



Faits Frais pour le secteur: L'agriculture biologique

Les principes de l'agriculture biologique sont de produire des aliments avec des 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 pour assurer une gestion cyclique des ressources et maintenir 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 le secteur des produits biologiques a récemment élaboré des normes nationales pour les systèmes de production biologiques, qui sont révisés tous les cinq ans. Les normes canadiennes sur l'agriculture biologique définissent les processus de production approuvés et les substances permises dans le secteur de la production biologique au Canada. Ces normes sont incorporées par référence dans [le Règlement sur la salubrité des aliments au Canada \(RSAC\)](#) et sont accessibles aux liens suivants :

- [CAN/CGSB 32.310 Systèmes de production biologique : principes généraux et normes de gestion](#)
- [CAN/CGSB 32.311 Systèmes de production biologique : listes des substances permises](#)
- [CAN/CGSB 32.312 Systèmes de production biologique : aquaculture - principes généraux, normes de gestion et listes des substances permises](#)

La dernière édition des [Principes généraux et normes de gestion](#) ainsi que les [Listes de substances permises](#) a été publiée le 11 décembre 2020. **Tous les opérateurs certifiés biologiques ont un an à partir de cette date pour conformer aux normes qui ont été mises à jour.**

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.

Aux termes du RSAC, les aliments pour consommation humaine, les semences ou les aliments de bétail qui portent la mention « biologique » sont réglementés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). [La section 13 du RSAC](#) définit les exigences relatives à la certification et à la commercialisation des produits biologiques, tant importés que nationaux, y compris les exigences particulières relatives aux produits biologiques portant l'étiquetage biologique ou portant le [logo « Biologique Canada »](#). Dans la section 13 du RSAC, les produits doivent être certifiés comme biologiques conformément aux [normes sur l'agriculture biologique canadiennes](#).

Le 17 juin 2009, une entente établissant l'équivalence des systèmes entre le Canada et les États-Unis a été conclue. Il existe maintenant plusieurs ententes d'équivalence avec d'autres pays. Selon une entente d'équivalence, un produit importé pourrait être certifié par le système d'évaluation de conformité du pays étranger selon les normes étrangères et selon les termes de l'entente d'équivalence (respectant les écarts qui s'appliquent) et serait considéré comme étant conforme aux exigences du pays importateur.

- [Regardez plus d'information et une liste des accords d'équivalence actuellement en vigueur avec le Canada](#)

Le [Régime Bio-Canada \(RBC\)](#) prévoit un programme fédéral de réglementation des produits biologiques canadiens. Il s'appuie sur le système d'agrément et de certification en vigueur au Canada et a été développé pour:

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

En vertu de ce régime, les organismes de certification sont accrédités et surveillés conformément aux recommandations d'organismes de vérification de la conformité désignés par l'ACIA, qui respectent les critères énoncés dans le RSAC et ceux établis par l'ACIA. Les organismes de certification sont responsables de la certification biologique des produits alimentaires et des produits biologiques sur les emballages et étiquetages.

[Les provinces qui appliquent une réglementation concernant les produits biologiques peuvent imposer des exigences supplémentaires en matière d'étiquetage.](#) Dans de nombreux cas, les magasins de détail ont une section de produits frais biologiques afin que les consommateurs qui souhaitent acheter des produits frais biologiques puissent le faire facilement.

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 établi de lien 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), permis en production biologique, 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 de 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. La perception et le goût dépendent de chacun.

Comme dans le cas du goût, de nombreux facteurs ont une incidence sur la teneur en éléments nutritives des fruits et des légumes. En effet, la teneur en éléments nutritives 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 nutritives 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 nutritives des fruits et des légumes conventionnels et biologiques. Pour conclure, ce n'est pas la composition de chacun des aliments qui est importante pour la santé, mais bien la teneur en éléments nutritives 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 Shannon Sommerauer, à ssommerauer@cpma.ca, ou veuillez utiliser les ressources suivantes :

- Agence canadienne d'inspection des aliments – [Produits biologiques Normes canadiennes sur l'agriculture biologique](#)
- [Règlement sur la salubrité des aliments au Canada \(RSAC\)](#)
- [Normes biologiques de référence du Québec](#)
- Site du CPMA - [Informations sur la réglementation biologique dans les provinces canadiennes](#)
- CODEX Alimentarius (FAO et WHO), [Directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialization des aliments issus de l'agriculture biologique](#), Révisée en 2013
- 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. (en anglais seulement)
- 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. (en anglais seulement)