

Questions et réponses relatives à la Norme nationale du Canada sur les Systèmes de production biologique

L'Agence canadienne d'inspection des aliments, en partenariat avec la Fédération biologique du Canada, a mis sur pied le Comité d'interprétation des normes biologiques (AGRI-CIN).

L'objectif de ce comité est de conseiller l'Agence canadienne d'inspection des aliments sur l'interprétation de questions relatives aux **Normes nationales sur l'agriculture biologique (CAN/CGSB 32.310 et CAN/CGSB 32.311)**.



Consultation publique

Du 17 mars au 17 avril 2026

RAPPORT

Toutes les questions et réponses qui suivent ont été transférées dans la section des [Questions et réponses finales](#) sur le site Web de la FBC le 26 mai 2026.

Table des matières

Principes biologiques et normes de gestion

Épandage de fumier avant l'andainage	2
Substrat agricole recyclé issu de la production microbienne	2
Procédés autorisés en production de vin	2

Listes des substances permises

Contrôle des mauvaises herbes pour les plantes sauvages	2
---	---

Principes biologiques et normes de gestion

Épandage de fumier avant l'andainage

Lorsque la méthode de récolte d'une culture est l'andainage, quel est le délai requis entre l'épandage de déjections animales et cette récolte suivant la clause 5.5.2.25 de la norme CAN/CGSB 32.310 ? (661)

Un délai d'au moins 120 jours est requis selon la section 5.5.2.5 b). L'andainage d'une culture entraîne un contact direct entre les parties comestibles de la culture et le sol.

Substrat agricole recyclé issu de la production microbienne

Le substrat (agricole) recyclé issu de la production microbienne d'antibiotiques biologiques tels que la pénicilline peut-il être considéré comme du compost et être utilisé comme tel en production de champignons ? (654)

Non. Le compost est le produit d'un processus aérobie soigneusement contrôlé au cours duquel des matières biologiques sont digérées par des micro-organismes.

Procédés autorisés en production de vin

L'utilisation des ultrasons est-elle autorisée comme technique d'extraction des tanins et des composés phénoliques lors de la production du vin ? (667.1)

Oui. L'utilisation des ultrasons est un procédé mécanique autorisé par la section 8.1.3 de la norme CAN/CGSB-32.310.

Est-il permis pendant la fermentation du vin de capter et isoler des composés aromatiques à l'aide de CO₂ et en ayant recours à la congélation pour créer des « arômes » qui seront réintroduits dans le vin après la fermentation ? (667.2)

Oui. Il s'agit de procédés mécaniques autorisés à la section 8.1.3 de la norme CAN/CGSB-32.310.

Listes des substances permises

Contrôle des mauvaises herbes pour les plantes sauvages

Révision d'un libellé

Le sel peut-il être utilisé pour lutter contre les mauvaises herbes sur les terres où des cultures sauvages biologiques sont récoltées ou stockées, même si cette zone de stockage se trouve sur un affleurement rocheux ? (367)

Réponse précédente

Non. L'aire de récolte des plantes sauvages doit être 'relativement peu perturbée' (7.6.3); l'utilisation de sel comme 'herbicide' dans cette aire, même sur un affleurement rocheux, est interdite car cela modifierait l'écosystème. Et puis, le sel n'est pas un herbicide autorisé au tableau 4.2.

Réponse révisée

Étant donné que les zones de culture sauvage ne doivent jamais être perturbées par les substances énumérées dans le tableau 4.2 ou interdites, le sel n'est pas autorisé comme herbicide lors de la récolte ou du stockage des cultures sauvages.