

## Faits Frais: L'agriculture biologique

Le but de l'agriculture biologique est de produire des aliments au moyen de méthodes qui mettent l'accent sur l'utilisation des ressources renouvelables, du sol et de l'eau de façon à améliorer la qualité de l'environnement pour les générations futures. L'objectif est donc de favoriser, voire d'améliorer la santé de l'agroécosystème au moyen de systèmes de production agricole qui reposent sur une gestion cyclique des ressources et sur le maintien de la fertilité du sol à long terme, tout en maintenant au minimum l'usage d'intrants externes et en évitant l'utilisation de pesticides et d'engrais chimiques.

### Pourquoi l'agriculture biologique est-elle importante ?

L'**Office des normes générales du Canada**, en collaboration avec l'**Agence canadienne d'inspection des aliments**, a récemment élaboré une norme nationale pour les systèmes de production biologiques. La norme canadienne sur l'agriculture biologique définit les processus de production approuvés et les substances permises dans le secteur de la production biologique au Canada. Une réglementation est également élaborée afin de préciser l'utilisation de la norme nationale, et un comité composé d'agriculteurs biologiques, de transformateurs et de détaillants sera formé afin de donner des conseils pour faire face aux défis liés à la production biologique au Canada. Le bureau de l'agriculture biologique, de l'Agence canadienne d'inspection des aliments, sera responsable de l'application de la réglementation encadrant l'agriculture biologique.

Une norme nationale sur l'agriculture biologique fournit un cadre précis aux producteurs biologiques pour la culture et la mise en marché de leurs produits. En effet, les méthodologies claires et précises réduisent la confusion et accroissent la crédibilité des systèmes de production biologiques à l'échelle nationale.

**Le 24 juin 2009, le Règlement sur les produits biologiques 2009 (RPB 2009) a été publié dans la Gazette du Canada, Partie II, vol. 143, no 13. La date d'entrée en vigueur du RPB 2009 est le 30 juin 2009.** Pour consulter le *Règlement sur les produits biologiques 2009* veuillez cliquer le lien ci contre : <http://canadagazette.gc.ca/rp-pr/p2/2009/2009-06-24/html/sor-dors176-fra.html>

Le 17 juin 2009, une entente établissant l'équivalence des systèmes, entre le Canada et les États-Unis a été conclue. Pour plus d'information veuillez visiter à l'adresse suivante : <http://www.inspection.gc.ca/francais/fssa/orgbio/orgbioimportf.shtml>

Le **bureau de l'agriculture biologique, de l'Agence canadienne d'inspection des aliments**, est responsable de l'application de la réglementation encadrant l'agriculture biologique.

Le **Règlement sur les produits biologiques 2009** offre un système qui permet à l'**Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA)** de réglementer la certification et la promotion de produits biologiques, à la fois importés et produits au pays, en établissant des critères spécifiques pour que ces produits soient étiquetés comme produits biologiques ou pour qu'ils puissent porter le logo biologique.

Le **Régime Bio-Canada** a été élaboré afin :

- de protéger les consommateurs contre des pratiques d'étiquetage trompeuses ou prêtant à confusion;
- de réduire la confusion du consommateur à propos de la définition du terme « biologique »;
- de faciliter l'accès des produits biologiques canadiens aux marchés étrangers qui exigent une surveillance du point de vue réglementaire;
- d'appuyer d'autres débouchés du marché interne.

Conformément aux dispositions du *Régime*, des organismes de certification sont agréés sur recommandation des **organismes de vérification de la conformité** autorisés par l'ACIA. Les **organismes de vérification** sont chargés de vérifier l'application la **norme biologique de Canada**.

Les provinces qui ont leur propre réglementation sur les produits biologiques ont souvent des exigences particulières en matière d'étiquetage. La plupart des magasins de détail ont une section dédiée aux fruits et aux légumes frais biologiques afin que les consommateurs soient en mesure d'acheter facilement ces produits s'ils le désirent.

Un cadre réglementaire efficace qui soutient la production de produits biologiques permet aux agriculteurs, aux grossistes et aux détaillants d'offrir aux consommateurs des fruits et des légumes frais certifiés biologiques, sans compter qu'il accroît la crédibilité, réduit la confusion et crée de nouveaux débouchés.

### **Ce qu'il vous faut savoir ?**

Les fruits et les légumes biologiques sont nourrissants et sains, comme le sont d'ailleurs les produits cultivés selon des méthodes traditionnelles. Néanmoins, les uns et les autres doivent satisfaire à toutes les exigences des lois canadiennes en matière de salubrité des aliments et de nutrition, qu'ils soient produits au pays ou qu'ils soient importés.

En effet, tout fruit ou légume peut être contaminé par des microbes et causer la maladie s'il n'a pas été manipulé avec soin, peu importe la manière dont il a été produit. Mais aucune étude n'a jamais établi de lien concluant entre la contamination microbienne et les méthodes de production traditionnelles ou biologiques (Agence française de sécurité sanitaire des aliments [2003] et Food Standards Agency [2000]).

Peu de gens savent que des engrais et des pesticides peuvent être utilisés dans le cadre de méthodes de production biologiques. En effet, des pesticides botaniques approuvés et enregistrés, tels que le pyrèthre, peuvent être mis à contribution dans les systèmes de production biologiques. Le pyrèthre est un insecticide tiré d'une fleur : le chrysanthème. Quant aux engrais (auxquels on fait généralement référence en parlant d'amendements du sol), il en existe un certain nombre, dont le fumier de compost biologique, les amino-acides non synthétiques et le sulfate de calcium.

Les médias ont beaucoup parlé du goût et de la valeur nutritive des produits biologiques par rapport à ceux des produits conventionnels. Mais pour que les comparaisons de goût entre un produit biologique et un produit non biologique soient valides, toutes les autres variables (conditions du sol, variété de graines, degré de maturité gustative, durée d'entreposage, etc.) doivent être exactement les mêmes, ce qui est très difficile, voire impossible à réaliser. Certaines études constatent des différences dans les propriétés organoleptiques (goût, texture, acceptabilité, etc.) des produits biologiques tandis que d'autres n'en trouvent pas. Ce qui revient à dire que les papilles gustatives du consommateur sont les meilleurs juges en la matière.

Comme dans le cas du goût, de nombreux facteurs ont une incidence sur la teneur en éléments nutritifs des fruits et des légumes. En effet, la teneur en éléments nutritifs peut varier en fonction de la variété des plantes, des conditions de croissance, de la distribution après la récolte, de l'entreposage et des méthodes de préparation.

De vastes études menées par la **Food Standards Agency du Royaume-Uni** et par l'**Agence française de sécurité sanitaire des aliments** ont conclu que l'on ne dispose pas de données suffisantes pour soutenir la thèse selon laquelle les aliments biologiques sont plus nutritifs que les aliments produits de manière conventionnelle. C'est pourquoi il faudrait effectuer d'autres études comparatives qui tiendraient compte de la multitude de variables pouvant avoir une incidence sur la teneur en éléments nutritifs des fruits et des légumes conventionnels et biologiques. En définitive, ce n'est pas la composition de chacun des aliments qui est importante pour la santé, mais bien la teneur en éléments nutritifs de l'ensemble du régime alimentaire et la variété d'aliments consommés.

Enfin, l'augmentation de la consommation de fruits et de légumes frais, qu'ils soient produits de manière biologique ou conventionnelle, est le facteur le plus important pour la santé d'un individu.

### Personne-ressource à l'ACDFL et sources d'information

Pour obtenir plus amples renseignements, veuillez communiquer avec Sally Blackman, à [sblackman@cpma.ca](mailto:sblackman@cpma.ca), ou veuillez utiliser les ressources suivantes :

- Site des produits biologiques de l'Agence canadienne d'inspection des aliments – <http://www.inspection.gc.ca/francais/fssa/orgbio/orgbiof.shtml>
- Règlements sur les produits biologiques – <http://www.gazette.gc.ca/rp-pr/p2/2009/2009-06-24/html/sor-dors176-fra.html>
- Normes biologiques de référence du Québec - <http://cartv.gouv.qc.ca/normes-biologiques-de-referance-du-quebec>
- Norme canadienne sur l'agriculture biologique et listes des substances permises – [http://www.tpsgc.gc.ca/cgsb/on\\_the\\_net/organic/index-f.html](http://www.tpsgc.gc.ca/cgsb/on_the_net/organic/index-f.html)
- BOURN, D. et J. PRESCOTT. *A comparison of the nutritional value, sensory qualities, and food safety of organically and conventionally produced foods*, Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 2002, vol. 42, no 1, p. 1-34.
- CODEX Alimentarius. *Production, processing, labelling and marketing of organically produced foods*, 2001. [http://www.codexalimentarius.net/web/standard\\_list.do?lang=fr](http://www.codexalimentarius.net/web/standard_list.do?lang=fr)
- NEWSOME, R. *Organically grown foods: A scientific status summary by the institute of food technologists expert panel on food safety and nutrition*, Food technology, 1990, vol. 44, no 12, p. 123.
- SALUNKHE, D.K., H.R. BOLIN et N.R. REDDY. *Storage, processing and nutritional quality of fruits and vegetables*, 2e édition, Boston, CRC Press, 1991, vol. 1.
- WILLIAMS, C.M. *Nutritional quality of organic food: shades of grey or shades of green?*, Proceedings of the Nutrition Society, 2002, vol. 61, p. 19-24.