



LE BULLETIN DE LA FÉDÉRATION BIOLOGIQUE DU CANADA

12 décembre 2014

Travaux de révision de la Norme biologique canadienne Une 3e rencontre du Comité technique sur l'agriculture biologique aura lieu à Gatineau du 15 au 17 décembre 2014

L'ordre du jour est bien rempli: plus de 200 items seront présentés par les présidents des six principaux groupes de travail. Ted Zettel présentera aussi un rapport au Comité technique sur le projet d'un comité permanent sur les Listes des substances permises et Tony McQuail fera une mise à jour sur le projet de [certification des petites entreprises agricoles](#).

Hugh Martin, le président du Comité technique sur l'agriculture biologique est enthousiaste: *'Nous sommes heureux de constater l'importante participation de tous les membres des groupes de travail au cours du processus de révision de la norme. Notre principal défi était d'identifier les principaux enjeux, faire de la recherche sur chacun de ces sujets et de mener les discussions à terme afin de soumettre des recommandations au CT. Nous avons accompli beaucoup de progrès'*.

Quelques enjeux ont retenu beaucoup d'attention:

- **Devrait-on limiter la grandeur des bandes d'oiseaux afin d'assurer leur bien-être dans les opérations biologiques d'élevage de volaille?**
- **Comment définir la qualité de l'air et l'éclairage naturel minimal sous régie biologique en élevage de volaille?**
- **Devrait-on réduire le temps de conservation des registres qui est actuellement de 5 ans?**

Plusieurs définitions seront ajoutées ou révisées, telles que l'irradiation, la nanotechnologie, la qualité alimentaire, la préparation, etc.

Quelques-uns des items qui seront présentés

Production végétale - Jean Duval, président des GT sur les Produits de l'érable, la Production de germinations, la Production de champignons), recommandera de faire une nette distinction entre germinations et pousses cultivées dans l'eau et pousses et verdurettes cultivées dans le sol.

Son groupe de travail sur l'acériculture proposera une révision de la norme qui s'applique au nettoyage des membranes de type osmose inverse car ces opérations sont au cœur de la production actuelle de sirop d'érable.

Une proposition sera aussi déposée pour clarifier la production en serre en contenants.

Préparation - Rochelle Eisen, présidente du groupe de travail sur la préparation, ne présentera que peu de propositions de changement notables car son groupe de travail s'est surtout attardé à clarifier les exigences incluses dans la norme. Mais il y a une exception : son GT recommandera que, lorsqu'elle constitue le principal ingrédient d'un produit liquide, tel que de la soupe ou un breuvage, l'eau soit incluse dans le calcul du pourcentage des ingrédients biologiques.

Une autre proposition qui pourrait s'avérer utile est l'ajout des additifs indirects dans la section « Préparation », pour établir que les additifs indirects, tels que les produits désinfectants pour les mains, la vapeur de cuisson, les substances assainissantes ou nettoyantes et les lubrifiants ne doivent pas compromettre l'intégrité biologique. Il sera également proposé de modifier la sous-section relative à l'emballage pour affirmer que les matériaux d'emballage ne peuvent être des produits GM ou nanotechnologiques.



Les membres du Comité technique sur l'agriculture biologique:

Rochelle Eisen, Kelly Monaghan, Susan Abel, Jacques Dallaire, Jenny Hillard, Linda Labrecque, Maureen Bostock, Susan Smith, Elizabeth Corrigan (partiellement cachée), Stephanie Wells, Dag Falck, Joyce Kelly, Shannon Jones, Arnold Taylor, Janine Gibson, Ted Zettel, François Labelle, Connie Kehler, Laura Telford, Amy Kremen, Roxanne Beavers, Hugh Martin, Anne Macey, Tim Rundle, Gérard Bouchard, Lindsay Fernandez-Salvador, Ron Hamilton, Mathew Holmes, Priscilla Reimer, Andy Hammermeister, Jean Duval, Mark Schuessler, Serge Lefebvre, Nicole Boudreau.

LSP – Production végétale - Maureen Bostock a présidé plusieurs heures de rencontres du GT sur les LSP en production végétale. Son GT propose de permettre l'utilisation d'huile de giroflier comme inhibiteur de germinations. Toutes les pommes de terre disposent d'une horloge interne qui déclenche la germination au milieu de l'hiver et les produits chimiques utilisés par les producteurs conventionnels pour freiner la germination ne peuvent être utilisés en production biologique. L'huile de giroflier est un extrait naturel qui a le même effet.

Son GT propose également d'ajouter le sel comme substance pouvant réduire la croissance d'un champignon (micromycète) à la surface des composts utilisés en production de champignons. Les producteurs de champignons doivent relever plusieurs défis lorsqu'ils cultivent les champignons à partir de composts biologiquement actifs dans un environnement chaud et humide. Le sel aiderait à contrôler ce microchampignon particulier qui empêche les champignons de germer.

Il sera également proposé d'accepter les minéraux extraits de l'eau de mer comme nouvelle source de minéraux d'origine naturelle, et de retirer la roténone de la table 4.3 à cause de son effet sur la santé humaine et de son action à large spectre qui tue des espèces d'insectes non visés, dont certains sont des insectes bénéfiques.

LSP – Production d'animaux d'élevage -Étant donné que la prévention est primordiale pour réduire le développement de bactéries résistantes aux antibiotiques, le GT en production d'animaux d'élevage proposera de permettre l'utilisation d'obturateurs de trayons pour les vaches en tarissement. Les obturateurs de trayons sont des 'bouchons' physiques, que l'on peut retirer, et qui aident à prévenir les mammites, lesquelles surviennent fréquemment et nécessitent le plus souvent de recourir aux antibiotiques.

LSP – Transformation - Le GT sur les LSP en transformation soumettra 61 items. Il sera proposé de restructurer les sections 6 & 7 afin d'améliorer la clarté du contenu de ces sections.

L'un de ces items concerne les cires. Il sera proposé de déplacer les cires vers la table 6.3 (Additifs alimentaires) dans le contexte d'une révision plus vaste qui redistribue, au besoin, certaines substances de la section 6 des LSP pour que l'identification des substances soit plus claire et cohérente (soit les additifs alimentaires, les ingrédients non biologiques qui ne sont pas des additifs alimentaires, et/ou les auxiliaires de production).

L'annotation relative aux cires (table 6.3) exigerait d'utiliser des cires biologiques (telles que la cire d'abeille) lorsqu'elles sont disponibles sur le marché, et seules les cires biologiques ou la cire de carnauba seraient permises en application sur des produits frais.

L'annotation relative aux cires à la table 6.6 tiendra compte de la double utilisation de la cire, comme auxiliaire de production pour le vieillissement du fromage ou comme matériel d'emballage non comestible. La révision des LSP permettra d'introduire la cire de paraffine (sans agents de conservation synthétiques, agents colorants synthétiques, ni bactéricides, ni fongicides) comme produit d'enrobage pour fromage, seulement si les cires biologiques et/ou non synthétiques ne sont pas disponibles sur le marché. Cette révision vise à harmoniser les règles de fabrication des fromages biologiques canadiens avec celles des producteurs de fromages européens.

Les quatre substances de la table 6.5 seront déplacées vers d'autres tables pour tenant compte des caractéristiques et de l'utilisation de ces substances. Le carbonate de magnésium, le stéarate de magnésium et le phosphate de potassium seraient placés dans la table 6.3 (additifs alimentaires). L'iodure de potassium apparaît déjà à la table 6.4. L'exigence qui limite l'utilisation de ces substances dans les produits dont le contenu biologique varie de 70 % à 95 % sera conservée dans les annotations relatives à chacune de ces substances. L'actuelle table 6.6 (auxiliaires de production) sera renommée (6.6).

La table 6.7 (Substances de lutte contre les organismes nuisibles) sera déplacée vers une autre section de 32.311 (Section 8 – la section 8 actuelle deviendrait la section 9) afin de clarifier que l'utilisation de ces substances ne se limite pas aux opérations de transformation mais est permise pour tout producteur biologique qui manutentionne et/ou entrepose des aliments ou aliments pour animaux.

Les substances utilisées comme nettoyeurs, désinfectants et assainissants seront distinctement catégorisées entre 7.3 (sans obligation d'intervention subséquente) et 7.4 (enlèvement obligatoire des surfaces).

Il s'avère enfin nécessaire de réviser les annotations relatives aux enzymes pour que les opérateurs se conforment à l'interdiction des OGM de l'art. 1.4.1.a de 32.310, qui s'applique à toutes les substances permises.

**Les travaux de révision de la Norme biologique canadienne sont financés par
Agriculture et Agroalimentaire Canada
et par les partenaires de l'industrie.**

Certified Organic Associations of British Columbia
Les producteurs de poulet du Canada
Conseil canadien du porc
Les Producteurs d'œufs du Canada
Nature's Path
Pfenning's Organic Vegetables Inc.
Ferme St-Ours
Ferme des Patriotes
Metro Inc
Pacific Organic Seafood Association (POSA)
Pro-Cert Organic Systems
Saskatchewan Wheat Development Commission
L'Ancêtre
Ash Street Organics Inc
The Big Carrot
Bleuets Mistassini Ltée
Bleuets sauvages du Québec Inc
La Coopérative Citadelle
Du Breton
Ecocert
Fruit d'or
Fruits et Légumes Gaétan Bono inc
Harmony Whole Foods Market
Homestead Organics
Maison Orphée
Meunerie Milanaise Inc
Aliments Trigone Inc.
OMRI
Ontario Natural Food Co-op
Organic Meadow
Pure Source
Rachelle-Béry
TRANS-HERBe inc,
Yorkshire Valley Farms

**Nous remercions les généreux partenaires qui soutiennent
les travaux de révision de notre norme biologique nationale.**

Les travaux ne sont pas terminés!

[Contactez-la FBC](#) pour ajouter votre nom à notre liste de commanditaires!

Information additionnelle

Compte-rendu de la première rencontre du Comité technique sur l'agriculture biologique – [cliquez ici](#)

Compte-rendu de la 2^e rencontre du Comité technique sur l'agriculture biologique – [cliquez ici](#)

Les présidents des groupes de travail – [cliquez ici](#)

Les participants des groupes de travail

Production végétale - Principes & LSP - [cliquez ici](#)

Production d'animaux d'élevage - Principes & LSP - [cliquez ici](#)

Préparation - LSP Manutention et transformation - [cliquez ici](#)

Comité d'interprétation de la Norme biologique canadienne

Rappel - Examen public se terminant le 23 décembre 2014

- **Est-ce possible de pasteuriser le miel biologique?**
- **Le dextrose peut-il être utilisé comme aromatisant dans les produits biologiques?**
- **Quels éléments sont considérés comme "contaminants à l'état de trace" sous l'item "compost provenant d'une autre exploitation" de la table 4.2?**

Cliquez ici [\[+\]](#) pour consulter les réponses proposées aux nombreuses questions soulevées par les exploitants au sujet de la Norme nationale sur les Systèmes de production biologique. Ces réponses sont publiées pour une période de 60 jours aux fins d'examen et de commentaires. Cette période s'échelonne du 27 octobre au 23 décembre 2014.

Tous les commentaires relatifs à ces réponses doivent être envoyés à l'adresse OPR.RPB@inspection.gc.ca