biologique d'aliments et regroupe des opérations de toutes envergures.

Commanditaires Or



Les Producteurs laitiers du Canada

<http://www.producteurslaitiers.ca/>

21 rue Florence
Ottawa, ON K2P 0W6

Dirigé par des producteurs, pour les producteurs, Les Producteurs laitiers du Canada sont la voix des producteurs laitiers canadiens.

Les Producteurs laitiers du Canada (PLC) représentent les producteurs vivant sur environ 12 000 fermes laitières au Canada. Les PLC mettent tout en œuvre pour rassembler les conditions stables qui favorisent l'industrie laitière canadienne d'aujourd'hui et de demain. Les PLC travaillent à maintenir des politiques qui favorisent la viabilité des fermes laitières et à promouvoir les produits laitiers et leurs bienfaits pour la santé. Les producteurs de lait financent complètement le fonctionnement de l'organisme, y compris les activités de promotion.

EGG FARMERS OF CANADA
Dedicated to Quality



LES PRODUCTEURS D'ŒUFS DU CANADA
Dédiés à la qualité

21 Florence St
Ottawa, ON K2P 0W6

<http://www.producteursdoeufs.ca/>

Chef de file parmi les organisations agricoles canadiennes depuis plus de 30 ans, **Les Producteurs d'œufs du Canada** gèrent l'offre nationale et promeuvent la consommation d'œufs tout en représentant les intérêts des producteurs d'œufs d'un océan à l'autre. Pour davantage d'information, visitez producteursdoeufs.ca, communiquez avec nous sur [Facebook](#) ou suivez-nous sur Twitter [@eggsoeufs](#)



www.naturespath.com

Chez Nature's Path, nous croyons qu'il est possible d'améliorer l'état de la planète. Voilà pourquoi nous préparons de délicieux aliments biologiques depuis près de 30 ans, et visons à développer une solide industrie biologique au Canada. Nous promouvons l'établissement du principe de la durabilité auprès des gens, pour l'ensemble de la planète. Cultiver des aliments biologiques et sains de façon durable nous passionne – c'est la pierre angulaire de la philosophie qui guide notre compagnie familiale. Soutenant notre responsabilité collective d'ériger un avenir durable pour les générations à venir, Nature's Path s'engage donc à soutenir les travaux de révision de la Norme biologique canadienne.



www.pfenningsfarms.ca

1209 Waterloo Street
Baden, ON N3A 1T1

Fondée en 1981, Pfenning's Organic Vegetables Inc est une ferme familiale biologique qui offre une gamme complète de fruits et légumes biologiques à longueur d'année. Nichés dans les vallons de la rivière Nilth, nos champs produisent en saison des légumes-feuilles en abondance, de même qu'une grande variété de légumes racines, notamment des carottes. Nous travaillons étroitement avec d'autres agriculteurs biologiques locaux pour fournir la gamme la plus complète de produits biologiques localement. Approvisionner les détaillants indépendants et les autres entreprises du secteur alimentaire de la région constitue la pierre angulaire de nos services. Nous servons le secteur local en premier, et complétons nos services par des importations lorsque des produits sont hors saison ou non disponibles.



UNFI Canada est le plus grand distributeur canadien d'aliments biologiques, naturels, Kosher, spécialisés et ethniques, en servant d'un océan à l'autre les grandes chaînes et les détaillants indépendants. Notre compagnie possède de profondes racines dans l'industrie canadienne des produits biologiques et naturels; comme d'autres petits distributeurs régionaux, elle a démarré ses activités dans les années 1970 lorsque les consommateurs se sont vivement intéressés aux aliments naturels et en combinant les efforts pour servir un marché en développement. Aujourd'hui, nous demeurons fidèles aux principes qui nous ont inspiré : la promotion et la distribution d'aliments biologiques de grande qualité; l'offre des meilleurs services et de la meilleure information possible à nos clients; le soutien à l'agriculture biologique et durable; et la protection de l'environnement.

Commanditaire Argent



2382, chemin des Patriotes
Saint-Ours (Québec) J0G 1P0
<http://www.fermestours.ca/en/>

Certifiée biologique depuis 2000, [la Ferme St-Ours](#), produit du maïs, du soya, du blé et du tournesol, et de l'huile de tournesol. Elle comprend aussi une érablière de 5700 entailles, où sont élaborés des sous-produits tels que beurre et vinaigrette à l'érable, vendus à la boutique de la ferme.

Une filiale de l'entreprise, la Ferme des Patriotes, produit des œufs biologiques. Elle compte 40 000 pondeuses produisant des œufs biologiques traditionnels et Oméga distribués dans les marchés d'alimentation du Québec et des Maritimes.

L'entreprise a reçu en 2010 la Médaille d'or de l'Ordre National du Mérite Agricole et le titre de Commandeurs a été attribué à ses trois propriétaires, Serge Lefebvre, Martine Bourgeois et Chantal Bourgeois.



GRAIN MILLERS

Depuis plus de 20 ans, Grain Millers Inc est chef de file dans la transformation de grains entiers biologiques et conventionnels utilisés dans les céréales, le pain, les barres et autres produits consommés à travers le monde. Ces grains incluent l'avoine, le blé, l'orge et le seigle que nous moulons pour produire des farines, des flocons, du son et des fibres.

<http://www.grainmillers.com/>



GIOSI.com

Growers International Organic Sales Incorporated (GIOSI) était en 1985 une des premières fermes familiales biologiques, devenue active dans l'établissement des marchés domestique et internationaux et encourageant les producteurs canadiens à développer et cultiver des terres certifiées biologiques. Nos installations de manutention sont situées dans le cœur des Prairies canadiennes et nous livrons nos produits par camion, train et barge porte-conteneurs. Nos produits biologiques incluent, sans s'y limiter, du blé, du blé dur, de l'orge, du seigle, du lin, de l'épeautre et des pois tant pour la consommation humaine que pour l'alimentation des animaux d'élevage.



www.metro.ca

Fondée en 1947, METRO INC. est la seule grande entreprise canadienne de distribution alimentaire (11 milliards \$ par année) dont le siège social est au Québec. METRO et ses marchands affiliés et franchisés emploient au Québec et en Ontario plus de 65 000 personnes, dans près de 600 magasins d'alimentation et 250 pharmacies. Appliquant une approche en responsabilité d'entreprise, METRO s'efforce d'aller au-delà de son rôle de distributeur pour devenir un acteur du développement durable en offrant notamment une vaste gamme de produits biologiques frais et d'épicerie, de marques nationales et privées. Elle s'est associée en 2012 à l'organisme Équiterre, afin que des magasins Metro et Metro Plus servent de points de chute pour les paniers bio d'agriculteurs de leur région.



Pacific Organic Seafood Association
PO Box 265
Tofino, BC V0R 2Z0

<http://www.pacificorganicseafood.com/index.htm>

Étant membre de la communauté des producteurs biologiques, la Pacific Organic Seafood Association (POSA), soutient les efforts déployés par la Fédération biologique du Canada pour réviser les normes biologiques par le biais du projet de Modernisation des normes agricoles biologiques. Les membres de POSA travaillent ensemble pour améliorer les pratiques aquacoles biologiques et partagent les meilleures méthodes de production, récolte, mise en marché et vente des poissons et fruits de mer biologiques. POSA est fière d'avoir participé au développement de la Norme d'aquaculture biologique publiée en mai 2012. Les membres de POSA font l'élevage de poissons et fruits de mer en appliquant des méthodes biologiques qui protègent l'environnement et la santé de ses produits d'élevage.



Pro-Cert Organic Systems
Box 100A, RR#3 100 A, 475
Valley Road,
Saskatoon, S7K 3J6
Ph: 306-382-1299
Email: info@pro-cert.org

Pro-Cert Organic System
P.O Box 74,
2311 Elm Street
Cambray, ON K0M 1E0
Ph: 705-374-5602
infoebo@pro-cert.org

Pro-Cert cumule 24 années d'expérience en certification biologique et est devenu un symbole bien reconnu de l'intégrité biologique à la table même des consommateurs. Des agronomes professionnels et des scientifiques de l'alimentation administrent les cinq étapes du processus de certification. « Voir à nos affaires » est notre devise et notre meilleur outil de marketing.

Pro-cert publie une infolettre annuelle à chaque début d'année pour informer ses clients et les consommateurs sur les perspectives d'affaires biologiques pour l'année à venir. Le site Web de Pro-Cert - <http://www.pro-cert.org/fr/>, la page Facebook - www.facebook.com/ProCertOrganic et le site Twitter [@ProCertOrganic](https://twitter.com/ProCertOrganic) offrent des mises à jour quotidiennes. Obtenez un devis annuel incluant tous les services; soumettez une demande de prix aujourd'hui. Ni redevances, ni coûts incontrôlés! Pas de mauvaises surprises!



Les Producteurs de poulet du Canada sont responsables de la production des poulets élevés et vendus commercialement au Canada. Nous représentons 2,700 producteurs et assurons que les poulets que vous consommez soient délicieux et élevés en conformité aux plus hautes normes de qualité. Notre nouveau slogan, « Élevé par un producteur canadien », vous aide à identifier les poulets élevés ici, au Canada, et vous informe de la provenance et du mode de production de vos aliments. Pour davantage d'information, visitez notre site Web Poulet.ca ou joignez-vous à la discussion sur [Pinterest](https://www.pinterest.com/pouletca/), [Facebook](https://www.facebook.com/pouletca/) ou [Twitter](https://twitter.com/pouletca/).



www.saskwheatcommission.com

La Saskatchewan Wheat Development Commission (Sask Wheat) a été instituée par le Ministre de l'Agriculture de la Saskatchewan le 20 juin 2013, afin d'établir une plateforme vouée à la croissance de l'industrie du blé dans la province. Sask Wheat, dirigée par des producteurs élus par leurs pairs, mettra en place les ressources, l'entrepreneuriat et la représentation nécessaires à la protection des intérêts des producteurs et au renforcement de la compétitivité de la province. Les cotisations administrées par Sask Wheat seront consacrées à la recherche, au développement des marchés et à la promotion, afin d'améliorer les variétés de blé, améliorer la mise en marché et générer une plus grande valeur pour les producteurs.



L'Union des producteurs agricoles représente tous les producteurs et productrices agricoles et forestiers du Québec. Avec ses 92 syndicats locaux, ses 12 fédérations régionales, ses 130 syndicats et 26 groupes spécialisés, elle est en fait l'interlocutrice unique, la voix officielle des agriculteurs et des forestiers québécois. L'Union promeut, défend et développe leurs intérêts professionnels, économiques, sociaux et moraux, tout en contribuant à l'amélioration des conditions de vie du milieu rural sur le plan social, économique et culturel.

POURVOIR NOURRIR POUVOIR GRANDIR, c'est la promesse de notre regroupement, afin de nourrir la passion qui anime tous les producteurs et les incite à cultiver et offrir à tous des produits de très grande qualité.

Commanditaires "Bronze"



1615 boul. Port-Royal, secteur Saint-Grégoire,
Ville de Bécancour (Québec) G9H 1H3
(819) 233-9157
www.fromagerieancetre.com

Depuis plus de 20 ans, la Fromagerie L'Ancêtre offre plusieurs produits laitiers canadiens certifiés biologiques : cheddars, parmesan et emmental-suisse au lait non pasteurisé; cheddar doux marbré, mozzarella, Frugal 7 % mg, fromage de chèvre et beurre salé et non salé. Tous nos produits sont sans gluten et la majorité est également sans lactose.

Les produits L'Ancêtre sont disponibles à travers tout le Canada dans les magasins d'aliments naturels et la majorité des grandes chaînes tel que Métro, Loblaw, IGA. La Fromagerie L'Ancêtre emploie près de 50 personnes.



416-482-8625
kelly@ashstreetorganics.com
www.ashstreetorganics.com

Ash Street Organics offre des services d'inspection, de consultation et de formation en production biologique à l'ensemble de l'industrie canadienne et d'ailleurs. Kelly Monaghan, la directrice d'Ash Street Organics, est une inspectrice en procédés accréditée par l'Association internationale des inspecteurs en production biologique et travaille pour divers organismes de certification internationaux. Elle agit à titre de consultante pour des compagnies de toutes tailles et est la spécialiste en production biologique du Guelph Food Technology Centre.

Kelly est une formatrice recherchée et elle a développé et animé des formations sur la certification et les normes biologiques pour des organismes privés et publics. Elle siège présentement aux conseils de l'Association canadienne pour le commerce des produits biologiques, le Comité de la conférence biologique de Guelph et elle est membre du panel de révision d'OMRI pour le Canada.



348 Danforth Ave Toronto ON M4K 1N8
<http://thebigcarrot.ca/home/>

The Big Carrot est le premier marché d'aliments naturels détenu par les travailleurs se spécialisant dans les produits biologiques, locaux et non OGM! Nous sommes fiers d'être le premier détaillant de produits biologiques en Ontario et membres fondateurs du Non GMO Project.

The Big Carrot s'engage à investir dans les événements qui lient le consommateur au bio, tels que la Journée parlementaire de l'ACPB, la Conférence biologique de Guelph, la Conférence annuelle de Toronto de COG, et de soutenir des organisations telles que FoodShare, Farmstart et OCO.

Quand vous magasinez dans notre magasin principal, visitez le premier Bar de jus bio de Toronto, restaurez-vous au Vegetarian Deli, découvrez notre département de soins pour le corps sans paraben et visitez le Wholistic dispensary pour services professionnels.



555, rue de Quen,
Dolbeau-Mistassini (Québec) G8L 5M3
(418) 276-8611 - Bleuets-mistassini.com

Bleuets Mistassini Ltée, une entreprise familiale fondée en 1989, se spécialise dans l'achat, la transformation et la vente de bleuets sauvages conventionnels et de culture biologique. Aujourd'hui, l'entreprise est un «*leader*» dans son domaine d'activités, puisqu'elle se situe au 4^e rang mondial des transformateurs de bleuets sauvages surgelés, et fait partie des plus gros producteurs de bleuets biologiques au monde.

Grâce à ses bleuets sauvages certifiés biologiques, l'entreprise est en mesure d'offrir une gamme de produits (bleuets déshydratés, jus de bleuets, concentré de bleuets), afin de répondre à la demande croissante pour les produits santé à l'échelle mondiale.

LES BLEUETS SAUVAGES DU QUÉBEC
QUEBEC WILD BLUEBERRIES

boul. 1459 Sacré-Cœur
Saint-Félicien, Québec G8K 1B5
(418) 679-1472 - info@wild-blueberries.com

Fondée en 1984, les **Bleuets sauvages du Québec inc.** est une organisation qui rassemble les producteurs et transformateurs de bleuets sauvages qui cherchent à mettre en marché un produit distinctif de grande qualité, que leurs clients soient en Chine, en Allemagne, au Japon ou partout ailleurs. Afin de satisfaire la demande croissante en produits biologiques, les Bleuets sauvages du Québec a construit une nouvelle usine de transformation certifiée pour les produits biologiques. L'ajout de cette usine de transformation permet de consolider la production biologique en un seul endroit, facilite la séparation des produits biologiques et améliore le service déjà excellent auprès des clients internationaux.



COOPÉRATIVE DE PRODUCTEURS
DE SIROP D'ÉRABLE

www.citadelle.coop

Producteurs de pures innovations. La Coopérative Citadelle transforme et distribue le fruit de la passion de près de 2 000 producteurs engagés dans l'excellence. Ses produits sont distribués à travers le monde dans une grande variété de formes et de formats qui en préservent la pureté, et le goût.

Sa vaste gamme de produits, de l'érable, de miel et de la canneberge, conventionnels ou biologiques est offerte sous différentes marques de commerce et emballages. Ses clients œuvrent dans le secteur de la restauration, de la transformation alimentaire et le commerce de détail. L'ensemble de ses accréditations assure la meilleure qualité sous tous les aspects.



Canadian Pork Council
Conseil canadien du porc

Le CCP représente l'ensemble des producteurs de porcs du Canada. Le Conseil est une fédération qui regroupe neuf associations provinciales du secteur porcin. Ses activités visent à assurer le dynamisme et la prospérité de l'industrie du porc au Canada.

<http://www.cpc-ccp.com/>



150, chemin des Raymond
Rivière-du-Loup, Québec G5R 5X8
Téléphone : 418 863-6711
<http://www.dubreton.com/>

DuBreton est le plus important producteur et transformateur de porc biologique et naturel en Amérique du Nord. Troisième génération à la tête de son entreprise québécoise, la famille Breton aspire à satisfaire les plus grands chefs, à la maison comme au restaurant, en démocratisant une approche responsable en alimentation.

Spécialisée en production et en transformation de porc de niche, duBreton met aujourd'hui en marché au Canada, comme aux États-Unis, près d'une vingtaine de produits certifiés biologiques, de la coupe de viande fraîche jusqu'au bacon et à la saucisse de style européenne. Puisant dans ses valeurs familiales, duBreton évolue dans une tradition de respect de la terre, des animaux et de sa clientèle.



71, St-Onésime
Lévis (Québec)
G6V 5Z4 855-246-9383
www.ecocertcanada.com

#219, 220, 20th Street W
Saskatoon, SK, S7M 0W9
306-665-072

Ecocert Canada intervient sur le terrain afin de garantir le respect des normes spécifiques à la production, la préparation et la distribution d'aliments biologiques, dans toutes les provinces du Canada. La compétence et la rigueur des contrôles effectués par Ecocert sont reconnues selon la norme [ISO Guide 65](#). Ecocert Canada, en tant qu'organisme de certification, vérifie par des visites annuelles, des visites non annoncées et des analyses, le respect des normes de production, délivre après contrôle un certificat qui établit la conformité de chacun des produits aux modes de production concernés tout en offrant un service rapide et de qualité qui permet l'accès aux différents marchés visés.

Fruit d'Or

604-B, St-Louis Ouest
Notre-Dame-de-Lourdes (QC) G0S 1T0
(819) 385-1058
<http://www.fruit-dor.ca/fr/produits/biologique.html>

L'activité principale de **Fruit d'Or** est la transformation de petits fruits, principalement la canneberge et le bleuet biologiques, fournis par des producteurs locaux. En raison de leur teneur élevée en antioxydants, le bleuet et la canneberge sont recherchés pour leurs bienfaits sur la santé documentés scientifiquement.

Fruit d'Or commercialise ses petits fruits sous forme de fruits séchés, jus et concentrés dans 35 pays et a développé plus d'une cinquantaine de produits dérivés (www.fruit-dor.ca). L'entreprise est également un fournisseur d'ingrédients chez plus de 200 clients, tels des transformateurs industriels, distributeurs/emballleurs de fruits séchés et manufacturiers d'aliments nutraceutiques.



995, rue Marché-Central,
Montréal (Qc) H4N 1K2
514 381- 8679 www.gaetanbono.com/

Fruits et Légumes Gaétan Bono inc. est une entreprise familiale spécialisée depuis 30 ans dans l'import-export et la distribution de fruits et légumes frais. Depuis 2004, Fruits et Légumes Gaétan Bono a entrepris la commercialisation de fruits et légumes biologiques, offrant désormais plus de 300 produits biologiques différents grâce à son département de logistique et de transport et à la manutention des produits biologiques en entrepôts frigorifiés distincts.

Le commerce des produits biologiques constitue de 15% à 20% du volume d'affaires de Fruits et Légumes Gaétan Bono, qui s'approvisionne en produits biologiques frais de la Californie, du Québec, de la Colombie-Britannique ou de l'Amérique du Sud, dépendamment des saisons.



Harmony Whole Foods Market est une compagnie 100% canadienne qui soutient et promeut avec passion les produits naturels, les suppléments et aliments entiers, la production durable, les producteurs biologiques et locaux et la communauté environnante.

163 First Street, Orangeville, ON L9W 3J8
519-941-8961
www.harmonymarket.com



Homestead Organics

1 Union Street
Berwick ON K0C 1G0 613-984-0480
www.homesteadorganics.ca

Homestead Organics célèbre son 25^e anniversaire en 2013, en ayant comme mission de desservir et développer l'agriculture biologique. Des centaines d'agriculteurs et de transformateurs biologiques ont recours aux services de Homestead Organics pour cribler les grains, fabriquer des moulées, commercialiser les grains, les intrants agricoles et offrir le soutien technique aux agriculteurs. Tom Manley et son équipe misent sur une norme fiable et une certification transparente afin d'assurer l'intégrité des aliments biologiques. La compagnie est un chef de file dans les secteurs biologiques de l'est du Canada. Afin de confirmer la qualité de son engagement au-delà des opérations biologiques, Homestead Organics a aussi obtenu la certification « [B Corporation](#) ».

MAISON ORPHÉE 

905 Galilée avenue
Québec (Québec) G1P 4G4
1 800-667-1530
<http://maisonorphee.com/en/>

La Maison Orphée est une entreprise familiale de Québec fondée en 1983. Maison Orphée occupe une place de leader dans l'industrie des huiles de première pression à froid culinaires au Canada. Chez Maison Orphée, on ne retrouvera que des produits élaborés à partir de fruits et de graines de la plus haute qualité. Toutes nos huiles résultent d'un patient travail de pression à très faible vitesse, seule façon d'extraire des oléagineux ce qu'ils ont de mieux. Maison Orphée propose au consommateur gourmet des huiles, des moutardes, des vinaigres et des sels de mer alliant excellence gustative, qualités nutritionnelles et découverte de nouveaux horizons culinaires.



108, Route 214
Milan (Québec) G0Y 1E0
<http://lamilanaise.com/> (819) 657-4646

En production depuis 1977 et premier transformateur certifié en 1985, la **Meunerie Milanaise Inc.** est chef de file de l'industrie meunière canadienne; elle s'approvisionne en grains à même sa propre ferme et auprès des producteurs biologiques du Québec, de l'Ontario, de la Saskatchewan ainsi que des États-Unis.

Grâce à l'explosion de la microboulangerie au Québec ainsi qu'à l'essor continu des produits biologiques dans les magasins d'aliments naturels et marchés grande surface, la Milanaise poursuit sa croissance en s'assurant que chaque lot produit réponde aux attentes de ses clients, qu'ils soient boulangers, industriels ou consommateurs.



93, chemin de l'Aqueduc
Saint-François-de-la-Rivière-du-Sud
(Québec) G0R 3A0
1 877 259-7491
www.alimentstrigone.com/fr/

Seule entreprise en son genre dans l'est du Canada, Aliments Trigone inc. transforme les grains de culture biologique depuis 1984. 25 ans avant le mouvement d'achat local, Aliments Trigone a été créée pour approvisionner en grains cultivés au Québec les circuits courts tels que boutiques d'aliments naturels, marchés publics et de solidarité et coopératives locales. Les spécialités de Trigone: le chanvre, le sarrasin noir et vert, et les grains vérifiés sans gluten, tels que quinoa, amarante, pois chiches, lentilles vertes et riz brun.

Notre équipe compte une vingtaine d'employés. Les grains transformés sont certifiés biologiques et subissent des tests de qualité pour assurer leur conformité aux exigences techniques et qualitatives de l'entreprise.



<https://www.omri.org/omri-canada>

OMRI est une organisation sans but lucratif fondée en 1997. Le programme OMRI Canada soutient la communauté biologique canadienne en fournissant aux organismes de certification, agriculteurs, transformateurs, fournisseurs et jardiniers une revue indépendante des intrants pouvant être utilisés en production biologique.

Les produits acceptables peuvent porter le sceau OMRI Canada ou OMRI É.-U./Canada et sont publiés sur le site *OMRI Canada Products List*®. OMRI offre également un soutien technique et de la formation aux intervenants en production biologique.



**Ontario Natural Food Co-op est une coopérative
chef de file dans la distribution d'aliments
naturels et biologiques depuis 1976.**

www.onfc.ca



Organic Alberta
est une association sans but lucratif
dirigée par ses membres.

Nous représentons le secteur biologique de l'Alberta et le développons par notre leadership, le réseautage, l'éducation, la communication et la promotion des intérêts du secteur.



#5-5068 Whitelaw Rd RR6
Guelph, ON N1H 6J3
[800-265-7245](tel:800-265-7245)

Pure Source a construit une solide infrastructure pour devenir le chef de file en distribution de produits naturels au Canada. Nous fournissons nos clients-détaillants depuis nos centres de distribution de Calgary, Alberta, et de Vancouver, en Colombie-Britannique et notre bureau-chef est à Guelph, en Ontario. Notre mission est de mettre en marché des produits naturels innovateurs qui optimisent la santé et le bien-être. Nous vendons aussi des produits biologiques et sans gluten. Nous cherchons à accomplir notre mission en visant la qualité et la valeur de nos produits et services. Notre succès se mesure par la grande satisfaction de nos clients, notre leadership sur les marchés, ainsi que par le développement continu et la croissance de nos employés, clients et fournisseurs.



<http://www.rachelle-berly.com/fr/>

Les bannières Rachelle-Béry se veulent **LA référence BIO et Naturel, au Québec**. Localisées au cœur des quartiers en développement, les **Épicerie-santé Rachelle-Béry**, bientôt au nombre dix, offrent des mets cuisinés sur place, certifiés biologiques, et une grande variété de produits biologiques frais (fruits, légumes, viandes, fromages, tous biologiques). Les produits de boulangerie composés d'ingrédients naturels complètent l'offre de produits.

Les quelque vingt **Boutiques-santé Rachelle-Béry** offrent des suppléments et produits de soins naturels que les professionnels formés par l'Académie Rachelle-Béry recommandent par le biais de services-conseils personnalisés en boutique, et desservent une nouvelle clientèle attentive aux solutions santé.



1090, rue Parent
St-Bruno, Québec, Canada
J3V 6L8 450 441-0779

Depuis plus de 20 ans, **TRANS-HERBE Inc.** a le plaisir de créer et d'emballer des thés et tisanes issus d'herbes et de plantes provenant des quatre coins du monde. Au fil des ans, les tisanes La CourTisane se sont taillé une place de choix auprès des connaisseurs. Notre ligne de thés Four O'clock, maintenant disponible aussi en version biologique et équitable, émerveille par son vaste choix de saveurs.

<http://www.transherb.com/fr/>



ORGANICALLY GROWN,
CLOSE TO HOME

Peterborough, ON, K9H 2H5 - 1-800-830-7838

Aux **Fermes Yorkshire Valley**, nous nous engageons à vous procurer des produits de poulets biologiques élevés en libre parcours qui sont bons pour vous et pour l'environnement. Nos poulets certifiés biologiques sont élevés sans recours aux antibiotiques sur une ferme familiale dans des étables qui donnent accès au soleil et à l'air frais. Leur régime est composé d'un mélange breveté de grains biologiques. Nous fournissons un poulet sain et délicieux pour le bien de notre famille et de notre environnement.