



# **Guide de l'utilisateur 2003**

## **Garantie Bio – Ecocert**

50, Route du président Kennedy , Local 250  
LÉVIS, (Québec) G6V 6W8  
Tel : 418 838 6941 Fax : 418 838 9823  
Courriel : [garantie@globetrotter.net](mailto:garantie@globetrotter.net)

TABLE DES MATIÈRES

<b>I. GARANTIE BIO-ECOCERT</b> .....	<b>1</b>
<b>II. POLITIQUE DE RECONNAISSANCE</b> .....	<b>2</b>
<b>III. INFORMATIONS SUR LE NOP</b> .....	<b>3</b>
<b>IV. INFORMATIONS SUR LA RÉGLEMENTATION CEE</b> .....	<b>4</b>
<b>V. INFORMATIONS SUR LA RÉGLEMENTATION SUISSE</b> .....	<b>5</b>
<b>VI. INFORMATIONS SUR LA RÉGLEMENTATION JAS</b> .....	<b>6</b>
<b>VII. CAHIER DES NORMES</b> .....	<b>7</b>
1.0 INTRODUCTION .....	7
2.0 MANUEL DU CLIENT .....	8
3.0 GLOSSAIRE DES TERMES .....	10
4.0 BUTS & PRINCIPES DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE.....	11
<b>VIII. STRUCTURE DU PROGRAMME</b> .....	<b>12</b>
<b>IX. NORMES GÉNÉRALES DE PRODUCTION BIOLOGIQUE</b> .....	<b>17</b>
1.0 PRÉAMBULE .....	17
2.0 ADMISSIBILITÉ .....	17
3.0 PRODUCTION BIOLOGIQUE ET ENVIRONNEMENT .....	21
4.0 PRODUCTION VÉGÉTALE.....	22
5.0 PRODUCTION ANIMALE, NORMES GÉNÉRALES.....	26
6.0 PRODUCTION PORCINE : .....	31
7.0 PRODUCTION LAITIÈRE : .....	34
8.0 PRODUCTION DE VIANDE: .....	37
9.0 PRODUCTION CUNICOLE .....	40
10.0 PRODUCTION D'ŒUFS : .....	43
11.0 PRODUCTION ACÉRICOLE : .....	46
12.0 PRODUCTION APICOLE .....	53
13.0 PRODUCTIONS SPÉCIALISÉES .....	55
14.0 PRODUCTION EN SERRES.....	56
15.0 RÉCOLTES, ENTREPOSAGE, TRANSPORT & EMBALLAGE .....	57
16.0 CERTIFICATION DE GROUPE .....	59
<b>X. NORMES DE TRANSFORMATION DES PRODUITS BIOLOGIQUES</b> .....	<b>60</b>
<b>XI. NORMES DE DISTRIBUTION ET DE VENTES AU DÉTAIL</b> .....	<b>66</b>

CONSULTER AUSSI NOS TABLEAUX ET FEUILLETS D'INFORMATION  
(page 68 et suivantes)

## **I. GARANTIE BIO-ECOCERT**

Fondée en 1995, Garantie Bio s'est rapidement démarquée comme programme de certification québécois par son approche client. En effet, notre statut de compagnie indépendante nous permet d'offrir un service sur mesure, répondant aux besoins des entreprises agro-alimentaires d'aujourd'hui. En 2000, Ecocert SA, un des leaders européens en matière de certification, offrant ses services dans plus de 95 pays à travers le monde et possédant une expertise enviable en matière de réglementation et de contrôle, devenait notre partenaire financier afin d'assurer à notre clientèle le plein accès aux différents marchés internationaux. La nouvelle entité ainsi créée, Garantie Bio-Ecocert, se positionne maintenant parmi les leaders en certification biologique sur le marché canadien.

### Quelle certification demander ?

De nombreux pays ont légiféré en matière d'agriculture biologique et établi des règles qui peuvent avoir un impact sur votre mise en marché. Vous devez vous assurer de bien cibler vos besoins en matière de certification lors de votre demande de certification. Des demandes tardives entraînent des erreurs, des délais et des frais supplémentaires.

Afin de vous aider dans votre choix de certification, bien prendre connaissance des informations suivantes ainsi que des particularités de chacun des référentiels pouvant être utilisés (voir Guide 2003).

1. Pour tous les clients dont le marché est exclusivement québécois et qui ne prévoient aucun changement dans l'année en cours : la certification Garantie Bio ou Ecocert selon la norme de Garantie Bio-Ecocert (basée sur le CAQ) est tout à fait appropriée.
2. Pour tous les clients qui exportent au Canada et qui sont certains que leurs produits ne sortent pas du Canada : la certification Garantie Bio ou Ecocert selon la norme de Garantie Bio-Ecocert est tout à fait appropriée.
3. Pour tous les clients qui exportent ou qui vendent à un tiers susceptible d'exporter en Europe : la certification Ecocert selon le référentiel CEE est nécessaire.
4. Pour tous les clients qui exportent ou qui vendent à un tiers susceptible d'exporter aux Etats-Unis : la certification NOP est nécessaire.
5. Pour tous les clients qui exportent ou qui vendent à un tiers susceptible d'exporter au Japon : la certification JAS est nécessaire.

Comme vous pouvez le constater, il faut s'informer auprès des acheteurs de leurs besoins en matière de certification. Vérifiez où iront vos produits afin d'être certains d'avoir la certification qui convient.

## **II. POLITIQUE DE RECONNAISSANCE**

Garantie Bio-Ecocert reconnaît comme équivalent tout programme de certification biologique accrédité selon les deux critères suivants par un organisme d'accréditation reconnu : normes biologiques du Codex Alimentarius et ISO guide/65

La norme biologique établie par le Codex Alimentarius est la norme minimale internationale. Tout certificateur doit respecter cette norme. Le Codex Alimentarius relève de la FAO (programme alimentaire des Nations-Unies).

La norme ISO guide/65 régit les méthodes de travail (procédures, directives,...) des organismes de certification, quel que soit leur champs d'action. Il s'agit d'une norme internationale. Cette norme ne se limite pas aux programmes de certification biologique.

L'accréditation implique le contrôle, par un tiers indépendant, des activités de l'entreprise accréditée.

Garantie Bio-Ecocert est accréditée par le CAQ, selon ISO guide/65, et reconnaît comme équivalent les programmes de certification accrédités selon ISO guide/65.

Nous reconnaissons par conséquent comme équivalent tous les programmes accrédités par le CAQ ainsi que les organismes de certification qui sont autorisés par le CAQ sur le territoire québécois dans le cadre du contrôle des produits importés. La liste à jour de ces organismes peut être consultée sur le site internet du CAQ ([www.caqbio.org](http://www.caqbio.org)). Les organismes accrédités par d'autres programmes d'accréditation tel que COFRAC, IFOAM, UKROF sont aussi acceptés comme équivalents.

La norme NOP prévoit l'obligation pour tout organisme accrédité NOP de reconnaître comme équivalents tous les programmes accrédités NOP.

**Tous les transformateurs, détaillants, distributeurs et courtiers ont donc la responsabilité de s'assurer que les denrées qu'ils achètent sont certifiées par un organisme de certification qui est lui-même accrédité par un organisme d'accréditation reconnu. Lors d'achats, toujours exiger la preuve de certification du produit et la preuve d'accréditation du certificateur selon ISO guide/65 afin de faciliter les contrôles.**

**Une révision documentaire est nécessaire lorsque le certificateur n'est pas accrédité ISO guide/65.** Vous devez alors fournir les documents suivants : Rapport d'inspection de l'entreprise et décision de certification (lettre de recommandations et certificat), normes utilisées par le certificateur. Des frais s'appliquent pour les révisions documentaires (voir grille de tarifs) et sont facturés au demandeur.

### **III. INFORMATIONS SUR LE NOP**

La norme américaine telle qu'établie par le département de l'agriculture américain (USDA) n'est pas très différente de la norme québécoise du CAQ et par conséquent de celle utilisée par Garantie Bio-Ecocert.

Il est donc aisé d'être certifié NOP si on était certifié Garantie Bio par le passé.

Veillez noter que la norme révisée pour 2003 mentionne dans un encadré les quelques divergences entre notre norme et celle du NOP. Si vous désirez une certification NOP, vous devez vous assurer de rencontrer la norme encadrée.

La norme NOP peut être consultée (en version française ou anglaise) sur internet à l'adresse suivante : <http://www.ams.usda.gov/nop/> (voir sous : NOP regulations & policies, standards)

Voici un bref résumé des différences à prendre en considération lors d'une demande NOP :

1. L'obligation de présenter un plan de votre système biologique (Organic system plan) autant pour les fermiers que pour les transformateurs, distributeurs, courtiers. Ce document doit être vérifié par le certificateur **avant** la visite d'inspection et mis à jour en continu. Il décrit les pratiques que vous utilisez pour produire de façon biologique et assurer l'intégrité de vos produits.
2. L'utilisation de semences biologiques est obligatoire et vous devez faire la preuve de non disponibilité de semences biologiques pour être autorisés à utiliser des semences conventionnelles.
3. L'utilisation de fumier frais est possible sous certaines conditions : utilisation sur cultures non destinées à la consommation humaine, incorporé au sol au moins 120 jours avant la récolte pour une culture dont la partie comestible entre en contact avec le sol (laitues, légumes racines), incorporé au sol au moins 90 jours avant la récolte pour une culture dont la partie comestible n'entre pas en contact avec le sol
4. Le compostage des fumiers est fortement réglementé. Le rapport carbone/azote doit être entre 25 :1 et 40 :1, la température entre 131 et 170°F pour soit 3 jours avec système aéré ou 15 jours, avec 5 retournements du tas. Vous devez donc avoir en main de l'information sur vos pratiques de compostage (proportions et provenance des matériaux, degrés de température atteints, temps de compostage, dates d'application)
5. L'usage d'antibiotique pour les soins aux animaux est interdit. Tout animal traité est automatiquement déclassé pour la production biologique (viande, œufs, lait)
6. La liste des intrants permis est différente (voir sous : NOP regulations & policies, National list)
7. Tous les ingrédients entrant dans la fabrication d'un produit qui sera étiqueté sous le label USDA, doivent être certifiés NOP.
8. L'étiquetage des produits certifiés NOP est aussi réglementé (voir sous Producers/handlers & processors)

#### **IV. INFORMATIONS SUR LA RÉGLEMENTATION CEE**

Les Organismes de Certification (OC) qui travaillent en Europe n'ont pas de normes personnelles mais utilisent la réglementation européenne (reg CEE 2091/92 modifiée), commune à tous les pays membres de la Communauté Européenne. Cette réglementation est amendée au besoin et par conséquent elle évolue constamment. La réglementation peut être consultée sur le site internet d'Ecocert à l'adresse suivante : <http://www.ecocert.fr> (voir sous : tout sur la bio, réglementation).

**À noter que l'équivalent de la norme ISO guide/65 en Europe est la norme EN 45011**

Voici un bref résumé des différences à prendre en considération lors d'une demande CEE :

1. L'utilisation de semences biologiques est obligatoire et vous devez faire la preuve de non disponibilité de semences biologiques pour être autorisés à utiliser des semences conventionnelles. Aucune tolérance pour les semences traitées.
2. L'utilisation des fumiers est fortement réglementée :
  - a. Les fumiers frais en provenance de votre troupeau certifié biologique sont permis.
  - b. Les fumiers en provenance de troupeaux conventionnels doivent être garantis exempts d'OGM ou autres substances interdites, cela implique une attestation de votre fournisseur à l'effet que le troupeau n'est pas alimenté avec des grains ou moulées susceptibles de contenir des OGM. Sans ces garanties il y a obligation de compostage.
  - c. Les fumiers en provenance d'élevages intensifs sont interdits (les animaux ne peuvent se mouvoir librement et l'entreprise n'a pas de terres pour épandre ses fumiers).
3. La certification ne peut être demandée que pour certaines cultures. L'information doit être disponible et les normes rencontrées pour tous les champs.
4. Les doublons sont interdits (même culture en bio et en conventionnel).
5. L'importateur doit demander une autorisation d'importation auprès des autorités de son pays et l'avoir en main ainsi qu'un certificat de transaction émis par le vendeur afin de dédouaner sa marchandise. C'est le vendeur qui émet le certificat de transaction, en suivant la procédure et en utilisant les formulaires fournis par Ecocert International.
6. La liste des intrants permis est différente (voir sous : réglementation, annexes)
7. Tous les ingrédients entrant dans la fabrication d'un produit destiné à l'Europe, doivent être certifiés selon la réglementation CEE ou reconnus équivalents (une revue documentaire est dans ce cas nécessaire et des frais s'appliquent)

## **V. INFORMATIONS SUR LA RÉGLEMENTATION SUISSE**

La Suisse ne fait pas partie de la Communauté Européenne. En général ses normes sont plus restrictives. L'aspect environnemental a beaucoup d'importance.

Un document spécifique devant être complété par l'inspecteur, il est impératif de nous aviser à l'avance de votre besoin de certification BioSuisse.

Voici un bref résumé des différences à prendre en considération lors d'une demande BioSuisse :

1. La conversion totale de l'entreprise à un mode de production biologique ne doit pas excéder une période de 5 ans.
2. Un plan de conversion est par conséquent nécessaire et doit être contrôlé et mis à jour annuellement
3. Les rotations sont obligatoires.
4. Un minimum de 20% des superficies cultivables doit être géré en cultures qualifiées de régénérantes : ex. pâturages permanents, engrais verts, plantes de couvertures.
5. Un maximum de 70% des superficies annuelles peut être en céréales mais la culture du blé ne peut excéder 50% des superficies.
6. Les habitats fauniques doivent représentés au minimum 7% des terres agricoles. On parle de : prairies, boisés, marécages, haies, étangs, plantes sauvages, tas de roches, sentiers...)
7. La production animale est fortement recommandée et doit être en mode de gestion biologique.
8. Les risques de contamination par les OGM doivent faire l'objet de contrôles accrus.

## **VI. INFORMATIONS SUR LA RÉGLEMENTATION JAS**

La réglementation japonaise a été élaborée en tenant compte de leur culture principale : le riz. Bien que certaines exigences puissent nous sembler incompréhensibles, l'entreprise exportant au Japon doit s'y conformer.

Les normes de production biologique sont sensiblement les mêmes que celles du Codex Alimentarius. L'utilisation des fumiers frais est interdit, seuls les composts figurent à la liste des intrants permis.

Trois intrants particuliers sont formellement interdits selon le JAS, à savoir :

1. Bicarbonate de potassium
2. Sulfonate ligneux
3. Acide humique extrait par alkali.

Seules les entreprises certifiées JAS peuvent apposer le logo JAS sur leurs produits. Étant donné les coûts élevés de cette certification, les producteurs sont habituellement contrôlés sous le couvert de la certification de leur acheteur.

Les producteurs, transformateurs et réemballeurs doivent être certifiés JAS.

Un système de contrôle de la qualité (grading procedures and system) est obligatoire. Une personne responsable du système doit être désignée et conduire un « audit trail » pour chaque lot de produits.

La certification JAS certifie les entreprises plutôt que les produits. La certification est valide tant que la certification n'est pas retirée mais un contrôle annuel des procédures est exigé. La certification conditionnelle n'existe pas avec le JAS. Toutes les conditions doivent être rencontrées avant que la certification ne soit accordée.

Les responsables du système de contrôle doivent assister à un séminaire sur le sujet dans les 12 mois suivants leur application. (nous contacter pour connaître la date du séminaire offert par Ecocert-QAI Japan, en Amérique du Nord)

## **VII. CAHIER DES NORMES**

### **1.0 INTRODUCTION**

GARANTIE BIO et ECOCERT sont des marques déposées du programme de certification “GARANTIE BIO-ECOCERT”. Son but est d’offrir un service de certification privé et indépendant aux producteurs, transformateurs et distributeurs de produits biologiques.

La certification des produits biologiques est un outil de commercialisation qui vise à faire reconnaître de façon officielle les efforts faits par les agriculteurs, transformateurs et distributeurs pour mettre à la disposition des consommateurs des aliments de très grande qualité.

Le présent cahier des normes est à la base de notre programme de certification. Nous considérons que l’agriculture biologique va au-delà des normes qui la définissent, en faisant appel au sens commun des utilisateurs. C’est un système qui apporte des solutions aux problèmes environnementaux et sociaux de notre planète. C’est pourquoi notre approche est globale et donne une certaine responsabilité à ceux qui utilisent notre cahier des normes.

Il a été conçu de façon à rencontrer les normes internationales de l’agriculture biologique établies par des organismes tels que l’IFOAM et le CODEX ALIMENTARIUS. Toute entreprise faisant l’objet d’une demande de vérification en vue d’une certification biologique doit respecter ce cahier des normes pour obtenir le statut “certifié biologique”.

Ce manuel est présenté en quatre parties, chacune divisée en plusieurs sections.

- Structure de certification utilisée par GARANTIE BIO-ECOCERT, ainsi que son système d’inspection.
- Normes pour les productions biologiques sur la ferme.
- Normes de transformation des produits biologiques.
- Normes de distribution des produits biologiques.

Ce cahier des normes est sujet à des révisions périodiques, des mises à jour et des ajustements selon les besoins.

GARANTIE BIO-ECOCERT est accrédité selon les normes de référence biologique et ISO GUIDE 65, par le Conseil D’Accréditation du Québec (CAQ).

La présente édition a été révisée en Décembre 2002. L’édition la plus récente prévaut.

## 2.0 MANUEL DU CLIENT

### Étapes et procédures d'une demande de certification Garantie Bio-Ecocert, référentiel CAQ

1. Demande d'information écrite ou verbale
2. Envoi du Guide de l'utilisateur, de la grille de tarifs et du formulaire de pré-enquête.
3. Sur réception du formulaire de pré-enquête, envoi des documents suivants:
  - Formulaires de production
  - Contrats
  - Lettre mentionnant les dates limites de retour des formulaires complétés, la date prévue d'inspection et le nom de l'inspecteur
  - Devis ou facture selon le service nécessaire
4. Au retour des documents, vérification sommaire par le coordonnateur.
  - Demande de documents supplémentaires au besoin.

Les formulaires complétés doivent nous parvenir au plus tard 3 semaines avant la date prévue pour la visite.

Lorsque le dossier est complet, envoi à l'inspecteur mandaté, avant la date prévue pour la visite, des documents suivants:

  - Formulaires
  - Coordonnées complètes des responsables
  - Copie des décisions de l'année précédente
5. La visite d'inspection a lieu en saison de production pour les fermes et à toute époque de l'année pour les transformateurs et distributeurs. On doit généralement calculer une période de 3 heures pour une première demande dans le cas des fermes. Lorsqu'une production animale s'ajoute ou qu'il y a transformation à la ferme, on peut prévoir une heure supplémentaire. Les transformateurs et distributeurs peuvent nécessiter davantage de temps. L'inspecteur est responsable de prendre ses rendez-vous, d'effectuer les visites et de remettre son rapport d'inspection dans les délais prévus.
6. Les tarifs s'appliquent pour une ferme unique selon le nombre de productions (incluant les champs loués).

Une entreprise ayant plusieurs fermes à des endroits différents se verra offrir une tarification par devis.

Les entreprises ayant deux productions différentes qui nécessitent deux visites ont une tarification en conséquence.

Les autres types de clientèle sont facturés selon un devis.

Les frais sont non remboursables après la visite d'inspection. Un montant de 75% de la facture est remboursable lorsque le client nous avise par écrit AVANT la date d'inspection, de son intention de ne pas poursuivre la démarche de certification
7. L'inspecteur produit un rapport suite à sa visite. Sur réception du rapport d'inspection, envoi d'une copie du dossier au responsable certification. Vous serez avisés de la décision de certification dans les semaines suivantes.

8. Le certificat et/ou les commentaires, recommandations, conditions, sont envoyés au client, accompagnés d'une copie du rapport d'inspection. Lorsque la certification est conditionnelle, l'émission du certificat suit dans les jours suivant la présentation écrite des documents ou informations demandés. Le client est responsable de notifier par écrit à Garantie Bio-Ecocert, toute erreur ou omission au rapport d'inspection. Il doit aussi veiller à rencontrer les conditions énoncées dans la décision et à se conformer aux recommandations qui y sont formulées.
9. Une copie du certificat, le rapport d'inspection, la feuille de sanction ainsi que la lettre de recommandations sont conservés au dossier du client, de même que les formulaires et toutes autres informations fournies par le client.
10. Le certificat est valide une année complète pour les productions mentionnées et vous permet de commercialiser vos productions de l'année suivante en début de saison uniquement si vous êtes ré-inscrit pour cette année-là. En aucun cas, la certification ne vous permet de "sauter" une année de certification.
11. À noter que toutes les fermes qui demandent une certification pour la première fois, ou qui ont interrompu le processus de certification depuis plus d'une année sont soumises à une année de pré-certification.
12. Certaines dérogations à la pré-certification peuvent s'appliquer, notamment pour les récoltes sauvages et les terres en friche. Une étude cas par cas est alors nécessaire afin de déterminer le statut de l'entreprise. Il faut cependant noter que la pré-certification s'applique à l'ensemble de l'entreprise et non parcelles par parcelles.
13. Lorsqu'en pré-certification, les mêmes formulaires doivent être complétés et une visite d'inspection est effectuée, visite qui inclut la vérification des documents comptables des années antérieures mais l'entreprise n'est pas autorisée à commercialiser sa production en mentionnant l'appellation biologique.
14. Afin de démontrer l'absence de contamination, dans le cas de production susceptible d'être contaminée par des OGM, un échantillon de semence d'un kilo devra être conservé par le producteur. Un échantillon pourra être de nouveau prélevé, par le programme de certification, lors de la récolte pour fins de vérification.

### 3.0 GLOSSAIRE DES TERMES

<u>Accréditation:</u>	Processus de vérification annuelle du fonctionnement des programmes de certification, selon des normes reconnues internationalement.
<u>Agent de certification:</u>	Inspecteur indépendant accrédité par GARANTIE BIO-ECOCERT pour procéder à la vérification, sur le site, des entreprises requérant la certification.
<u>Certifié biologique:</u>	Peut s'appliquer à un produit ou à une opération qui après vérification, a fait la preuve qu'il rencontre les normes. Le sceau de GARANTIE BIO-ECOCERT ou d'un autre organisme de certification reconnu peut alors être utilisé.
<u>Certificat:</u>	Document officiel émis par une agence de certification, assurant la conformité complète des produits et opérations aux normes de certification de l'organisme (voir attestation).
<u>Certification:</u>	Processus de vérification annuelle des entreprises de production, transformation, distribution biologique, selon les normes d'un organisme de certification.
<u>Champ:</u>	Réfère à une parcelle délimitée, utilisée à des fins agricoles. Les boisés, vergers, érablières sont inclus dans l'appellation champ.
<u>Conversion:</u>	Période de 36 mois durant laquelle les normes du présent cahier doivent être appliquées en totalité.
<u>Culture conventionnelle:</u>	Méthodes de culture et d'élevage ne rencontrant pas les normes énoncées dans le présent cahier.
<u>Normes:</u>	Règles énoncées dans le présent cahier correspondant à la régie de GARANTIE BIO- ECOCERT pour la certification biologique.
<u>Transition:</u>	Se dit des "producteurs" respectant les méthodes de production énoncées dans le présent cahier des normes mais qui ne rencontrent pas les délais requis (36 mois sans produits de synthèse).
<u>Permis:</u>	Méthodes ou produits acceptables sans aucune restriction dans le présent cahier des normes.
<u>Sous restrictions:</u>	Méthodes ou produits utilisables sous certaines conditions, lesquelles sont mentionnées dans le présent cahier des normes.
<u>Interdit:</u>	Méthodes ou produits jugés contraire aux buts de l'agriculture biologique. L'utilisation de ces méthodes et/ou produits peut amener le refus ou la suspension d'une attestation de certification.
<u>Pré certification</u>	S'applique aux nouvelles entreprises à titre de contrôle par l'organisme de certification de la dernière année de la période de conversion.
<u>Produit de synthèse:</u>	Substance fabriquée au moyen d'un procédé chimique ou d'une méthode qui modifie chimiquement une substance extraite de sources naturelles: végétales, animales et minérales. Ce terme ne s'applique pas aux substances créées au moyen de procédés biologiques naturels.

## 4.0 BUTS & PRINCIPES DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

L'agriculture biologique vise par ses méthodes culturales à produire des aliments sains et d'une grande qualité nutritive, tout en respectant l'environnement dans son sens le plus large. Les buts poursuivis sont:

- Le respect de la nature  
Tendre vers une coexistence harmonieuse avec la nature plutôt que de tenter de la dominer.
- Le maintien & l'augmentation de la fertilité des sols  
À long terme, seuls les sols actifs biologiquement continueront de fournir des récoltes. C'est pourquoi une attention particulière est apportée aux techniques culturales conservant et améliorant la fertilité naturelle des sols.
- La limitation de la pollution  
En évitant toutes les formes de pollution pouvant résulter des pratiques agricoles et par l'utilisation dans la mesure du possible des énergies renouvelables et des matériaux recyclés ou recyclables.
- Le maintien de la biodiversité  
En préservant la diversité génétique des plantes et des animaux sur la ferme et également en préservant les habitats fauniques et la flore sauvage situés dans l'entourage immédiat de la ferme.
- L'éthique dans l'élevage des animaux  
Fournir des conditions d'élevage des animaux domestiques qui soient conformes aux besoins inhérents à chaque espèce.
- L'aspect social  
Permettre aux agriculteurs de vivre d'une façon décente de leur travail, dans des conditions ne nuisant pas à leur santé.

Pour atteindre ces buts, l'agriculteur adopte les principes de base qui définissent l'agriculture biologique tel que décrits dans ce cahier.

## **VIII. STRUCTURE DU PROGRAMME**

GARANTIE BIO-ECOCERT est une marque de commerce déposée, propriété de 9072-3636 QUÉBEC inc. Les bureaux de l'entreprise sont situés au:

50 rte Président Kennedy, local 250  
Lévis, Québec G6V 6W8

Le programme de certification GARANTIE BIO-ECOCERT est composé de :

- Conseil d'Administration
- Direction
- Coordination
- Comité de certification
- Responsable certification
- Inspection

### **Conseil d'Administration**

Le C.A. est composé des actionnaires et chargé de donner les orientations du programme, d'embaucher le personnel de direction et de voir au bon fonctionnement de la compagnie.

### **Direction**

Le directeur est chargé des travaux suivants:

- gérer et administrer les finances de l'entreprise ;
- voir au bon fonctionnement du programme ;
- embaucher et superviser le coordonnateur ;
- embaucher les employés ;
- prendre les décisions concernant l'orientation du programme ;
- toute autre activité reliée à l'entreprise.

### **Coordination**

Ce poste est assumé par une personne compétente, embauchée par le comité de direction. Ses tâches sont entre-autres:

- établir les contacts avec la clientèle ;
- coordonner les activités de certification
- orchestrer les campagnes de promotion du programme ;
- rendre compte des activités au directeur et administrateurs.

### **Comité de certification**

Le comité de certification est composé de personnes indépendantes et bénévoles, choisies par GARANTIE BIO-ECOCERT sur la base de leurs connaissances et expériences en agriculture biologique et dans le secteur de la transformation des aliments.

- a) Les membres du comité signent un contrat dans lequel ils s'engagent à ne pas avoir de relations commerciales susceptibles de mener à des conflits d'intérêts avec la clientèle de GARANTIE BIO-ECOCERT dans l'exercice de leur fonction respective.
- b) Les membres du comité de certification sont tenus de signer un contrat incluant une déclaration d'intérêt et un accord de confidentialité.

- c) Les clients utilisateurs de la marque Garantie Bio-Ecocert sont représentés sur le Comité de certification par au moins 2 utilisateurs.
- d) Le quorum du comité est composé de 3 personnes.

#### Tâches du comité de certification :

Toute décision du comité de certification doit être justifiée, documentée et gardée aux dossiers.

- a) Vérifier et entériner les décisions prises par le responsable certification, concernant l'acceptation ou le refus de la certification des entreprises inscrites au programme
- b) Rendre une décision dans les cas litigieux ou nécessitant une dérogation.
- c) Donner les directives au responsable certification.
- d) Élaborer et entériner les modifications à la grille des sanctions.
- e) Gérer le budget du comité de certification.
- f) Élaborer conjointement avec le coordonnateur la révision des normes.
- g) Créer des sous-comités au besoin.
- h) Agir en tant qu'instance de surveillance du comité de direction.

#### Grille de sanction :

Lors de l'étude des dossiers, une grille de sanction est utilisée. Chaque sanction porte un code. Les sanctions possibles sont :

- 01 = Remarque simple
- 02 = Demande d'action corrective
- 03 = Avertissement. Deux avertissements successifs pour un même motif peuvent entraîner la suspension de certification
- 04 = Certification en attente d'un contrôle supplémentaire
- 05 = Certification en attente des résultats d'analyse
- 06 = Certification en attente de correctifs. Peut nécessiter un deuxième contrôle
- 07 = Production déclassée
- 08 = Parcelle et production déclassées
- 09 = Refus temporaire
- 10 = Refus de certification

#### **Responsable certification**

Toute décision du responsable certification doit être justifiée, documentée et gardée aux dossiers.

- a) Après la visite de l'agent de certification, analyse le dossier du demandeur en fonction de la grille de sanctions.
- b) Recommande une décision au coordonnateur.
- c) Compile les données relatives aux décisions prises et émet un compte-rendu au comité.
- d) Les cas particuliers doivent être référés au comité.
- e) Le responsable certification peut faire des recommandations relatives aux normes.

## **Procédures des inspections**

### Inspection

Les entreprises (fermes, transformateurs, distributeurs et détaillants) faisant une demande de certification auprès de GARANTIE BIO-ECOCERT reçoivent une visite d'inspection.

- a) Les visites se font sur une base annuelle.
- b) Des visites non annoncées pourront être effectuées au besoin.

### Inspecteurs

Les inspections seront faites par des inspecteurs indépendants, engagés sous contrat par GARANTIE BIO-ECOCERT, sur la base de leurs connaissances en agriculture biologique et de leur expérience pratique en production et en transformation. Une formation de base concernant le programme leur est offerte. Le mandat des inspecteurs est le suivant:

- a) S'assurer, lors de visites, que les entreprises faisant une demande de certification rencontrent toutes les normes du présent cahier.
- b) Vérifier les registres et les états financiers des entreprises.
- c) Produire un rapport d'inspection pour chaque entreprise visitée et faire les recommandations nécessaires au comité de certification.
- d) Recommander des changements aux normes.
- e) Veiller à ne pas être en situation de conflit d'intérêt avec l'entreprise visitée.
- f) Avoir signé un accord de confidentialité.
- g) Un même inspecteur ne peut visiter la même entreprise plus de trois (3) années consécutives.

## **Révision des normes**

Les changements aux normes de l'organisme sont sous la responsabilité du Comité de révision et du coordonnateur, selon la procédure suivante:

- a) Les changements aux normes doivent être conformes à la réglementation minimale internationale en agriculture biologique et ne doivent pas contrevenir aux lois gouvernementales en vigueur au Québec.
- b) Les demandes de changements aux normes peuvent être faites en tout temps mais ne deviennent effectives qu'après l'acceptation par le comité de révision. Une date d'entrée en vigueur accompagne chaque modification adoptée. Aucun changement aux normes ne peut être rétroactif.
- c) Les demandes de révision peuvent provenir des agriculteurs, transformateurs, distributeurs et détaillants faisant l'objet d'un contrat avec GARANTIE BIO-ECOCERT ainsi que du responsable certification et des agents de certification.
- d) Toute demande de révision des normes doit être accompagnée d'une documentation complète la justifiant, et être acheminée au comité de révision.
- e) Le comité de révision des normes est un sous-comité nommé par le comité de certification.
- f) Le comité se réunit au besoin et rend une décision après l'étude des demandes.
- g) Le comité peut faire appel à des personnes de l'extérieur (chercheurs, maisons d'enseignement, laboratoires...) pour l'aider dans l'étude des demandes.

## **Procédure d'appel**

Lorsque la décision de certification est contestée par le client, ce dernier a trente (30) jours après la réception de l'avis de décision, pour demander par écrit une révision au responsable certification. Cette révision est sans frais. Le client est responsable d'apporter de nouveaux éléments au dossier, justifiant une révision.

Lorsque la décision initiale est maintenue suite à la révision par le responsable, le client peut loger un appel auprès du Comité de Certification dans un délai de 30 jours de l'avis de décision suite à la révision du dossier.

- a) Le client est responsable de faire la preuve que la décision de certification devrait être modifiée, en apportant des informations complémentaires.
- b) La demande d'appel devra être accompagnée d'un montant de 100\$ qui sera remboursée uniquement si la décision négative est renversée par le comité de certification.

## **Contrat**

Un contrat renouvelable annuellement liant GARANTIE BIO-ECOCERT et son client est signé par les deux (2) parties. Il inclut les clauses suivantes:

- a) Aux fins du contrat, seule la dernière mise à jour du cahier des normes est valide.
- b) Le client s'engage par écrit à se conformer aux règlements du cahier des normes de GARANTIE BIO-ECOCERT pour l'ensemble ou pour une partie prédéterminée de son entreprise, durant toute la durée du contrat.
- c) Tout changement en cours de contrat, dans les méthodes, les produits utilisés ainsi que dans la raison sociale, le nom des propriétaires ou des responsables de l'entreprise, doivent être immédiatement signalés par écrit à GARANTIE BIO-ECOCERT.
- d) Toute fraude, fausse déclaration sur les méthodes de production et/ou non respect des normes en cours de contrat, pourra faire l'objet de sanctions et/ou de poursuites judiciaires par GARANTIE BIO-ECOCERT
- e) La marque de certification GARANTIE BIO-ECOCERT et les sceaux officiels sont la propriété de GARANTIE BIO-ECOCERT ET Ecocert SA. Seuls les producteurs, transformateurs, distributeurs et détaillants dûment certifiés par GARANTIE BIO-ECOCERT auront le droit d'utiliser la marque et les sceaux de l'entreprise.
- f) Les entreprises certifiées s'engagent à ne pas altérer ou changer dans sa forme, le sceau de GARANTIE BIO et à se conformer à la charte d'utilisation du logo ECOCERT.

## **Offre de service**

Le service de certification de GARANTIE BIO-ECOCERT est offert à tous les niveaux de production et de commercialisation des produits biologiques, sous différentes formes.

Producteur: Toute entreprise de production agricole.

Producteurs regroupés: Groupe de petits producteurs ayant une production similaire et étant situés dans une même zone, pour lesquels les coûts de la certification individuelle ne sont pas justifiables.

Coopérative de production: Groupe de producteurs ayant une production similaire et un mode de mise en marché commun.

Transformateur: Toute entreprise impliquée dans le domaine de la transformation alimentaire.

Transformateur à contrat: Entreprise de transformation engagée sous contrat par un producteur ou par un autre transformateur pour la transformation de leurs produits.

Distributeur: Entreprise de distribution spécialisée dans le commerce des produits biologiques ou les entreprises procédant au remballage de certains produits.

Transformateur avec producteurs sous contrat: Entreprise de transformation ayant des producteurs sous contrat et désirant les faire certifier.

Distributeur avec producteurs sous contrat: Entreprise de distribution ayant des producteurs sous contrat et désirant les faire certifier.

Détaillants: Entreprise spécialisée dans le commerce au détail de produits biologiques.

Courtiers: Entreprise spécialisée dans l'exportation et l'importation de produits biologiques.

Intrants: Les produits utilisés en agriculture biologique. À noter que les intrants peuvent faire l'objet d'une approbation seulement.

Services: Tout service offert en relation et en accord avec les normes de l'agriculture biologique. À noter que les services peuvent faire l'objet d'une approbation seulement.

Les mêmes procédures d'inspection et de certification s'appliquent pour tous les genres d'entreprises. Les coûts et la propriété des certificats peuvent être différents selon les types d'entreprises.

## **IX. NORMES GÉNÉRALES DE PRODUCTION BIOLOGIQUE**

### **1.0 PRÉAMBULE**

La certification biologique est un processus continu **qui doit être renouvelé chaque année**. Une visite d'inspection doit avoir lieu annuellement pour valider les données et suivre la progression de l'entreprise.

### **2.0 ADMISSIBILITÉ**

CETTE SECTION S'ADRESSE À TOUS LES DEMANDEURS, QUEL QUE SOIT LEUR MODE DE PRODUCTION.

- 2.1.** Est admissible au programme de certification GARANTIE BIO-ECOCERT toute entreprise oeuvrant dans le domaine des produits issus de l'agriculture biologique, tant au niveau de la production qu'aux niveaux de la transformation et de la distribution.
- 2.2.** Pour accéder à la certification biologique, un champ, une ferme, une entreprise de transformation ou de distribution doivent être gérés selon les pratiques requises, décrites dans le présent cahier des normes et n'utiliser en aucun cas des méthodes ou intrants non autorisés. Les requérant doivent être en mesure d'en faire la preuve lors de la visite d'inspection de l'agent ou en tout autre occasion jugée nécessaire par le présent organisme.
- 2.3.** Pour être certifié biologique, un champ ne doit pas avoir reçu d'application d'engrais et/ou de pesticides et/ou d'herbicides, de synthèse et/ou d'intrants non autorisés, durant les trente-six (36) derniers mois précédant la récolte.
- 2.4.** Les entreprises doivent avoir appliqué le contenu du cahier des normes dans son intégralité pendant au moins deux (2) années complètes. La dernière de ces 2 années doit être sous le contrôle d'un organisme de certification biologique et assujettie à une inspection. Lors de cette inspection de pré-certification, l'entreprise doit pouvoir démontrer, documents à l'appui, la conformité de sa production des années antérieures.
- 2.5.** La norme de pré-certification s'applique obligatoirement à toutes les entreprises demandant une certification pour la première fois ainsi qu'aux entreprises qui ont interrompu le processus de certification pour plus d'une année.
  - a) Les cueillettes traditionnelles ne sont pas soumises aux exigences de pré-certification.
  - b) Les terres abandonnées depuis plus de 3 ans et remises en cultures par la suite, doivent être inspectées lors de la première culture (récoltée ou enfouie) ou un constat de friche doit être fourni et selon les cas peuvent être éligibles à une certification directe.
  - c) Les érablières n'étant plus considérées comme un milieu de récolte sauvage et une transformation, elles sont désormais assujetties à la pré-certification.

**2.6.** La certification biologique peut se faire, pour une entreprise complète ou pour une partie distincte de l'entreprise. Dans le cas des fermes demandant la certification pour une partie de leur production, elles doivent s'engager par écrit, dès la première année, auprès de GARANTIE BIO-ECOCERT à modifier leurs pratiques culturales de façon à rendre la totalité de leur production certifiable biologique dans un délai raisonnable.

- a) Les actions doivent être documentées et mises à jour annuellement.
- b) Le plan de conversion doit mentionner les étapes envisagées pour convertir chacun des champs ou chaque type de production à l'agriculture biologique ainsi que le calendrier prévu pour compléter la conversion. Ce plan sera sujet à révision annuellement.
- c) Les champs ne peuvent être alternés de la culture biologique à la culture conventionnelle.
- d) Dans le cas d'entreprises possédant des productions diversifiées, il est possible que cette norme ne s'applique pas. Une étude au cas par cas sera nécessaire.

**2.7.** Dans les cas d'entreprise ayant une production mixte, i.e. biologique et conventionnelle, les conditions suivantes s'appliquent:

- a) La certification ne pourra être accordée pour un produit certifiable si ce même produit est cultivé de façon conventionnelle sur l'entreprise.
- b) Ces règles s'appliquent également aux récoltes du producteur sur une autre ferme non certifiée et aux produits achetés ailleurs pour fins de revente par le producteur.
- c) Un inventaire annuel des pesticides présents sur la ferme comprenant le nom des produits, les quantités achetées et restantes ainsi que l'âge des produits, devra être au dossier avant la visite d'inspection.

**2.8.** Bandes Tampons

- a) Lorsque des barrières physiques adéquates (fossés, haies, brise-vents, chemins, bandes riveraines...) assurent qu'il n'y a pas de risques de contamination des cultures biologiques par les cultures avoisinantes, aucune bande tampon n'est nécessaire.
- b) Lorsqu'un risque de contamination due à des applications d'engrais minéraux et/ou de pesticides est présent, une bande tampon d'une largeur minimale de 8 mètres est requise afin de séparer les champs bio des champs conventionnels
- c) En cas de soupçons concernant la contamination, l'inspecteur pourra recommander une zone tampon supérieure.

**2.9.** L'entretien des machineries et des équipements doit être fait de façon à éviter toute contamination des sols lors des travaux agricoles.

**2.10.** Aucune production ne peut être en contact avec du bois traité.

- a) Pour les bâtiments déjà existant, le bois traité doit être recouvert de matériaux étanches garantissant qu'il n'y a aucun risque de contamination des cultures ou animaux et il doit être remplacé lors de rénovations.

## 2.11. Registres

Un suivi administratif adéquat, est une condition essentielle à l'acceptation de la certification d'une entreprise par GARANTIE BIO-ECOCERT.

Par suivi administratif on entend un devis de production biologique incluant;

- les plans de toutes les terres
- un plan de rotation
- un plan de fertilisation
- les mesures visant l'amélioration des sols et la protection de l'environnement
- le détail de tous les intrants utilisés
- des informations sur les sources d'eau d'irrigation
- les stratégies de phytoprotection
- les méthodes de production et plan de production envisagés
- l'identification des risques de contamination
- une description des systèmes de gestion administrative
- sera exigé de toute entreprise demandant la certification biologique.
- registre des plaintes

## 2.12. Analyses

Les analyses de sol ne sont pas requises d'une façon systématique mais sont fortement recommandées. Cependant elles seront obligatoires dans les cas où le producteur aura à fournir des preuves d'une déficience nutritionnelle pour justifier l'utilisation de certains produits utilisables sous condition, ou lorsque le maintien de la fertilité des sols est mis en doute.

L'eau destinée à l'irrigation doit être de bonne qualité.

L'eau destinée à la consommation par les animaux et à la transformation doit respecter les normes en vigueur sur la potabilité de l'eau.

L'approvisionnement en eau d'irrigation et de nettoyage doit être documenté. Des analyses bactériologiques ou physico-chimiques doivent être disponibles pour s'assurer de l'innocuité de l'eau utilisée si des risques de contamination sont identifiés.

## 2.13. Plan de ferme et d'entreprise

Pour toutes les opérations, il est requis que l'opérateur possède un plan qui fasse partie du dossier de certification.

- La répartition de toutes les parcelles de la ferme les unes par rapport aux autres.
- Une numérotation logique des parcelles ainsi que leurs dimensions (hectares).
- Les boisés, brise-vent, bâtiments, chemin de ferme, noms des routes, les différents cours d'eau avec le sens de l'écoulement des eaux et la situation géographique du nord.

Le plan d'entreprise doit inclure:

- Les installations d'entreposage
- Les installations de production

- 2.14.** Les matériaux et produits résultant de matières végétales ou animales manipulés génétiquement sont interdits.
- a) Vous devez vous assurer que les matériaux et produits utilisés (incluant les plants, semences, inoculants, additifs et auxiliaires, etc.) ne sont pas issus du génie génétique. Une garantie écrite de vos fournisseurs devra être disponible lors de la visite d'inspection.
  - b) L'utilisation de matériel manipulé génétiquement dans les productions végétales de la partie conventionnelle d'une entreprise mixte n'est pas autorisée.
- 2.15.** L'application des méthodes biologiques ne doit en aucun cas contrevenir aux lois du pays du requérant. Il est de la responsabilité des opérateurs de s'assurer de posséder les permis nécessaires pour leur type d'activité.
- 2.16.** Un numéro de lot doit être donné à chaque produit ou à chaque lot de produits afin de les identifier et de pouvoir les retracer facilement.

### **3.0 PRODUCTION BIOLOGIQUE ET ENVIRONNEMENT**

CETTE SECTION S'ADRESSE À TOUS LES DEMANDEURS, QUEL QUE SOIT LEUR TYPE DE PRODUCTION.

**3.1.** Le système de production en agriculture biologique a été conçu de manière à produire des aliments d'une façon optimum, en utilisant des méthodes culturales saines qui n'ont pas recours aux intrants agro-chimiques. Ces méthodes visent à minimiser les dommages à l'environnement et aux habitats naturels. Pour ce faire on doit donc:

- Favoriser les cycles biologiques des micro-organismes, de la flore et de la faune du sol.
- Maintenir les habitats sauvages existant et tout particulièrement les refuges pour les espèces menacées ou en danger d'extinction.
- Créer un environnement propice au développement des organismes alliés (insectes, oiseaux, batraciens etc.) et à leur bien-être.
- Ne produire aucune pollution.
- Considérer l'impact social et écologique des opérations de l'entreprise.
- Adhérer aux principes de conservation des ressources.

**3.2.** Pratiques à privilégier:

- Les rotations sont obligatoires. Elles doivent être aussi variées que possible et inclure des légumineuses.
- L'usage rationnel des fumiers et des résidus de récolte.
- L'emploi d'intrants appropriés.
- Un contrôle mécanique, physique ou culturale des mauvaises herbes.
- Le travail du sol dans des conditions adéquates, en évitant la compaction, l'érosion éolienne, hydrique, etc.

## 4.0 PRODUCTION VÉGÉTALE

**RAPPEL : Les sections 2, 3 et 15 s'appliquent aussi. Les organismes modifiés génétiquement sont interdits. Lorsque les normes indiquent qu'un produit est acceptable preuve à l'appui, le producteur doit obligatoirement avoir en main les preuves de conformité lors de la visite d'inspection.**

**4.1.** L'activité biologique, la fertilité et l'équilibre des sols doivent être maintenus ou augmentés par la culture de légumineuses, d'engrais vert et de cultures à enracinement profond dans le cadre d'un programme de rotation approprié et réparti sur plusieurs années. L'agriculteur peut également incorporer dans le sol des matières organiques compostées ou non et des sous-produits d'élevage comme le fumier. Ces techniques de base sont requises.

### 4.2. Matières organiques

Tout apport de matière organique fraîche doit être réalisé en période végétative. Les doses doivent être acceptables pour l'environnement. À noter que les fumiers biologiques ou conventionnels sont autorisés à condition de rencontrer les normes ci-dessous. Les intrants autorisés pour la fertilisation à base de matières organique sont :

- a) Le fumier correctement composté et libre de contaminant.
- b) Le fumier non composté et le lisier préférablement aéré, libres de contaminant :
  - appliqués sur des cultures qui ne sont pas destinées à la consommation humaine.
  - appliqués sur des vivaces au moment de l'implantation ou de la rénovation.
  - appliqués et incorporé dans le sol, au moins 4 mois avant la récolte sur des cultures destinées à la consommation humaine.
  - appliqués plus de 4 mois avant la date de plantation dans le cas des productions réputées accumulatrices de nitrates (radis, légumes feuilles, chénopodiacées)
- c) Le compost fait à partir de toute matière végétale, libre de contamination.
- d) Le compost commercial ne contenant pas de produit non autorisé. Documentation indiquant la composition du produit requise.
- e) La paille provenant de culture certifiée de préférence. Lorsque la culture est non certifiée:
  - La paille peut être utilisée dans le compost ou comme paillis. Le producteur doit prouver qu'elle est cultivée sans utilisation de pesticides et de "raccourcisseurs" de paille.
  - Les feuilles, le gazon, les résidus de cultures conventionnelles prouvés exempts de pesticides peuvent être autorisés en production biologique
- f) Sous-produits du secteur alimentaire (transformation, boucherie, pêcheries etc...) sans ajout de produits non autorisés, sur approbation du comité de certification..
- g) Sous-produits du secteur forestier. Les boues et cendres de papetières sont cependant interdites.
- h) Algues, tourbes, mousse de sphaigne et autres substances similaires en provenance de la nature, prouvés sans ajout d'intrants non permis.
- i) Cendres de bois, libres de tout contaminant.

- 4.3.** La surfertilisation devant être évitée, les quantités d'éléments fertilisants utilisées ne devront pas excéder les besoins des diverses cultures de la rotation. Des analyses de sol peuvent être requises. Les PAEF doivent être accessibles lors de la visite de contrôle.
- 4.4.** La provenance des intrants non produits sur la ferme devra être documentée et faire partie du dossier de certification.
- 4.5.** Fertilisants minéraux et amendements.

Les fertilisants minéraux autorisés doivent être utilisés dans leur état initial et ne doivent pas être rendus plus solubles par un traitement chimique quelconque. Les amendements minéraux suivants peuvent être utilisés pour compléter la fertilisation à base de matière organique. Ils ne doivent en aucun cas constituer la majorité des apports de fertilisation. L'utilisation doit être justifiée par une analyse de sol ou de feuilles ou être effectuée suite à la recommandation d'un agronome.

- a) Phosphate de roche naturel.
  - b) Poudre de roche libre de contaminant.
  - c) Pierre à chaux calcique et magnésienne.
  - d) Craie.
  - e) Marne.
  - f) Argile, bentonite, vermiculite, perlite n'ayant pas reçu de traitement chimique avec des matériaux non autorisés.
  - g) Sulfate de potasse et de magnésium (Sul-Po-Mag et Langebeneite).
  - h) Bore.
  - i) Poudre d'os, farine de sang, farine de poisson, farine de cuir et autres produits naturels semblables.
  - j) Gypse (Sulfate de calcium).
- 4.6.** Ces intrants sont permis en amendement pour les sols. Cependant une analyse de sol ou de feuillage démontrant un problème à corriger sera exigée lors d'une première utilisation.
- a) Sulfate de magnésium.
  - b) Sulfate de potassium (permis uniquement lorsqu'un excès de magnésium est reconnu).
  - c) Oligo-éléments: cuivre, fer, manganèse, molybdène et zinc (lorsqu'il y a une déficience justifiée).
  - d) Souffre (lorsqu'il y a une déficience justifiée).
  - e) Éléments traces de minéraux chélatés (lorsqu'il y a une déficience justifiée).

#### 4.7. Les autres produits permis en amendements sont:

- a) Activateurs microbiens, mycorhize, rhizobium et inoculants.
- b) Adjuvants et surfactants de source naturelle.
- c) Extraits d'algues marines et autres produits marins non fortifiés. Preuve requise.
- d) Préparations végétales ou animales.
- e) Préparats biodynamiques.

#### 4.8. Eau d'irrigation:

L'eau d'irrigation ne doit pas comporter de risques de contamination des cultures et sa provenance doit être documentée. En cas de doute, le producteur aura la responsabilité de fournir une analyse.

#### 4.9. Semences, bulbes, tubercules et transplants:

***Attention : Les transplants (petits plants) doivent être de provenance certifiée biologique. Dans le cas des semences, une tolérance pour les semences conventionnelles sera en place jusqu'en janvier 2005. Après cette date, les semences devront être certifiées biologiques.***

Il est convenu que tous les types de semences, bulbes, tubercules, transplants et porte-greffe doivent préférablement provenir de sources biologiques certifiées. Cependant la non disponibilité de certains de ces produits sur le marché pourra entraîner une dérogation provisoire, soumise à ces dispositions:

- a) Le producteur devra fournir les preuves de non disponibilité de matériel certifié biologique.
- b) Le producteur devra préférer une semence non traitée en toute première considération. Le producteur devra faire la preuve qu'il a effectué toutes les démarches possibles pour se procurer des semences non traitées.
- c) Les plants de vivaces sont soumises aux mêmes dispositions et la récolte ne pourra être vendue sous la mention biologique certifiée que lorsqu'il se sera écoulé un an de culture en accord avec le présent cahier des normes.

#### 4.10. Régie phytosanitaire

Les prédateurs naturels doivent être protégés et favorisés par la mise en place de conditions favorables à leur développement. Les maladies et les insectes nuisibles doivent être contrôlés par l'établissement d'une combinaison de conditions favorisant au maximum l'équilibre naturel tel que:

- Une fertilisation équilibrée.
- L'emploi de variétés résistantes.
- L'emploi d'une rotation brisant le cycle des insectes nuisibles et des maladies.
- Les cultures associées.
- Une hygiène préventive.

Les produits suivants sont permis:

- Les préparations faites à base de substances minérales et organiques dans l'élaboration desquels n'intervient aucun produit non autorisé.
- Les préparations de *Bacillus thuringiensis*.
- Les phéromones utilisées pour le trappage et la confusion sexuelle.
- Les savons insecticides et fongiques.
- La chaux hydratée, le silicate de sodium.
- Les huiles végétales, animales et de paraffine pure, utilisées au stade dormant.
- La terre diatomée.
- Le soufre élémentaire, les bouillies bordelaises et le sel de cuivre. D'autres produits du cuivre et du soufre peuvent être approuvés mais devront être documentés.
- Les insecticides botaniques tels que: la roténone, la pyrèthre sont à utiliser en dernier recours et d'une façon non systématique, étant donné qu'ils ne sont pas sélectifs.
- La stérilisation thermique des sols et terreaux uniquement dans les cas où une rotation appropriée ou un renouvellement du sol ne peuvent être effectués.

**4.11.** Tout autre produit ou mélange de produits de protection phytosanitaire destiné à être utilisé sur l'entreprise certifiée doit obligatoirement être soumis à Garantie Bio-Ecocert pour autorisation préalable à l'utilisation.

**4.12.** Contrôle des mauvaises herbes:

Le contrôle des mauvaises herbes est soumis aux mêmes dispositions que celui des insectes et maladies (3.10). Les méthodes et matériaux autorisés sont:

- Le contrôle mécanique et manuel.
- Le désherbage thermique.
- Les paillis de plastique non dégradable. Ils doivent être recyclés après usage dans la mesure du possible.

**4.13.** Terreux de croissance

Les terreux de croissance doivent être conformes aux normes de Garantie Bio-Ecocert (exempts de produit de synthèse depuis 36 mois). Ceci s'applique également à la terre noire ou toute autre composante d'un terreux en provenance de l'extérieur de l'entreprise.

## 5.0 PRODUCTION ANIMALE, NORMES GÉNÉRALES.

CETTE SECTION S'ADRESSE À TOUS LES TYPES DE PRODUCTION ANIMALE.

**RAPPEL :** Les sections 2, 3 et 15 s'appliquent aussi. Les organismes manipulés génétiquement sont interdits tant dans l'alimentation que dans les soins de santé pour tout le troupeau, incluant la relève. Les réglementations en vigueur doivent être respectées.

Les élevages tributaires de l'alimentation en électricité doivent prévoir un scénario d'urgence et des équipements tel que génératrice de secours, en cas d'interruption de courant.

Sur les entreprises ayant des productions animales sous régie conventionnelle et régie biologique :

- Les races en régie bio doivent être différentes de celles en régie conventionnelle
- Les bâtiments d'élevage doivent être séparés
- Un échantillonnage pour analyse de l'alimentation biologique peut être exigée en tout temps

À noter : Les animaux de remplacement sont aussi assujettis aux présentes normes.

**5.1.** Les techniques d'élevage en agriculture biologique ont pour but de maintenir la santé des animaux par l'adoption d'une gestion efficace qui inclue:

- Une bonne compréhension des animaux élevés.
- La bienveillance dans le traitement des animaux afin de minimiser les sources de stress.
- Des conditions d'élevage qui comblent les besoins inhérents à chaque espèce et assurent leur confort.
- Une nourriture appropriée.
- Une sélection de races robustes et bien adaptées aux conditions locales.
- Une sélection des sujets visant à éliminer les animaux dépendant de l'usage de médicaments de synthèse.
- L'usage d'hormones est interdit. L'utilisation d'hormones entraîne le déclassement permanent de l'animal ou du troupeau ainsi traité.

**5.2.** Alimentation :

L'alimentation des animaux doit être planifiée de façon à ce qu'elle soit à 100% d'origine biologique **certifiée**, selon les méthodes requises au présent cahier des normes.

- a) En raison de mauvaises conditions climatiques ou par manque d'approvisionnement en aliments biologiques, une dérogation peut être accordée pour une période de temps déterminée. La demande devra être soumise au préalable pour évaluation par le comité de certification. À noter que l'alimentation conventionnelle alors utilisée devra être prouvée garantie sans OGM.

Le pourcentage minimum d'aliments biologiques suivant, calculé sur la base de matière sèche s'applique aux:

- i) Animaux de boucherie      Au moins 90% calculé sur une base quotidienne.
  - ii) Animaux laitiers      Au moins 80% calculé sur une base quotidienne.
  - iii) Non-ruminants      Au moins 70% calculé sur une base quotidienne.
- b) Les récoltes de pré-certification peuvent être acceptées comme aliments de remplacement en cas de pénurie, sur approbation au cas par cas par le comité de certification. Les aliments réputés sans intrants interdits mais non contrôlés par un organisme de certification ne peuvent être considérés comme biologiques mais peuvent être acceptés comme aliments de remplacement en cas de pénurie.
- c) Les fourrages ne doivent contenir aucun additif chimique. Les préservatifs doivent être conformes aux normes.
- d) L'alimentation doit être équilibrée et de bonne qualité et ne doit pas avoir un niveau de protéines, d'énergie ou d'autres additifs qui soient associés à de la production intensive.
- e) Les animaux doivent avoir accès à de l'eau fraîche de bonne qualité en tout temps. Une analyse annuelle peut être requise.

### 5.3. Suppléments :

Les minéraux, les vitamines, les extraits de plantes, le sel et autres produits de source naturelle, peuvent être servis à satiété. Si l'utilisation d'autres produits s'avère nécessaire elle doit être contrôlée et correspondre à des besoins précis des animaux. Une attention particulière doit cependant être portée concernant les ingrédients de ces produits et la possibilité qu'ils contiennent des organismes manipulés génétiquement. Dans tous les cas, la liste des ingrédients doit être disponible lors de la visite de contrôle. Sont admissibles:

- a) Le sel alimentaire.
- b) Les minéraux de synthèse, uniquement en cas d'approvisionnement prouvé insuffisant en minéraux naturels.
- c) Les vitamines de synthèse, uniquement en cas d'approvisionnement prouvé insuffisant en vitamines naturelles et les acides aminés.
- d) Les sources de carbonate de calcium (chaux, chaux dolomitique, lithothame etc...).
- e) Les oligo-éléments.

### 5.4. Conditions d'élevage et de logement :

Les animaux et la volaille doivent être élevés dans des conditions qui respectent leurs besoins physiologiques et comportementaux. Ils doivent recevoir de bons soins et leur logement doit être conçu de façon à leur apporter le minimum de stress. L'élevage en cages est interdit.

- a) Les animaux doivent avoir un maximum de liberté et avoir accès à l'extérieur aussi longtemps que possible, quand les conditions climatiques le permettent. Le confinement temporaire est permis pendant les périodes de climat difficile, quand la santé, la sécurité ou le bien-être de l'animal est menacé, ou pour protéger les plantes, le sol ou la qualité de l'eau. Cependant les productions exclusivement hivernales sont interdites.
- b) Les locaux de stabulation doivent recevoir la lumière du jour, être bien ventilés et salubres.
- c) Les animaux doivent avoir suffisamment d'espace pour se coucher et doivent avoir accès à une litière.
- d) Toutes les matières susceptibles d'être consommées par les animaux (litière, bois, etc.) ne doivent pas avoir été traitées avec des produits de synthèse. Un document signé par le fournisseur attestant la conformité aux normes devra être joint au dossier.
- e) Les animaux élevés à l'extérieur doivent avoir accès à un abri.
- f) Les animaux doivent avoir accès à de l'eau propre et fraîche, à volonté.
- g) L'amputation de la queue, la castration, l'ablation des dents, la taille du bec, le brûlage des ailes et toute autre mutilation sont interdits. Une dérogation s'applique pour la castration des porcelets et des bovins, la taille du bec supérieur des faisans ainsi que l'amputation de la queue des agneaux, considérés comme des pratiques obligatoires. Ces pratiques doivent être cependant effectuées avec le moins de cruauté possible pour les animaux.
- h) Les locaux doivent être nettoyés régulièrement après avoir préalablement effectué l'enlèvement des fumiers et avoir évacué les animaux (voir en annexe les produits autorisés pour le nettoyage).
- i) Lorsque la durée du jour doit être prolongée de manière artificielle, la durée totale avec lumière ne peut dépasser 16 heures et doit se terminer par une diminution progressive de l'intensité lumineuse.

### 5.5. Origine des animaux :

Les pratiques d'élevage doivent être conçues de manière à ce que les animaux naissent et soient élevés sur la ferme. Toutefois pour des raisons d'établissement, d'expansion ou de perte d'un troupeau, ou encore pour un changement de race, les pratiques suivantes sont permises:

- a) L'acquisition d'animaux en provenance d'élevage "certifié biologique".
- b) L'acquisition d'animaux en santé, de toutes provenances. Ils seront alors soumis à une période de conversion Voir dispositions particulières de conversion par type d'élevage.
- c) Les animaux destinés à la production de viande devront naître et être élevés sur la ferme, à l'exception des volailles qui pourront être achetées à un (1) jour d'âge et provenir d'entreprises conventionnelles.
- d) Les mâles de toute espèce, achetés pour la reproduction, n'ont pas à subir de période de conversion et devront être élevés en accord avec les normes dès leur arrivée sur la ferme.
- e) Une attestation sanitaire de l'élevage d'où provient un animal nouvellement acquis peut être demandée. Une période de quarantaine de 1 mois est conseillée.
- f) Suite aux périodes de conversion, les animaux en provenance d'élevages conventionnels peuvent produire du lait ou des sujets de remplacement qui seront considérés comme biologiques. Toutefois les animaux ainsi convertis, en provenance d'élevages conventionnels, ne pourront en aucun cas être commercialisés comme viande biologique.

## 5.6. Période de conversion :

Une période de conversion correspond au temps durant lequel l'élevage des animaux se fait en accord avec les normes de production animale de GARANTIE BIO. Voir normes par type d'élevage.

## 5.7. Reproduction :

L'accouplement naturel est la forme de reproduction à privilégier.

- a) L'insémination artificielle est acceptée.
- b) L'usage d'hormone de reproduction est interdit. Les animaux ayant reçu des hormones doivent être retirés du troupeau certifié biologique (déclassement de l'animal de façon permanente).
- c) Les transplants embryonnaires sont interdits. Les animaux ayant reçu des transplants doivent être retirés du troupeau certifié biologique (déclassement de l'animal de façon permanente).

## 5.8. Santé du troupeau :

Les méthodes d'élevage décrites en 4.0 sont des moyens déterminants pour le maintien de la santé du troupeau. Les animaux doivent être manipulés par l'éleveur dès leur jeune âge afin de les habituer aux contacts humains.

Les méthodes thérapeutiques alternatives tel que l'homéopathie, la phytothérapie, etc. sont à privilégier dans le soin des animaux. La prévention, un diagnostic précis, le traitement rapide sont de mise. Les règles suivantes sont applicables:

### a) Vaccination:

La vaccination, les Probiotiques et les autres produits de prévention similaires sont permis.

### b) Vermifugation:

La vermifugation à l'aide de produits tel que les végétaux, le charbon, l'argile, est permis sur une base régulière. Elle devra être accompagnée de pratiques d'élevage qui visent à réduire ou à complètement éliminer les causes d'infestation.

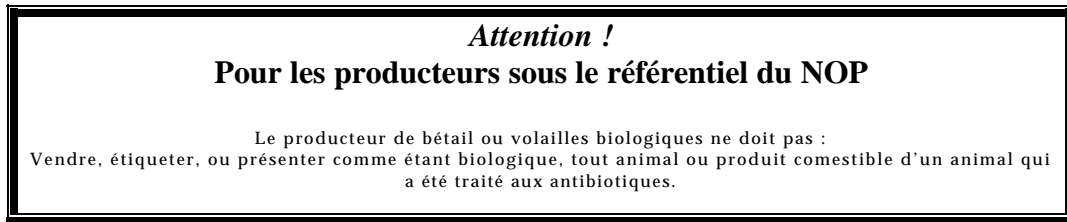
### c) Traitements vétérinaires:

Pour les cas extrêmes et afin d'éviter toute souffrance aux animaux, le recours à la médecine vétérinaire conventionnelle, incluant les antibiotiques, peut être nécessaire.

Voir dispositions particulières par type d'élevage.

- d) Les animaux dépendant d'interventions vétérinaires actives régulières devront être retirés du troupeau.

- e) Les animaux ayant reçu un traitement vétérinaire conventionnel devront être identifiés au sein du troupeau. Tous les traitements même autorisés et les périodes de retrait doivent être inscrits aux registres animaux. Seuls les médicaments sur prescription seront tolérés dans la pharmacie. On doit disposer de façon sécuritaire des produits périmés.



#### 5.9. Abattage :

Les animaux devront être traités avec bienveillance et de manière à minimiser le stress tout au long de l'opération les conduisant à l'abattage. La responsabilité de leur bien-être et de leur confort incombe à l'éleveur ainsi qu'au transporteur. De plus:

- a) Un abattoir rencontrant les exigences gouvernementales devra être utilisé.
- b) Le producteur aura la responsabilité de l'identification de l'animal et de sa carcasse après l'abattage, pour veiller à ce qu'il n'y ait aucune confusion avec des viandes non certifiées.

#### 5.10. Registres :

Un registre renfermant une fiche d'identification pour chaque animal doit être tenu par l'éleveur. Les origines ainsi que toutes les interventions vétérinaires subies par le sujet, les traitements utilisés etc. devront y être inscrits.

Les animaux doivent être identifiés individuellement lorsque possible.

#### 5.11. Contrôle des insectes et vermines :

La prévention est de mise. Les abords des bâtiments d'élevage doivent être maintenus propres. Les aliments doivent être conservés dans des contenant fermés. Lorsque l'entreprise fait appel à une firme extérieure pour l'entretien ou le contrôle, le protocole suivi ainsi que l'information sur les produits utilisés doivent être en filière.

## **6.0 PRODUCTION PORCINE :**

**RAPPEL :** Les sections 2, 3 et 15 s'appliquent aussi.

### **6.1. Général :**

Les besoins essentiels des porcs tels que le confort, la compagnie des autres animaux, un minimum de stress, un contact humain de qualité, doivent être respectés.

La taille des élevages est limitée à 1500 porcs à l'engraissement par année (soit 80 truies élevages naisseurs-finisseeurs) ou à 200 truies (élevage naisseur uniquement) ou leurs équivalents lorsque l'alimentation n'est pas produite à 100% sur l'entreprise.

Tous les animaux doivent être identifiés individuellement soit par tatouage ou boucle d'oreille. Ces normes peuvent aussi s'appliquer aux élevages de sangliers.

### **6.2. Alimentation :**

- a) Doit rencontrer les besoins essentiels.
- b) Lorsque des déchets végétaux sont servis ils doivent être certifiés biologiques.
- c) L'apport de fourrages grossiers est obligatoire.

### **6.3. Conditions d'élevage et de logement :**

- a) Les bâtiments doivent être bien aérés et isolés. Les températures doivent correspondre aux zones de confort en fonction de l'âge. Les animaux doivent être protégés contre le froid et les courants d'air.
- b) Les % d'humidité, de poussière ne doivent pas affectés le bien-être du troupeau.
- c) Concentrations à ne pas dépasser :
  - Ammoniac : 20 ppm
  - Hydrogène Sulfuré : 5 ppm
  - Oxyde de carbone : 50ppm
- d) Un relevé des températures, de l'humidité, de la qualité de l'air doit être effectué au besoin et inscrit aux registres.
- e) Les bâtiments doivent être construits de matériaux faciles à entretenir. Les planchers doivent être antidérapants.
- f) Les enclos individuels ne sont pas permis pour les porcs et les truies gestantes. Les porcs doivent être élevés en groupes stables et de dimensions acceptables. Les verrats peuvent être élevés en enclos individuels.
- g) Les dimensions des enclos doivent permettre à tous les animaux de se reposer en même temps

À titre indicatif, les dimensions minimales suivantes sont suggérées :

- Porc en croissance : 1.15m<sup>2</sup> de plancher pour 110 kg de poids vif.
- Truies et cochettes : 2.9 m<sup>2</sup> de plancher pour 250 kg de poids vif.
- Aire de mise bas : 3m X 3 m avec une zone de 0.8 m<sup>2</sup> protégée et chauffée, avec abreuvoir distinct, pour les porcelets.
- Verrat : 3m X 3m de plancher.

h) Les dimensions des unités de confinement temporaire tel que les loges de récupération lors de maladies doivent permettre aux porcs de se mettre debout, de se mouvoir et de se coucher aisément sans toucher les côtés de la loge.

La durée minimale de l'éclairage est de 8 heures. L'éclairage doit permettre l'inspection des animaux par l'éleveur en tout temps.

i) Une litière abondante doit être présente en tout temps.

j) Des objets à mordiller sécuritaires doivent être disponibles dans les enclos.

#### 6.4. Accès à l'extérieur :

a) Les porcs doivent avoir un accès à l'extérieur lorsque les conditions climatiques le permettent (soit au printemps, à l'été et à l'automne)

b) Les anneaux nasals sont interdits.

c) L'élevage des porcelets jusqu'au sevrage et la phase finale d'engraissement pour la production de viande peut avoir lieu à l'intérieur.

d) Des brise-vents et un abri à l'épreuve de l'eau avec litière et espace suffisant pour permettre à tous les animaux de se reposer en même temps doivent être disponibles.

e) De l'ombrage ainsi qu'une source de rafraîchissement (gicleurs, mare...) doivent être disponibles en été.

f) Les dimensions des enclos extérieurs doivent être suffisantes pour éviter le surpeuplement.

À titre indicatif les densités maximales/hectare au pâturage autorisées en Europe :

- Porcelets :74
- Truies reproductrices : 7
- Porcs à l'engraissement 14

#### 6.5. Mise-bas :

a) Les cages de mise-bas seront tolérées pour de courtes périodes uniquement (maximum 5 jours).

b) Les truies doivent rester dans l'enclos de mise-bas pour un minimum de 21 jours après la mise-bas.

c) La coupe des dents des porcelets ne doit pas excéder le 1/4 de la dent.

d) La castration doit être faite avant l'âge de 7 jours, par une personne compétente et à l'aide d'instruments propres, désinfectés et bien conçus.

e) Le sevrage complet ne peut être fait avant l'âge de 4 semaines.

## 6.6. Santé :

- a) Le principe du « tout plein-tout vide » devrait être appliqué en prévention.
- b) La castration des verrats à réformer est interdite.
- c) Les antibiotiques ne peuvent être utilisés que pour traiter des problèmes de santé lorsque les autres méthodes autorisées ont échouées. L'utilisation systématique est interdite et entraîne le déclassement des animaux traités
- d) Les animaux traités et leurs petits à l'allaitement ne pourront être vendus sous la mention « certifié biologique » pour une période de 3 mois suivant le traitement ou du double de la période prescrite sur l'étiquette selon la plus longue de ces 2 alternatives.

*Attention* Rappel aux producteurs sous référentiel NOP : voir 5.8 e)

## 6.7. Conversion :

Lorsque le cheptel est constitué pour la première fois, et en l'absence de quantités suffisantes d'animaux élevés selon le mode de production biologique :

- a) Afin que les porcelets puissent être considérés comme certifiés biologiques, les truies gestantes provenant d'élevage conventionnel doivent être élevées conformément aux normes pour les 5 dernières semaines de la gestation.
- b) Les porcelets provenant d'élevage conventionnel doivent être élevés conformément aux normes dès leur naissance et peser moins de 15 kg et subir une période de conversion de 3 mois.

Lors d'achats ultérieurs et en l'absence de quantités suffisantes d'animaux élevés selon le mode biologique :

- a) Les truies et cochettes de remplacement ne doivent pas excéder 10% du cheptel et doivent être élevées conformément aux normes pour une période de 6 mois. À noter que seuls les porcelets pourront alors être commercialisés comme « viande certifiée biologique ».

## 6.8. Transport et abattage :

- a) Les animaux doivent être mis à jeûner avant le transport et l'abattage pour une période minimale de 4 heures avant le transport et une période maximale de 18 h avant l'abattage.
- b) Les animaux doivent être protégés contre les intempéries durant le transport.
- c) La densité de population lors du transport doit être appropriée au poids des animaux.
- d) Les aiguillons électriques sont interdits en tout temps.
- e) L'abattoir doit être visité par Garantie Bio.

## **7.0 PRODUCTION LAITIÈRE :**

**RAPPEL :** Les sections 2, 3 et 15 s'appliquent aussi.

### **7.1. Général**

Le troupeau laitier doit être élevé en conformité aux normes en tout temps. Cela implique que les animaux de remplacement sont aussi assujettis aux présentes normes.

### **7.2. Alimentation :**

L'alimentation des ruminants devra contenir une ration fourragère quotidienne d'au moins 60%, calculé sous forme de matière sèche. De ce 60% en fourrages, 25% devra être servi sous forme de foin sec durant les périodes où les vaches ne sont pas au pâturage.

- a) Le foin enrobé et certains ensilages peu humides peuvent être considérés comme du fourrage sec selon l'analyse du taux d'humidité. Une dérogation peut alors être demandée au comité de certification.
- b) L'eau doit être de bonne qualité et disponible à volonté.

### **7.3. Conditions d'élevage et de logement :**

- a) Les animaux peuvent être attachés pendant une période limitée (période hivernale). Ils devraient alors avoir accès à une aire d'exercice intérieure ou extérieure au minimum 2 fois par semaine.
- b) L'utilisation de fil électrique au niveau de la croupe, pour pallier à un aménagement de l'espace déficient (stalles trop courtes) n'est pas autorisée.
- c) Les animaux doivent avoir suffisamment d'espace pour pouvoir s'allonger confortablement.
- d) Les planchers doivent être rugueux afin d'éviter les blessures.

### **7.4. Accès à l'extérieur :**

Obligatoire lorsque les conditions climatiques le permettent.

- a) Des brise-vents et un abri à l'épreuve de l'eau avec litière et espace suffisant pour permettre à tous les animaux de se reposer en même temps doivent être disponibles lorsqu'à l'extérieur l'hiver
- b) De l'ombrage et un approvisionnement constant en eau de qualité doivent être disponibles.
- c) Les pâturages sont obligatoires et doivent être suffisamment grands pour couvrir une partie des besoins alimentaires. La densité minimale demandée est :

- Vaches : 2 animaux / hectare
- Brebis et chèvres : 14 animaux / hectare

### 7.5. Mise-bas :

Les veaux élevés pour la relève pourront être retirés de la mère à un (1) jour d'âge ou après s'être assuré qu'ils ont reçu du colostrum de la mère à la naissance.

- a) Ils devront recevoir une alimentation au lait entier frais ou reconstitué ne contenant aucun additif ou médication synthétique jusqu'à l'âge de trois (3) mois.
- b) Le sevrage des agneaux et chevreaux ne peut se faire avant l'âge de 2 mois ou un poids de 18 kg.

### 7.6. Santé :

- a) Le compte des cellules somatiques ne doit pas dépasser le seuil de 400 000 sur une moyenne annuelle pour le lait de vaches et de 1500 000 pour le lait de chèvres.
- b) Les animaux laitiers traités avec des substances à usage restreint tel que décrites à l'annexe 3 devront subir une période de retrait de 14 jours ou du double de la période prescrite sur l'étiquette, selon la plus longue de ces deux alternatives, avant que leur lait puisse être vendu sous la mention "certifié biologique". Ce lait ne pourra être servi aux petits.
- c) Les antibiotiques ne peuvent être utilisés que pour traiter des problèmes de santé lorsque les autres méthodes autorisées ont échouées. L'utilisation systématique est interdite et entraîne le déclassement des animaux traités

### 7.7. Entretien des équipements laitiers :

Les agents nettoyant pour l'équipement de traite doivent être conformes aux normes en regard de leur composition i.e. de source naturelle. Les éleveurs ont la responsabilité de trouver des alternatives naturelles aux produits commerciaux conventionnels.

Dans les cas où les normes sanitaires exigent l'utilisation de produits nettoyant non autorisés, un double rinçage est obligatoire.

### 7.8. Conversion :

Lorsque le cheptel est constitué pour la première fois, et en l'absence de quantités suffisantes d'animaux élevés selon le mode de production biologique :

- a) Les animaux laitiers provenant d'élevage conventionnel devront subir une période de conversion minimale de 12 mois (52 semaines) en accord avec les présentes normes pour le logement et les soins de santé. L'alimentation des 3 derniers mois de la période de conversion doit être à 100% certifiée biologique.
- b) Les animaux non certifiés ajoutés au troupeau certifié biologique devraient être amenés sur l'entreprise aussitôt après le sevrage.
- c) En cas d'urgence, tout animal productif en provenance d'élevage conventionnel, ajouté au troupeau certifié biologique doit subir une période de conversion de 3 mois en accord avec les normes biologiques. Le comité de certification doit être avisé avant l'achat.

- d) Les brebis et chèvres doivent être élevées conformément aux normes dès leur sevrage et être âgées de moins de 45 jours.
- e) Les veaux doivent être âgés de moins de 7 jours.

***Attention !***

**Pour les producteurs sous le référentiel du NOP**

**Origine du bétail :**

Les animaux laitiers : Le lait ou les produits laitiers doivent provenir d'animaux qui ont été sous gestion biologique continue depuis au moins une année avant la production de lait ou de produits laitiers qui seront vendus, étiquetés, ou présentés comme étant biologiques, excepté dans le cas où un troupeau entier a été élevé dans des conditions de production biologique, le producteur peut alors :

- (i) Pendant les 9 premiers mois de cette année, donner un minimum de 80 pour cent d'aliments soit organiques, soit provenant des terres comprises dans un plan de système biologique et gérées conformément aux conditions requises pour les cultures biologiques, et
- (ii) Donner des aliments qui répondent aux conditions stipulées dans § 205.237, pendant les 3 derniers mois.
- (iii) Dès qu'un troupeau entier a été converti en mode biologique, tout animal laitier sera sous gestion biologique à partir du dernier tiers de la gestation.

## **8.0 PRODUCTION DE VIANDE:**

**RAPPEL :** Les sections 2, 3 et 15 s'appliquent aussi.

### **8.1. Général**

Cette section s'adresse aux élevages de bisons, wapitis, daims, chevreuils, chevaux, moutons, chèvres, bœufs et volailles.

### **8.2. Alimentation :**

Le calcul des rations tel que servies devra être disponible lors de la visite de contrôle. L'alimentation des ruminants et des chevaux devra contenir une ration fourragère quotidienne d'au moins 60% calculée sous forme de matière sèche. De ce 60% en fourrages, 25% devra être servi sous forme de foin sec durant les périodes où les animaux ne sont pas au pâturage.

- a) Le foin enrobé et certains ensilages peu humides peuvent être considérés comme du fourrage sec selon l'analyse du taux d'humidité. Une dérogation peut alors être demandée au comité de certification.
- b) L'eau doit être de bonne qualité et disponible à volonté.

### **8.3. Conditions d'élevage et de logement :**

- a) Les animaux doivent avoir suffisamment d'espace pour pouvoir s'allonger confortablement.
- b) Les planchers doivent être rugueux afin d'éviter les blessures.

### **8.4. Accès extérieur :**

Obligatoire lorsque les conditions climatiques le permettent (printemps, été, automne). Les animaux dits sauvages (ex : bisons, cervidés...) doivent être élevés à l'extérieur.

- a) Des brise-vents et un abri à l'épreuve de l'eau avec litière et espace suffisant pour permettre à tous les animaux de se reposer en même temps doivent être disponibles l'hiver.
- b) De l'ombrage et un approvisionnement constant en eau de qualité doivent être disponibles.
- c) Les pâturages sont obligatoires.
- d) La densité suggérée est :

- Veaux : 5 animaux / hectare
- Bovins de 1 à 2 ans : 3 animaux / hectare
- Bovins de plus de 2 ans : 2 animaux / hectare
- Autres : 2 animaux/ hectare
- Brebis et chèvres : 14 animaux / hectare
- Volailles : 500 animaux /hectares

- e) La phase finale d'engraissement pour la production bovine et ovine peut avoir lieu à l'intérieur.

#### **8.5. Mise-bas :**

- a) Les veaux élevés pour la relève pourront être retirés de la mère à un (1) jour d'âge ou après s'être assuré qu'ils ont reçu du colostrum de la mère à la naissance.
- b) Ils devront recevoir une alimentation au lait entier frais ou reconstitué ne contenant aucun additif ou médication synthétique jusqu'à l'âge de trois (3) mois.
- c) Le sevrage des agneaux et chevreaux ne peut se faire avant l'âge de 2 mois ou un poids de 18 kg.

#### **8.6. Santé :**

- a) Les antibiotiques ne peuvent être utilisés que pour traiter des problèmes de santé lorsque les autres méthodes autorisées ont échouées.
- b) Les animaux traités et leurs petits à l'allaitement, ainsi que les animaux traités à l'engraissement ne pourront être vendus sous la mention "certifié biologique" pour une période de 3 mois suivant le traitement.

#### **8.7. Achats :**

Lorsque le cheptel est constitué pour la première fois, et en l'absence de quantités suffisante d'animaux élevés selon le mode de production biologique :

- a) Les animaux de boucherie reproducteurs devront être élevés selon les présentes normes pour une période représentant le dernier tiers de leur gestation.
- b) Les veaux et poulains de moins de 8 jours ayant reçu du colostrum et ne provenant pas de marchés aux bestiaux.
- c) Les bisons, daims, chevreuils doivent avoir moins de 6 mois et subir une période de conversion de 6 mois.
- d) Les agneaux et chevreaux doivent être élevés conformément aux normes dès leur sevrage, être âgés de moins de 45 jours et subir une période de conversion de 3 mois.
- e) Les volailles pourront être achetées à un (1) jour d'âge et provenir d'entreprises conventionnelles.

Par la suite, les animaux destinés à la production de viande devront naître et être élevés sur la ferme, à l'exception des volailles qui pourront être achetées à un (1) jour d'âge et provenir d'entreprises conventionnelles.

Lors d'un remplacement annuel maximum de 10% du troupeau, la période de conversion est réduite à une période représentant le dernier tiers de la gestation.

## 8.8. Conversion

Les entreprises qui convertissent leur propre troupeau doivent rencontrer les normes suivantes :

- a) Les produits de bétail et de volailles qui seront vendus, étiquetés, ou présentés comme étant biologiques doivent provenir de troupeaux ou d'élevages qui ont été gérés biologiquement à partir du dernier tiers de la gestation ou couvaïson, à l'exception des volailles.  
Les volailles, ou les produits comestibles de volailles doivent provenir d'élevages qui ont été sous gestion biologique continue au plus tard à partir du deuxième jour de leur vie.
- b) Les champs en dernière année de conversion peuvent être utilisés comme pâturage pour les animaux de remplacement.

## **9.0 PRODUCTION CUNICOLE**

**RAPPEL :** Les sections 2, 3 et 15 s'appliquent aussi.

### **9.1. Général :**

Les besoins essentiels des lapins tels que le confort, la compagnie des autres animaux, un minimum de stress, un contact humain de qualité, doivent être respectés.

### **9.2. Alimentation :**

- a) Doit rencontrer les besoins essentiels.
- b) Lorsque des déchets végétaux sont servis ils doivent être certifiés biologiques.
- c) L'apport de fourrages est obligatoire.

### **9.3. Conditions d'élevage et de logement :**

- a) Les bâtiments doivent être bien aérés et isolés. Les températures doivent correspondre aux zones de confort en fonction de l'âge. Les animaux doivent être protégés contre le froid et les courants d'air.
- b) Les % d'humidité, de poussière ne doivent pas affectés le bien-être des animaux.
- c) Concentrations à ne pas dépasser :
  - Ammoniac : 20 ppm
  - Hydrogène Sulfuré : 5 ppm
  - Oxyde de carbone : 50ppm
- d) Un relevé des températures, de l'humidité, de la qualité de l'air doit être effectué au besoin et inscrit aux registres.
- e) Les bâtiments doivent être construits de matériaux faciles à entretenir. Les planchers doivent être antidérapants.
- f) Les lapins doivent être élevés en groupes stables et de dimensions acceptables.
- g) L'élevage en cage n'est pas autorisé.
- h) Les dimensions des enclos doivent permettre à tous les animaux de se reposer en même temps

À titre indicatif, les dimensions minimales suivantes sont suggérées :

- Lapereaux en croissance : 0.3 m<sup>2</sup> de plancher/lapereau..
  - Femelle et sa suite : 0.7 m<sup>2</sup> de plancher. Les lapereaux disposent en plus de nids dont l'accès leur est réservé.
  - Aire de mise bas : nid de bois ou aluminium dans une zone protégée et chauffée, avec abreuvoirs distincts pour les lapereaux.
  - Mâle : 0.3 m<sup>2</sup> de plancher.
  - Femelle gestante : 0.5 m<sup>2</sup> de plancher
- i) Les dimensions des unités de confinement temporaire tel que les loges de récupération lors de maladies doivent permettre aux lapins de se mettre debout, de se mouvoir et de se coucher aisément sans toucher les côtés de la loge.
- j) La durée minimale de l'éclairage est de 8 heures. L'éclairage doit permettre l'inspection des animaux par l'éleveur en tout temps.
- k) Une litière abondante doit être présente en tout temps.
- l) Des objets à mordiller sécuritaires doivent être disponibles dans les enclos.

#### **9.4. Accès à l'extérieur :**

- a) Les lapins doivent avoir un accès à l'extérieur lorsque les conditions climatiques le permettent (soit au printemps, à l'été et à l'automne)
- b) L'élevage des lapereaux jusqu'au sevrage et la phase finale d'engraissement pour la production de viande peut avoir lieu à l'intérieur.
- c) Un abri à l'épreuve de l'eau avec litière et espace suffisant pour permettre à tous les animaux de se reposer en même temps doit être disponible.
- d) De l'ombrage ainsi qu'une source de rafraîchissement (eau) doivent être disponibles en été.
- e) Les dimensions des enclos extérieurs doivent être suffisantes pour éviter le surpeuplement. À titre indicatif, sur les parcours en plein air recouverts de végétation, chaque lapin doit disposer de 5 m<sup>2</sup>. Dans ce type d'élevage, un grillage peut être posé sur le sol afin d'empêcher la fuite des animaux. Sur les aires d'exercice extérieures bétonnées, chaque lapin doit disposer de 2 m<sup>2</sup>.
- f) Pour les élevages en enclos mobiles de prairie, chaque mère et sa portée doit disposer au minimum de 0.4 m<sup>2</sup> pour la partie abritée et 2.4 m<sup>2</sup> pour la partie pacage de l'enclos. Les lapins en croissance disposent de 0.4 m<sup>2</sup> / animal. Les enclos sont déplacés au minimum une fois par jour.

#### **9.5. Mise-bas :**

- a) L'âge minimum des reproducteurs à la première saillie est de 16 semaines. Le nombre de portées par femelle ne doit pas dépasser 6 par an.

- b) L'absence d'accès à l'extérieur pour les lapines est tolérée à partir du 19<sup>ième</sup> jour jusqu'au 28<sup>ième</sup> jour de gestation, ainsi qu'au jour de la mise-bas jusqu'au 21<sup>ième</sup> jour de sevrage.
- c) Le sevrage complet ne peut être fait avant l'âge de 35 jours.

#### **9.6. Santé :**

- a) Les antibiotiques ne peuvent être utilisés que pour traiter des problèmes de santé lorsque les autres méthodes autorisées ont échouées. L'utilisation systématique est interdite et entraîne le déclassement des animaux traités
- b) Les périodes de retrait en cas de traitements sont de : 14 jours minimum ou le double du temps de retrait prescrit. Les traitements sur les lapereaux ne peuvent être pratiqués à moins de 30 jours de l'abattage.
- c) Si un lapereau destiné à la consommation reçoit plus d'un traitement allopathique, l'animal est déclassé et exclu des circuits de l'agriculture biologique.

#### **9.7. Conversion :**

Lorsque le cheptel est constitué pour la première fois, et en l'absence de quantités suffisantes d'animaux élevés selon le mode de production biologique :

- a) Les mâles et femelles achetés doivent être âgés de moins de 4 mois.
- b) Les lapins de chair destinés à la commercialisation doivent être nés et élevés sur l'entreprise selon les normes biologiques.

Lors d'achats ultérieurs et en l'absence de quantités suffisantes d'animaux élevés selon le mode biologique :

- a) Les lapines de remplacement ne doivent pas excéder 10% du cheptel et doivent être élevées conformément aux normes pour une période de 2 mois. À noter que seuls les lapereaux pourront alors être commercialisés comme « viande certifiée biologique ».

#### **9.8. Transport et abattage :**

- a) Les animaux doivent être mis à jeûner avant le transport et l'abattage pour une période minimale de 4 heures avant le transport et une période maximale de 18 h avant l'abattage.
- b) Les animaux doivent être protégés contre les intempéries durant le transport.
- c) La densité de population lors du transport doit être appropriée au poids des animaux.
- d) Les aiguillons électriques sont interdits en tout temps.
- e) L'abattoir doit être visité par Garantie Bio-Ecocert.

## **10.0 PRODUCTION D'ŒUFS :**

**RAPPEL :** Les sections 2, 3 et 15 s'appliquent aussi.

### **10.1. Général :**

Cette section s'applique tant pour les poules que les autres volatiles. Il est de la responsabilité des éleveurs certifiés de se conformer à la réglementation en vigueur concernant le droit de produire, le poste de classement ainsi que la mise en marché.

### **10.2. Alimentation :**

- a) L'alimentation des volailles en provenance d'élevage conventionnel doit être garantie sans OGM à partir d'un (1) jour d'âge.
- b) La moulée doit être entreposée à l'abri de la contamination par les oiseaux, rongeurs, insectes.
- c) L'eau doit être testée au minimum une fois par année. Les protocoles d'échantillonnage et de traitement doivent être disponibles lors des contrôles.

### **10.3. Conditions d'élevage et de logement :**

- a) L'éclairage naturel est requis et peut être complété par un éclairage artificiel.
- b) La durée d'éclairage ne doit pas dépasser 16 heures et l'éclairage doit être diminué de façon progressive.
- c) Les volailles doivent avoir accès à des nids ainsi qu'à des perchoirs.
- d) La superficie de plancher : maximum de 6 poulettes par mètre carré.
- e) La superficie requise pour les perchoir : 20 cm / poulette.
- f) Nombre de nids : un pour 5 pondeuses.
- g) Les volailles doivent avoir accès à de l'eau fraîche en tout temps.
- h) Des superficies en culture biologique équivalentes à 40% de la ration doivent être disponibles sur l'entreprise.
- i) Une seule sorte de volaille par unité de production est recommandée.
- j) Les animaux doivent être protégés contre le froid et les courants d'air.
- k) Les % d'humidité, de poussière ne doivent pas affectés le bien-être du troupeau.
- l) Concentrations à ne pas dépasser :
  - Ammoniac : 20 ppm
  - Hydrogène Sulfuré : 5 ppm
  - Oxyde de carbone : 50 ppm

#### 10.4. Élevage des poussin

- a) L'éclairage artificiel est autorisé.
- b) L'absence d'accès à l'extérieur est permis durant les premières semaines tant que les poussins ont besoin d'un contrôle constant de la température.
- c) L'alimentation doit être idéalement certifiée biologique ou à défaut garantie sans OGM.

#### 10.5. Accès extérieur :

Les volailles doivent avoir accès à des pâturages lorsque les conditions climatiques le permettent.

- a) L'utilisation de parcours enherbés recouverts est possible dans la mesure où l'espace alloué par volaille est suffisant. Les conditions de ces parcours doivent être gérés afin d'assurer un apport en matière verte de qualité.
- b) La densité maximale au pâturage est de 4 poules par mètre carré.
- c) De l'ombre, une protection contre les intempéries et les prédateurs ainsi que de l'eau fraîche doivent être disponibles au pâturage.

#### 10.6. Santé :

Les races rustiques sont à privilégier.

- a) Le principe du « tout plein-tout vide » devrait être appliqué en prévention. Un vide sanitaire de 7 jours est alors requis.
- b) Un registre de santé indiquant tout problème de santé, toute utilisation de produits pharmaceutiques ainsi que les taux de mortalité quotidienne doit être disponible lors des contrôles. Un taux de mortalité de plus de 0,5 % par mois nécessite un contrôle vétérinaire documenté.
- c) Les traitements allopathiques ne sont permis qu'en dernier recours, lorsque les traitements alternatifs ont échoués. Les délais d'attente suite aux traitements allopathiques sont fixés au double du délai prescrit ou minimum 14 jours.
- d) Lorsque traités avec des produits allopathiques, le nombre maximum de traitements allopathiques par cycle de production est limité à deux (2). Les volailles ayant reçues davantage de traitements devront subir une période de conversion de dix (10) semaines avant que les oeufs soient commercialisables dans le circuit biologique.

*Attention* Rappel aux producteurs sous référentiel NOP : voir 5.8 e)

### **10.7. Conversion :**

Les poulettes destinées à la production d'œufs pourront être achetées jusqu'à l'âge de seize (16) semaines et devront alors subir une période de conversion de quatre (4) semaines en accord avec les normes avant que les œufs produits puissent être vendus sous la mention "certifiés biologiques". Leur alimentation devra être certifiée 100% biologique à partir d'un jour d'âge.

### **10.8. Récolte des œufs :**

- a) Les entreprises doivent disposer de capacité d'entreposage correspondante à leur volume de production journalière plus une journée.
- b) Les œufs doivent être maintenus à une température entre 7 et 13 C et un taux d'humidité de 75 à 85%. L'enregistrement des données journalières est requis pour les élevages de plus de 100 pondeuses.
- c) Les œufs doivent être ramassés au minimum 2 fois par jour. Un registre de cueillette est requis.
- d) Les œufs fissurés, abîmés et très souillés doivent être séparés des œufs sains.
- e) Les emballages doivent être neufs, recyclables et protégés contre les contaminants.
- f) Le lavage des œufs est autorisé. Voir liste des produits autorisés, Tableau 4.

### **10.9. Entretien :**

- a) Les abords des poulaillers doivent être entretenus régulièrement. Une bordure de gravier autour des bâtiments est recommandée.
- b) Les conduites d'eau doivent être nettoyées et désinfectées avec des intrants permis, de façon régulière. Un double rinçage est obligatoire.

## **11.0 PRODUCTION ACÉRICOLE :**

**RAPPEL :** Les sections 2, 3, 4 et 15 s'appliquent aussi. Les organismes manipulés génétiquement sont interdits

### **11.1. Exigences de base pour la certification biologique des produits de l'érable :**

La fabrication du sirop doit se faire dans le souci d'obtenir un produit pur et sans contamination. De plus, tout doit être mis en oeuvre afin que la saveur caractéristique de l'érable prédomine. Les normes biologiques doivent être respectées à toutes les étapes du processus de fabrication du sirop d'érable, depuis l'entretien et l'aménagement de l'érablière, la collecte et le stockage de l'eau d'érable, en passant par la transformation de l'eau d'érable et le nettoyage des équipements, jusqu'à l'entreposage du produit fini puis sa transformation en produits dérivés.

C'est pourquoi, les normes de production biologique s'appliquent intégralement à la production acéricole, ce qui inclut la tenue de registres, la disponibilité d'un plan détaillé des parcelles, l'historique des parcelles, etc. Les inspections ont lieu au moins annuellement comme pour les autres productions végétales, et peuvent en plus inclure des inspections inopinées.

La production doit respecter les règlements gouvernementaux touchant la production d'aliments pour ce qui est de la qualité du produit, la propreté des lieux, le classement, l'inspection, l'emballage et l'étiquetage, les combustibles, etc.

En vertu du Principe de précaution, il est interdit d'utiliser tout système commercial ou artisanal qui change la qualité intrinsèque du sirop jusqu'à ce que des études approfondies ne soient disponibles pour évaluer l'impact réel de ces systèmes. À titre d'exemple : système à air pulsé.

### **11.2. Aménagement et entretien de l'érablière :**

La production acéricole biologique se caractérise par des pratiques culturelles respectueuses des arbres et de l'écosystème de l'érablière. L'aménagement et l'entretien doivent être axés sur la préservation de l'écosystème de l'érablière, et même dans certains cas, sur son amélioration à long terme. Les érablières où est recueillie la sève sont à priori considérées comme des zones de plantes sauvages et naturelles. Cependant, il ne doit pas y avoir eu usage de substances proscrites (engrais ou pesticides de synthèse comme les fongicides ou les phytocides utilisés en aménagement forestier) à l'intérieur des trois années précédant la récolte qui doit faire l'objet de certification.

- a) La production mixte acéricole (biologique et conventionnelle) est interdite au niveau de la ferme.
- b) La distribution de produits de l'érable conventionnels est aussi interdite au niveau de la ferme à moins que l'entreprise n'ait implanté un système efficace à prévenir tout mélange.

### **11.3. Diversité végétale :**

Les essences compagnes de l'érable à sucre devraient représenter un minimum de 15% du volume de bois de l'érablière. Ces espèces compagnes doivent être favorisées si elles représentent moins de 15% du volume.

Il est interdit d'enlever systématiquement la végétation arbustive et herbacée et ce, même si elle est très abondante. Il est cependant permis de couper une partie de cette végétation pour aménager des sentiers afin de faciliter les déplacements.

- a) Lorsqu'elles sont nécessaires, les éclaircies pratiquées dans l'érablière ne doivent pas prélever plus de 15% du volume de bois vivant à la fois, pour ne pas donner trop d'emprise aux vents violents. Une éclaircie de cette intensité ne peut être répétée qu'une fois aux dix ans. Le pourcentage peut atteindre 25% uniquement si un spécialiste en a fait la recommandation et que les travaux ont été supervisés par un spécialiste, ceci incluant les plans d'aménagement réalisé conjointement par les ministères concernés.
- b) Lors de coupe de jardinage acérico-forestier prescrit dans les plans d'aménagement réalisés conjointement par le ministère de l'Environnement et de la Faune (MEF) et le ministère des Ressources naturelles (MRN), la surface terrière enlevée doit être inférieure à 25% de la surface terrière initiale, y compris celle des arbres enlevés dans les chemins de débardage, sans excéder 6 m<sup>2</sup> par hectare.
- c) L'accès à l'érablière pour les animaux domestiques de l'exploitation agricole (ex. : bovins laitiers ou de boucherie, porcs ou chevreuils d'élevage) est interdit en tout temps afin de préserver la diversité végétale et la croissance des jeunes arbres.
- d) La tubulure principale doit être attaché aux arbres de façon à ne pas les blesser, et doit être déplacé sur le tronc au besoin.

#### **11.4. Fertilisation :**

La fertilisation ne devrait être appliquée qu'avec des recommandations basées sur des carences observées et diagnostiquées. Les amendements autorisés dans l'érablière sont la cendre de bois, la chaux agricole et les engrais naturels sans additifs de synthèse.

#### **11.5. Contrôle des ravageurs :**

La compréhension des mœurs des ravageurs affectant l'érablière ou les équipements acéricoles, et la recherche de solutions harmonieuses sont les moyens de contrôle à privilégier.

- a) Contre les écureuils, les pièges mécaniques et les pièges collants sont permis de même que les répulsifs naturels comme la pâte de cayenne ou de moutarde.
- b) Quand les populations sont trop importantes, on peut avoir recours à la chasse.
- c) Les poisons de toutes sortes sont interdits dans le boisé ainsi que dans les lieux de transformation (cabane à sucre).

## 11.6. Régie de l'entaillage :

Comme l'entaillage a pour effet d'infliger une blessure à l'arbre, il faut faire en sorte que cette opération n'affecte ni la santé générale des arbres, ni leur longévité.

- a) La norme d'entaillage est appliquée à hauteur de poitrine (D.H.P. = diamètre à hauteur de poitrine) ou 1,4 m du sol. Aucun érable ne doit être entaillé si son D.H.P. est inférieur à 20 cm (8 pouces).

D.H.P.	Nombre d'entailles	Profondeur incluant l'écorce
20 cm à 40 cm	1	5 cm
40 cm à 60 cm	2	6 cm
60 cm et plus	3	6 cm

- b) La profondeur des entailles doit être au maximum de 4cm sans compter l'écorce ou 6 cm si la mesure est faite de l'extérieur de l'écorce. Le diamètre des entailles ne doit pas dépasser 11 mm.
- c) Lorsqu'un arbre est malade, attaqué, dépérissant ou si ses entailles cicatrisent mal, la norme d'entaillage est alors plus stricte. Il faut réduire à 2 le nombre d'entailles par arbre là où la norme en permet 3, à 1 là où elle en permet 2. Il est alors interdit d'entailler lorsque le D.H.P. est inférieur à 25 cm Si les arbres d'une érablière sont généralement affectés, on doit garder les normes d'entaillage régulières mais utiliser des chalumeaux à diamètre réduits ou s'abstenir d'entailler.
- d) L'emploi de pastilles de paraformaldéhyde et de tout autre type de germicides dans les entailles est interdit.
- e) L'emploi d'alcool éthylique alimentaire est autorisé au moment de l'entaillage en aspersion sur le chalumeau et dans l'entaille.
- f) L'alcool dénaturé (ex. : mélange d'alcool éthylique et d'acétate-éthyl) est interdit.
- g) La désinfection des équipements d'entaillage (mèches) avec une solution d'eau et de chlore où la concentration de chlore dans l'eau ne dépasse pas 12% est permise. Une telle solution chlorée peut aussi être utilisée en aspersion sur le chalumeau et dans l'entaille.
- h) Le double entaillage, soit de réentailler un arbre déjà entaillé dans une même saison, est une pratique interdite lorsqu'elle est faite à 2 endroits différents sur l'arbre
- i) Il est obligatoire de retirer les chalumeaux des arbres à la fin de la période de production (au plus tard 60 jours après la dernière coulée de l'année)

## 11.7. Collecte et entreposage de l'eau d'érable :

Les équipements et méthodes autorisés visent à obtenir un produit transformé de la plus haute qualité possible. Les équipements doivent être en bonne condition et utilisés conformément aux instructions du fabricant. Les mêmes normes s'appliquant aux réservoirs de stockage s'appliquent aux réservoirs servant à transporter l'eau collectée des chaudières jusqu'à l'évaporation.

- a) Seuls les chalumeaux fabriqués de matériaux de grade alimentaire sont permis. L'utilisation de chalumeaux à très petit diamètre est permise.
- b) La tubulure en plastique conçue pour l'acériculture est permise. Les parties d'équipements de pompage entrant en contact avec la sève doivent être en plastique de qualité alimentaire ou en acier inoxydable.
- c) Les pompes doivent être bien entretenues et on doit disposer de leurs huiles usées de façon à ne présenter aucun danger pour l'environnement.
- d) Les éléments du système de collecte qui entrent en contact avec l'eau d'érable doivent être constitués de matériaux compatibles avec la fabrication d'un produit alimentaire. Le niveau de vide à chaque entaille doit être d'un maximum de 20 pouces de mercure en tout temps.
- e) Les réservoirs servant au stockage de la sève doivent être en acier inoxydable, en fibre de verre ou en plastique de qualité alimentaire. Comme mesure dérogatoire jusqu'en 2004, les bassins en acier galvanisé sont permis à condition que l'eau d'érable n'y demeure pas plus de 24 heures, pour éviter la contamination de celle-ci. Après ce délai, le contenu devra être jeté ou transféré dans un autre contenant adéquat.
- f) Lorsqu'un réservoir, ou tout autre équipement avec lequel la sève entre en contact, est peinturé, la peinture doit être de qualité alimentaire. Les réservoirs doivent être en bonne condition et exempt de rouille.
- g) Les chaudières ou seaux peuvent être en aluminium ou en plastique mais pas en acier galvanisé.
- h) L'utilisation de couvercles sur les chaudières est obligatoire.

### **11.8. Transformation de l'eau d'érable :**

L'eau d'érable est susceptible de prendre toute odeur avec laquelle elle entre en contact au cours de sa transformation. A l'inverse, la filtration ne doit pas enlever les qualités inhérentes de l'eau. Il faut donc veiller tout au long de la transformation à ne pas dénaturer le produit.

- a) La sève devrait être filtrée avant sa transformation.
- b) La stérilisation de l'eau d'érable avant sa transformation est interdite, que ce soit par traitement aux rayons ultra-violets ou par l'ajout d'un quelconque produit.
- c) Seules les membranes qui sont de type osmose inversée ou Nano-filtration (ultra-osmose) sont autorisées.
- d) Le producteur doit avoir en main la fiche technique de l'appareil lors de l'inspection.
- e) Les membranes des osmoseurs doivent être entreposées dans un contenant hermétique avec du filtrat dans un endroit où elles ne seront pas soumises au gel. L'ajout de MTBS (métabisulfite de sodium) et/ou de glycérine d'origine végétale de grade alimentaire est permis. Un rinçage devra alors être fait avant le printemps suivant avec un volume d'eau équivalent à la capacité horaire de la membrane (ex. : 600 gallons d'eau pour une membrane de 600 g/h).

- f) Concernant le nettoyage et l'entreposage de la membrane :
  - i. Le nettoyage et/ou l'entreposage hors site par un tiers (ex : fournisseur de membranes) nécessite une garantie de conformité personnalisée au nom de l'érablière signée par le tiers offrant le service et indiquant les produits utilisés.
  - ii. L'entreposage et le nettoyage par l'acériculteur nécessite la documentation appropriée : fiche technique et factures d'achat des produits utilisés.
- g) Les casseroles de l'évaporateur doivent être en acier inoxydable.
- h) Les soudures doivent être faites au TIG (métal sur métal) ou à l'étain argent. Les soudures au plomb sont interdites. Pour les soudures à l'étain plomb, le réduct ne doit pas séjourner plus de 24 heures dans les casseroles.
- i) Comme mesure dérogatoire jusqu'en 2004, les casseroles en acier galvanisé ou en acier inoxydable avec soudures contenant du plomb sont permises à condition que l'eau d'érable n'y demeure pas plus de 24 heures. Après ce délai, le contenu devra être jeté ou transféré dans un autre contenant adéquat.
- j) Les combustibles permis sont le bois et l'huile à chauffage.
- k) Les huiles usées peuvent être utilisées comme combustible principal ou d'appoint pour l'évaporateur si l'entreprise possède les permis nécessaires à ce type d'utilisation.
- l) Il faut contrôler la qualité de l'air et l'environnement dans la salle d'évaporation.
- m) Les seuls agents anti-mousse autorisés sont le lait et les produits laitiers (crème et beurre) certifiés biologiques, les huiles végétales certifiées biologiques et le bois d'érable de Pennsylvanie (Bois barré ou Acer pennsylvanicum). Les normes d'étiquetage canadiennes (ACIA) exigent que tout ingrédient allergène soit identifié sur l'étiquette des produits.
- n) La poudre de silice, la poussière d'argile et la terre diatomée sont acceptées dans le filtre-pressé servant à la filtration du sirop fini.

### **11.9. Nettoyage des équipements :**

Le nettoyage et l'entretien de l'équipement doivent tenir compte de la liste des matériaux permis par ces normes. Il faut viser à ce qu'il ne reste pas de résidus.

- a) Les produits de nettoyage autorisés avant ou après la saison de production sont les vinaigres d'érable (sève fermentée) ou autres, le peroxyde d'hydrogène de grade alimentaire (H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>), l'eau de Javel ou une solution chlorée, le bicarbonate de soude (Na<sub>2</sub>CO<sub>3</sub>) et la soude caustique.
- b) Les seuls produits de nettoyage autorisés en cours de saison sont le peroxyde pour les réservoirs et le système de collecte de l'eau d'érable et l'hydroxyde de sodium (NaOH) pour les membranes d'osmoseur.
- c) Chaque fois qu'on utilise des produits nettoyants ou désinfectants autorisés, il faut rincer abondamment avec de l'eau potable par la suite.

## Produits de nettoyage permis

### En saison

- NaOH
- Peroxyde d'hydrogène sans additif \*
- Bicarbonate de soude (casserolles exclusivement)
- Alcool éthylique

### Hors saison

- Acide citrique
- Eau de Javel
- Acide acétique
- Sève fermentée
- Peroxyde d'hydrogène sans additif
- NaOH
- Bicarbonate de soude

- d) Les produits à base d'acide phosphorique et l'iode sont interdits.
- e) Les chalumeaux en aluminium doivent être lavés avant l'entaillage.
- f) En saison, le rinçage avec de l'eau potable, du filtrat ou l'utilisation de peroxyde d'hydrogène de grade alimentaire suivi d'un rinçage abondant avec de l'eau ou de l'élimination de la première coulée qui suit le nettoyage, sont permis. Une analyse de l'eau peut être exigée.
- g) Le nettoyage de l'appareil et des membranes doit se faire au filtrat seulement selon le temps et la température recommandé par le fabricant de l'appareil.
- h) Si après un test PEP (perméabilité à l'eau pure) il s'avérait que la membrane ait moins de 85% de son efficacité originale, la soude caustique (NaOH) peut être utilisée pour son nettoyage. Suite à un lavage au NaOH, le volume d'eau propre utilisé pour le rinçage de l'appareil doit être égal ou supérieur à 40 fois le volume mort résiduel de l'appareil (c'est-à-dire, le volume contenu dans l'appareil et ses composantes une fois que l'appareil est drainé).
- i) Les relevés et les calculs journaliers d'efficacité doivent être recueillis dans un registre.
- j) On doit disposer des eaux de rinçage de la membrane de façon à ne pas nuire à l'environnement.
- k) Le lavage à l'eau claire est permis en saison.

### 11.10. Entreposage du sirop en vrac :

La fabrication, la manipulation et le stockage du sirop et des produits dérivés (tire, beurre et sucre) doivent être fait proprement et sans agent contaminant.

- a) Le sirop d'érable vendu en vrac doit être entreposé dans des contenants constitués de matériaux inertes qui n'altèrent pas la composition chimique et la qualité du sirop. Il s'agit donc de barils en acier inoxydable, en fibre de verre, en plastique de qualité alimentaire, ou en métal recouvert d'un enduit de qualité alimentaire à l'intérieur.

- b) Comme mesure dérogatoire jusqu'en 2004, le sirop peut être stocké dans des tonneaux galvanisés pour un maximum de 60 jours si son degré Brix est inférieur ou égal à 65, et pour un maximum de 120 jours si son degré Brix est supérieur à 65. Après cette date, le sirop doit être transféré dans des barils tels que décrit en a). L'opération de transfert doit être inscrite aux registres.
- c) Pour tout type de baril, on devra pouvoir lire un numéro correspondant et unique dans le cahier de régie du producteur.
- d) Un inventaire complet de tous les barils produits annuellement doit parvenir à Garantie Bio dans les 15 jours suivants la fin de la récolte.
- e) Le sirop vendu au détail doit être mis dans des contenants neufs en verre, plastique ou en conserve de métal.
- f) Les contenants doivent être étiquetés selon les présentes normes.

#### **11.11. Fabrication et distribution de produits de l'érable :**

La transformation du sirop en beurre d'érable, sucre, tire ou autre doit respecter les normes de transformation biologiques (voir section suivante).

- a) La cuisson aux micro-ondes est interdite.
- b) Aucun autre produit ne doit être ajouté au sirop ou aux autres produits de l'érable pendant la production pour en améliorer le goût, la texture ou l'apparence.
- c) On peut utiliser des cornets si ceux-ci représentent moins de 5% du poids du produit final et s'ils sont garantis sans OGM.
- d) La distribution de produits de l'érable conventionnels est interdite au niveau de l'unité de production sauf si l'entreprise est en mesure de démontrer qu'elle a mise en place les mesures nécessaires pour prévenir tout mélange.

## 12.0 PRODUCTION APICOLE

**RAPPEL :** Les sections 2, 3 et 15 s'appliquent aussi. Les organismes manipulés génétiquement sont interdits. Comme pour toutes les productions biologiques, une régie d'élevage qui vise à maintenir les abeilles fortes et résistantes est la règle de base.

### 12.1. Aire de butinage :

Les aires de butinage devront être localisées sur des cartes en donnant les détails suivants sur l'emplacement des ruches:

- a) Etre situées à des endroits donnant accès pour butiner, à des champs de fleurs mellifères ou pollenifères cultivés biologiquement et/ou à des zones à l'état sauvage et/ou à des champs n'ayant reçu aucun traitement avec des pesticides de synthèse pour une période minimum de deux (2) ans.
- b) Etre éloignées d'au moins trois (3) km d'un dépotoir ou d'un site d'enfouissement sanitaire, d'une route achalandée, d'une voie de chemin de fer et d'un complexe industriel.
- c) Etre éloignées d'au moins: trois (3) km de sources de contamination possible tels que : culture mellifère traitées aux pesticides de synthèse, agglomération urbaine importante, terrain de golf, dépotoir, route très passante ou encore des cultures agricoles en floraison qui ont été traitées à l'aide de pesticides interdits ou qui sont issues d'organismes génétiquement modifiés (OGM) ou de leurs produits.
- d) Selon les cas, une analyse du miel ou du pollen récolté sera exigée afin de déterminer les risques de contamination.

### 12.2. Alimentation :

Les pratiques permises pour l'alimentation des abeilles sont:

- a) Le miel et le pollen certifiés biologiques.
- b) Un minimum de trois (3) kg de miel certifié biologique doivent être laissés dans la ruche ou servis dans le sirop de sucre certifié biologique, pour l'hivernation.
- c) Lorsqu'un autre type d'alimentation est nécessaire, la ruche concernée doit être retirée de la production biologique pour douze (12) mois.

### 12.3. Maladies et parasites :

Des méthodes préventives accompagnées de visites régulières des ruches sont requises. Les traitements qui ont recours à la médecine alternative tels que l'homéopathie, l'aromathérapie etc., le piégeage et les produits d'origine naturelle sont autorisés. Les méthodes suivantes sont sous restrictions:

- a) L'acide lactique ainsi que l'acide formique sont permis pour le contrôle de la varroa.

- b) Le *Bacillus thuringiensis* et le soufre sont permis pour le contrôle de la fausse teigne.
- c) Toute utilisation de médicaments actifs, tels que les antibiotiques, est interdite sauf si la santé de la colonie est menacée.
- d) Dans le cas de traitements avec des antibiotiques, seul un traitement effectué à l'automne après la miellée est autorisé. Dans ce cas particulier, il est cependant interdit d'extraire le miel de la chambre à couvain.
- e) Un traitement effectué en tout autre temps compromettra la certification de la ruche pour l'année en cours et l'année suivante.

#### **12.4. Cire d'abeille :**

Seule la cire d'abeille pure et non traitée, préférablement d'origine biologique, est acceptée.

#### **12.5. Extraction du miel :**

L'extraction du miel des ruches s'effectue dans le souci de ne pas molester les abeilles. Si cela est nécessaire, un souffleur à abeille ou un enfumoir utilisant des végétaux comme combustible, pourront être utilisés. En ce qui concerne les méthodes d'extraction et les équipements, il est requis que:

- a) Le chauffage du miel à l'extraction ne dépasse pas 35°C.
- b) La température de décristallisation du miel ne doit pas excéder 40°C.
- c) Tous les équipements utilisés soient en acier inoxydable et/ou en plastique de qualité alimentaire et/ou enduits d'une peinture de qualité alimentaire et recouverts de cire d'abeille.
- d) Les locaux d'extraction soient propres et bien entretenus, à l'abri du pillage par les abeilles, les autres insectes et les rongeurs.
- e) L'apiculteur s'engage à se conformer aux lois et réglementations gouvernementales en vigueur sur l'apiculture et sur l'inspection des aliments.

#### **12.6. Entreposage :**

L'apiculteur s'engage à prendre toutes les mesures nécessaires pour conserver la qualité de son produit.

- a) Le miel de plus de deux (2) ans ne peut être vendu comme "certifié biologique".
- b) Un code permettant de retracer l'année d'extraction doit être inscrit sur tous les emballages.
- c) Un inventaire de la production annuelle doit parvenir au bureau de Garantie Bio dans le mois suivant la dernière extraction.

#### **12.7. Autres spécifications :**

Les règles suivantes s'appliquent également:

- a) Aucun produit de synthèse n'est permis dans l'entreposage du matériel apicole.
- b) L'achat des abeilles en paquet est permis.
- c) L'élimination des colonies d'abeilles à l'automne est une pratique défendue.

## 13.0 PRODUCTIONS SPÉCIALISÉES

**RAPPEL :** Les sections 2, 3 et 15 s'appliquent aussi. Les organismes manipulés génétiquement sont interdits.

### 13.1. Plantes Sauvages

La production biologique s'étend à la récolte de végétaux sauvages comestibles ou de certaines parties de ceux-ci. Ces végétaux doivent croître spontanément dans les zones naturelles. Pour être certifiables, ces récoltes doivent rencontrer les normes suivantes:

- a) Les zones de récolte ne doivent pas avoir fait l'objet de traitement avec des produits non autorisés par GARANTIE BIO pendant une période de trois (3) ans avant la récolte.
- b) Un plan détaillé des aires de récoltes, un historique des trois dernières années, une description des techniques de récoltes et des mesures de protection des espèces constituent une obligation en vue de la certification.
- c) Le mode de récolte ne doit pas affecter la stabilité de l'habitat naturel et la survie de l'espèce.
- d) La récolte de plantes sauvages est soumise à un contrôle identique à celui des autres productions, incluant un plan de gestion et le recours à une analyse de résidus si jugé nécessaire.
- e) Les sites de cueillette doivent être situés à plus d'un (1) kilomètre de tout site susceptible de présenter un danger de contamination.
- f) Pour les sites de cueillette susceptibles de présenter un danger et situés à moins d'un (1) kilomètre de la source potentielle de contamination, une analyse de sol incluant les oligo-éléments doit obligatoirement être soumise par le demandeur au comité de certification.
- g) Les produits doivent être identifiés et étiquetés comme provenant de conditions de production "sauvages" et peuvent être assimilés aux produits de culture biologique lors de transformations.

### 13.2. GERMINATION

Pour la culture de germination dans l'eau ou sur terreaux, les normes décrites dans les sections « Admissibilité » et « Production végétale » s'appliquent. S'y ajoutent les spécifications suivantes:

- a) Toutes les semences doivent être certifiées biologiques.
- b) L'eau d'arrosage et de rinçage doit rencontrer les normes gouvernementales pour l'eau potable. L'addition d'un filtre est obligatoire s'il y a excès de chlore.
- c) Aucun fertilisant soluble ne peut être ajouté à l'eau d'arrosage.
- d) Les terreaux de croissance doivent être conforme aux normes de GARANTIE BIO (exempts de produit de synthèse depuis 36 mois).
- e) Les produits anti-bactériens de source naturelle et les solutions d'eau de javel sont permis pour la désinfection des semences et des équipements (bacs, plateaux, etc.)

## 14.0 PRODUCTION EN SERRES

**RAPPEL :** Les sections 1 et 2 et 15 s'appliquent aussi. Les organismes manipulés génétiquement sont interdits.

### 14.1. Équipements :

- a) Les matériaux autorisés pour le revêtement sont le verre, le polycarbonate et le polyéthylène. Les plastiques biodégradables ne sont pas autorisés.
- b) Le blanchiment à la chaux et l'utilisation d'ombrières sont permis.
- c) Le bois traité n'est pas autorisé.
- d) Les systèmes de chauffage utilisés doivent être en bon état pour éviter toute contamination des cultures. Les systèmes de chauffage d'appoint au propane, kérosène, huile et alcool de bois sont permis.
- e) La lumière artificielle est permise.
- f) Les pots, caissettes doivent être réutilisables ou recyclables.
- g) Les milieux de croissance et produits phytosanitaires, agents désinfectants, doivent répondre aux normes. La stérilisation thermique est permise.
- h) L'ajout de dioxyde de carbone par les procédés suivants : flammes, fermentation, compostage, gaz comprimé, est permis.
- i) Les filtres à air, moustiquaires, la propreté des abords sont recommandés pour prévenir les maladies et parasites.

## **15.0 RÉCOLTES, ENTREPOSAGE, TRANSPORT & EMBALLAGE**

Lors des opérations de manipulation de produits biologiques, toutes les mesures doivent être prises pour s'assurer qu'il n'y ait pas de contamination des produits par des agents extérieurs.

Il est essentiel de bien nettoyer les équipements de récolte, d'entreposage et de transport afin de prévenir la contamination par la récolte ou cargaison précédente.

Des registres d'entretien appropriés doivent être tenus à jour.

Les produits de culture biologique ne peuvent être mélangés avec des produits conventionnels.

### **15.1. Récoltes :**

Tous les équipements de récolte qu'ils soient empruntés, loués, utilisés à forfait ou propriété de l'entreprise certifiée, ainsi que les véhicules de transport de récolte doivent être propres et libres de tout résidu de produits non biologiques.

- a) Le producteur aura la responsabilité de veiller à faire la vérification et à nettoyer avant l'utilisation si nécessaire, les équipements, en particulier ceux loués ou à contrat.
- b) Le contrôle des ravageurs doit s'appuyer sur des méthodes préventives, en utilisant des mesures d'hygiène adéquates ainsi qu'un aménagement des lieux éliminant le potentiel d'habitat pour les ravageurs.

### **15.2. Entreposage :**

Les lieux et les équipements servant à l'entreposage doivent être propres, appropriés aux denrées conservées et libres de tout résidu de produits non biologiques.

- a) Une séparation physique adéquate des récoltes biologiques et des récoltes non biologiques est nécessaire.
- b) Afin de briser le cycle de vie des ravageurs, les sites d'entreposage devraient être laissés vides pour une certaine période de temps avant d'être réutilisés.
- c) Les produits de cultures biologiques et les produits conventionnels ne peuvent être entreposés ensemble que s'ils sont déjà emballés et clairement identifiés.
- d) Les installations d'entreposage en vrac de produits biologiques doivent être séparés, clairement identifiés et réservés uniquement aux produits biologiques.
- e) Les traitements par pesticides des lieux d'entreposage sont exclus.
- f) Les élévateurs et vis à grains doivent être exempts de tout résidu de produits non biologiques.

- g) Outre l'entreposage à température ambiante, les méthodes d'entreposage suivantes sont permises:
- conteneurs réfrigérés munis d'instruments de contrôle des températures
  - glace faite d'eau potable
  - atmosphère contrôlée (CO<sub>2</sub>, O<sub>2</sub>, N<sub>2</sub>)
  - réfrigération
  - surgélation

### **15.3. Transport :**

Il est de la responsabilité de l'agriculteur de veiller à ce que l'intégrité des produits ne soit pas altérée durant le transport.

- a) Le conteneur de transport des produits en vrac doit être inspecté avant le chargement afin de s'assurer qu'il ne contient aucun résidu provenant des chargements précédents, qu'il soit propre et qu'il n'a subi aucune fumigation.

### **15.4. Emballage :**

Dans la mesure du possible, le matériel d'emballage sera recyclable ou retournable. Le sur-emballage doit être évité. Les matériaux doivent répondre aux normes suivantes:

- a) Les matériaux doivent être de qualité alimentaire et ne présenter aucun risque de contamination pouvant altérer l'intégrité biologique du produit.
- b) Les soudures au plomb sont interdites.
- c) Le nom de GARANTIE BIO-ECOCERT et le nom de l'entreprise doivent figurer sur l'étiquetage des produits certifiés par GARANTIE BIO-ECOCERT. L'utilisation des logos de GARANTIE BIO et/ou ECOCERT est facultative.

## 16.0 CERTIFICATION DE GROUPE

**RAPPEL :** Les sections 2, 3 et 15 s'appliquent aussi. Les organismes manipulés génétiquement sont interdits.

- 16.1.** Les groupes de producteurs doivent présenter une définition claire de la nature du regroupement et doit inclure :
- a) La taille des opérations individuelles
  - b) Le degré de proximité géographique
  - c) Les opérations communes des producteurs regroupés (système d'agriculture, production, commercialisation, etc.)
- 16.2.** Le regroupement doit être constitué légalement et être assez grand pour supporter un système de contrôle interne qui est viable et assure la conformité des opérateurs individuels de façon objective. Le regroupement exclut toute unité de transformation ou de négoce dont les activités ont lieu à l'extérieur des fermes. Le regroupement doit présenter, d'une année à l'autre, une grande constance sur le plan des membres qu'il regroupe.
- 16.3.** Un contrat spécifiant les responsabilités du regroupement (en matière d'encadrement technique par exemple) et du système de contrôle interne doit avoir été signé par la direction du regroupement et tous les opérateurs, ces derniers donnant leur accord aux normes auxquelles ils se conformeront et au contrôle dont ils feront l'objet. Le regroupement doit déléguer une personne responsable qui agira comme interlocuteur auprès de Garantie Bio.
- 16.4.** Un contrôle annuel du regroupement est mené par Garantie Bio. Il inclut le contrôle d'au moins le tiers des opérations individuelles. Chaque unité de production fait l'objet d'au moins une inspection au cours d'une période de trois ans, en incluant les inspections non annoncées. Toute unité dont la production est supérieure à 6 500\$ sera cependant inspectée annuellement.
- 16.5.** Chaque année, Garantie Bio évalue le système de contrôle interne du regroupement. Dans ce contexte, un registre de contrôle interne doit être gardé par le regroupement pour un examen par Garantie Bio. L'évaluation du système de contrôle interne du regroupement vise à s'assurer que :
- Un contrôle interne de tous les opérateurs a été fait annuellement.
  - Le dit contrôle a fourni la preuve de conformité des opérateurs.
  - Les cas de non conformité ont été traités d'une façon appropriée.
  - Des registres de contrôle adéquats ont été maintenus par le système de contrôle interne.
  - Les registres internes correspondent aux conclusions de certification.
- 16.6.** Garantie Bio doit maintenir des données de base sur tous les opérateurs. Les données de bases sont les mêmes que celles qui sont exigées pour les opérateurs indépendants.
- 16.7.** La politique de sanction, dans les cas de non conformité, prévoit la révocation de la certification de l'ensemble du groupe, si une inspection effectuée par GARANTIE BIO-ECOCERT décèlerait au moins une non conformité majeure, susceptible de remettre en question l'intégrité biologique du produit à certifier.

## **X. NORMES DE TRANSFORMATION DES PRODUITS BIOLOGIQUES**

### **1.0 CADRE GÉNÉRAL**

- 1.1.** Les entreprises de transformation demandant la certification sont tenues de respecter les règles générales qui régissent l'agriculture biologique, concernant la production d'aliments de haute qualité ainsi que la protection de l'environnement.
- 1.2.** Compte tenu des particularités des procédés de transformation utilisés par chaque transformateur, des normes spécifiques pourront s'ajouter ultérieurement selon les besoins.
- 1.3.** Les établissements et les équipements de transformation doivent être conformes à toutes les mesures d'hygiène nécessaires. Toutes les précautions devront être prises pour éviter la contamination ou la détérioration des aliments.
- 1.4.** Le transformateur aura la responsabilité de veiller à conserver l'intégrité des matières brutes durant le transport, à l'arrivée et à la sortie de son entreprise.
- 1.5.** Un numéro devra être attribué à chaque produit ou à chaque lot de produits afin de les identifier et de pouvoir les retracer facilement.
- 1.6.** Les entreprises doivent être pourvues de registre permettant de retracer tous les ingrédients entourant la transformation du produit depuis la source. Les registres devront être disponibles l'inspection.
- 1.7.** Le personnel doit être formé en vue d'une manipulation sécuritaire conforme aux normes biologiques.
- 1.8.** La certification peut s'appliquer pour le produit ou pour l'entreprise, selon les cas.

### **2.0 INGRÉDIENTS**

#### **2.1. Certification de produits :**

Les additifs et auxiliaires de fabrication ne peuvent être ajoutés à un produit que :

- Pour en maintenir la valeur nutritive
- Pour en améliorer la conservation naturelle ou la stabilité
- Pour le doter d'une composition, d'une consistance et d'une apparence qui permettront de ne pas décevoir le consommateur en ce qui concerne sa nature, sa substance et sa qualité à condition qu'ils :

- soit impossible d'obtenir un produit similaire sans user de l'additif ou auxiliaire.
- ne soient pas utilisés pour modifier la vitesse de transformation du produit, améliorer sa manipulation lors de la transformation ou encore recréer ou améliorer la saveur, la couleur ou la valeur nutritive perdues en cours de transformation.
- ne soient pas ajoutés en quantité supérieure au minimum nécessaire pour qu'il accomplisse la fonction pour laquelle il est normalement utilisé,
- ne contienne aucune substance interdite dans le présent cahier des normes.

### **2.1.1. Ingrédients principaux :**

Les ingrédients principaux entrant dans la fabrication de produits transformés certifiés doivent provenir à 100% de produits certifiés biologiques. Un même ingrédient ne peut être à la fois bio et non bio dans une même transformation.

L'eau et le sel ne sont pas inclus dans le calcul des pourcentages.

Lorsque la totalité des ingrédients d'origine agricole entrant dans la fabrication n'est pas disponible sous forme "certifié biologique", la disposition suivante doit s'appliquer :

- a. Les ingrédients principaux entrant dans la transformation d'un produit à certifier doivent représenter au moins 95% du produit final, calculé en pourcentage soit de poids ou de volume (selon le plus applicable des deux), pour pouvoir être étiqueté avec la mention "certifié biologique".

### **2.1.2. Ingrédients secondaires :**

Au terme du présent cahier, les ingrédients de provenance agricole et certains additifs alimentaires non disponibles sous forme certifiée biologique sont considérés comme ingrédients secondaires. Ces ingrédients ne doivent pas représenter plus de 5% du produit final, calculé en pourcentage soit de poids ou de volume (selon le plus applicable des deux).

- a. Ces ingrédients devront être remplacés par des équivalents biologiques dès qu'ils seront disponibles.
- b. Le même ingrédient ne peut être considéré à la fois comme ingrédient principal et comme ingrédient secondaire dans un même produit.
- c. Les additifs autres que ceux énumérés au tableau #5 devront être soumis au comité de certification pour approbation lorsqu'il est impossible de fabriquer un produit similaire avec l'aide des additifs permis.
- d. Les ingrédients secondaires permis comprennent notamment :
  - Les produits alimentaires agricoles.
  - Les agents épaississant, les colorants et les saveurs dérivés exclusivement de sources végétales ou animales.
  - Les aromates, épices et condiments non traités et le sel de mer.
  - Les organismes de fermentation.

### **2.1.3. Les produits irradiés et les organismes manipulés génétiquement sont interdits.**

**2.1.4.** Lors de l'étiquetage du produit fini, les ingrédients biologiques doivent être mentionnés et les ingrédients conventionnels clairement identifiés.

**2.1.5.** L'irradiation et l'utilisation de micro-ondes sont interdites.

**2.1.6.** L'eau doit être de bonne qualité et analysée de façon régulière (minimum 1 fois par année).

## **2.2. Certification d'entreprise :**

L'objet de la certification est de valider l'approvisionnement d'ingrédients certifiés biologiques, les méthodes de transformation et le suivi administratif.

Les produits irradiés et les organismes manipulés génétiquement sont interdits.

Lors de l'étiquetage du produit fini, les ingrédients biologiques doivent être mentionnés et les ingrédients conventionnels clairement identifiés.

L'irradiation et l'utilisation de micro-ondes sont interdites.

L'eau doit être de bonne qualité et analysée de façon régulière (minimum 1 fois par année).

## **3.0 SAUVEGARDE DE L'INTÉGRITÉ DU PRODUIT**

Les établissements doivent avoir mis en place un programme sanitaire qui soit conforme aux règlements gouvernementaux. Le personnel de l'établissement doit être informé des exigences de la certification pour la transformation des produits biologiques.

### **3.1 Équipement :**

Les équipements et/ou les surfaces en contact avec les aliments doivent être construits de matériaux inertes afin d'éliminer tout risque de contamination.

- a) Les surfaces en contact avec les produits doivent être accessibles pour le lavage ou le nettoyage.
- b) Les lubrifiants utilisés dans l'entretien des équipements doivent être de qualité, autorisés pour usage alimentaire.

### **3.2 Nettoyage :**

L'utilisation de produits de nettoyage doit être accompagnée de mesures qui assurent qu'ils ne laisseront aucun résidu.

- a) Un rinçage minutieux de tous les équipements et de toutes les surfaces de transformation est requis.
- b) Chaque produit de nettoyage devra être étiqueté pour faciliter son identification.

### **3.3 Ségrégation :**

Les entreprises qui utilisent les mêmes installations pour la transformation de produits issus de l'agriculture biologique et de l'agriculture conventionnelle devront démontrer leur capacité physique et administrative d'assurer une séparation adéquate des produits. Concernant la séparation physique des produits, il est requis :

- a) Qu'un nettoyage des équipements de transformation, de transport et d'entreposage soit effectué à tous les changements de produit, du conventionnel au biologique.
- b) Que les lieux et équipements d'entreposage réservés aux produits biologiques soient clairement identifiés.

### **3.4 Identification :**

Pour assurer l'identification permanente des produits biologiques en cours de production, il est requis :

- a) Qu'un numéro de lot soit donné aux produits, à partir de la réception jusqu'à la livraison du produit.
- b) Les entreprises sont formellement tenues de rencontrer les normes à la section 5 décrivant les registres.

### **3.5 Matériaux d'emballage :**

Dans la mesure du possible, le matériel d'emballage sera recyclable ou retournable. Le sur-emballage doit être évité. Les matériaux doivent répondre aux normes suivantes :

- a) Etre de qualité alimentaire et ne présenter aucun risque de contamination pouvant altérer l'intégrité biologique du produit.
- b) Le plomb est interdit dans les matériaux d'emballage.
- c) Le nom de GARANTIE BIO-ECOCERT et le nom de l'entreprise doivent figurer sur l'étiquetage des produits certifiés par GARANTIE BIO-ECOCERT. L'utilisation des logos de GARANTIE BIO et/ou ECOCERT est facultative.

## **4.0 CONTRÔLE DES RAVAGEURS :**

Le contrôle des ravageurs doit s'appuyer sur des mesures préventives, en utilisant des mesures de propreté ainsi qu'un aménagement des lieux éliminant le potentiel d'habitat pour les ravageurs.

- a) Les méthodes de contrôle recommandées sont: les barrières physiques, les pièges électriques et mécaniques, les adhésifs, les pièges olfactifs (Pherormones), les pesticides botaniques, le contrôle des températures et de l'atmosphère, les répulsifs tels que la terre diatomée et les appareils sonores ou lumineux.
- b) Le recours à des traitements par des méthodes non mentionnées à la section 4.2 est interdit sur une base régulière. Dans les cas où des mesures exceptionnelles imposent la fumigation, les conditions suivantes s'appliquent:
  - Les produits alimentaires devront être retirés des lieux pour une période minimale de trois (3) jours.

- La fumigation devra être effectuée par une firme professionnelle afin de minimiser les erreurs.
- Les détails sur l'opération, incluant la date, la nature du produit et l'adresse du service de contrôle employé devront apparaître aux registres.
- Le comité de certification sera avisé par écrit de la décision de fumiger.
- Une analyse de résidu pourra être demandée pour la première production de produits biologiques suivant la fumigation.
- Une stratégie d'action devra être développée, visant à exclure ou à réduire au minimum l'utilisation de produits non conformes aux buts du présent cahier.

## **5.0 REGISTRES**

Toutes les entreprises doivent être pourvues de registres qui seront mis à la disposition de l'inspecteur pour vérification. Les registres doivent être compréhensibles et permettre de retracer tous les ingrédients du produit, à partir de la matière brute jusqu'au produit fini. Ils devront être conservés pour une période minimale de trois (3) ans. Les registres doivent obligatoirement inclure:

- a) Les certificats ou autres preuves de certification biologique des produits,
- b) Les bons de commande et de livraison indiquant l'origine, la nature et la quantité de produits biologiques livrés aux installations,
- c) Les bons de commande et de livraison indiquant l'origine, la nature et la quantité de produits non biologiques livrés aux installations,
- d) Le certificat du transporteur,
- e) Les contrôles d'inventaires,
- f) Les recettes et ingrédients des produits finis,
- g) Les factures des produits expédiés,
- h) Le programme de contrôle de l'hygiène des installations, accompagné de la liste des produits utilisés,
- i) Lors d'une fumigation rendue obligatoire, les détails sur l'opération incluant la date, la nature du produit utilisé et l'adresse du service de contrôle qui a effectué l'opération,
- j) Le registre de contrôle des ravageurs

## **6.0 ENTREPOSAGE ET TRANSPORT**

### **6.1 Entreposage :**

Les lieux et les équipements servant à la production et à l'entreposage doivent être propres et libres de tout résidu de produits non biologiques.

- a) Une séparation physique adéquate des produits biologiques et des produits non certifiés est nécessaire.
- b) Afin de briser le cycle de vie des ravageurs, les sites d'entreposage devraient être laissés vides pour une certaine période avant d'être réutilisés.

## 6.2 Transport :

Il est de la responsabilité du transformateur de veiller à ce que l'intégrité des produits ne soit pas altérée durant le transport.

- a) Le conteneur de transport des produits en vrac doit être inspecté avant le chargement afin de s'assurer qu'il ne contient aucun résidu provenant des chargements précédents, qu'il est propre et qu'il n'a subi aucune fumigation.

## 7.0 ÉTIQUETAGE

Les noms GARANTIE BIO et ECOCERT ainsi que les sceaux GARANTIE BIO et ECOCERT sont des marques déposées ne pouvant être utilisées que sous autorisation de la certification GARANTIE BIO-ECOCERT. Les produits devront être étiquetés selon les réglementations gouvernementales en vigueur.

- a) Seuls les produits issus d'une production, d'une transformation ou d'une distribution certifiées GARANTIE BIO-ECOCERT seront autorisés à être étiquetés GARANTIE BIO-ECOCERT. Le nom de l'entreprise doit figurer sur l'étiquetage des produits certifiés par GARANTIE BIO-ECOCERT. L'utilisation du logo de GARANTIE BIO et/ou ECOCERT est facultatif.
- b) Les logos ne peuvent être altérés ou modifiés d'aucune façon. Le logo ECOCERT est régi par une charte d'utilisation (annexe 8).
- c) Les produits contenant 100% d'ingrédients biologiques certifiés peuvent être étiquetés avec les sceaux ou le nom de GARANTIE BIO ou ECOCERT sans aucune restriction.
- d) Les produits transformés dont le contenu en ingrédients biologiques certifiés est inférieur à 100%, mais supérieur à 95% peuvent être étiquetés avec les sceaux ou le nom de GARANTIE BIO ou ECOCERT sous réserve que ces derniers ne représentent pas plus du 1/8 de la surface de l'étiquette frontale et que les produits biologiques certifiés soient clairement identifiés dans la liste des ingrédients.
- e) Les produits transformés contenant moins que 95% de produits biologiques certifiés ne peuvent être étiquetés avec les sceaux ou le nom de GARANTIE BIO ou ECOCERT sur l'étiquette frontale. Seul le nom du certificateur peut être mentionné dans la liste des ingrédients pour identifier les produits certifiés par GARANTIE BIO-ECOCERT.
- f) Dans le cas d'un produit contenant moins de 95% des ingrédients en provenance de l'agriculture biologique, celui-ci ne peut porter la référence « biologique » sur son étiquette. Les ingrédients d'origine biologique doivent être mentionnés comme tels. La mention « Certifié par GARANTIE BIO-ECOCERT » doit figurer sur l'emballage.
- g) Lorsqu'un produit certifié contient plus de 70% d'ingrédients en provenance de l'agriculture biologique, l'emballage du produit peut porter sur son étiquette la mention « contient X% d'un ou plusieurs ingrédients certifiés biologiques », où X est le pourcentage approximatif – en terme de poids – d'ingrédients d'origine biologique par rapport à la totalité des ingrédients, comprenant les additifs alimentaires mais excluant l'eau et le sel.

# **XI. NORMES DE DISTRIBUTION ET DE VENTES AU DÉTAIL**

## **1.0 PRÉAMBULE**

Les normes de certification pour la distribution et la vente au détail de produits biologiques ont pour but de s'assurer que:

- Tous les produits offerts comme étant d'origine biologique sont effectivement certifiés biologiques.
- Les produits d'origine biologique ne peuvent en aucun cas être confondus avec ceux d'origine conventionnelle.
- Les produits d'origine biologique ne risquent pas d'être contaminés au contact des produits conventionnels.
- Afin de permettre au programme de certification d'exercer un contrôle adéquat de l'origine et de la mise en marché des produits biologiques, les normes suivantes s'appliquent.

## **2.0 CADRE GÉNÉRAL**

- 2.1.** Les normes de cette section s'adressent aux entreprises de distribution de gros et au détail qui font la vente, la distribution, l'emballage, le remballage ainsi que la préparation pour la vente, de produits biologiques.
- 2.2.** Les entreprises de distribution et de vente qui demandent la certification sont tenues de respecter les règles générales qui régissent l'agriculture biologique, incluant la commercialisation d'aliments de haute qualité ainsi que la protection de l'environnement et la tenue de registres appropriés.
- 2.3.** Les établissements, les équipements d'emballage et de préparation des produits doivent être conformes à toutes les mesures d'hygiène gouvernementales en vigueur. Toutes les précautions devront être prises pour éviter la détérioration ainsi que la contamination des aliments.
- 2.4.** Les entreprises sont tenues de respecter les normes concernant la sauvegarde de l'intégrité des produits biologiques, telles que décrites sous transformation au présent cahier des normes.
- 2.5.** La certification des entreprises de vente au détail et de distribution peut se faire soit par secteur de l'entreprise, soit pour l'entreprise au complet.
- 2.6.** Les caisses enregistreuses doivent permettre l'identification des produits biologiques.
- 2.7.** Une séparation physique adéquate ainsi qu'une identification rigoureuse du caractère biologique et/ou conventionnel des produits sont nécessaires lorsqu'il y a risque de confusion par le consommateur.
- 2.8.** Une séparation physique adéquate est obligatoire lorsqu'il y a risque de contamination des produits biologiques par le contact de produits conventionnels.
- 2.9.** La certification s'applique pour le secteur alimentaire de l'entreprise. Cependant le secteur des produits non alimentaires offerts à la clientèle devra être composé de produits écologiques ou certifiés lorsque ces derniers sont disponibles.

- 2.10.** Les entreprises devront, à priori, s'approvisionner en produits locaux.
- 2.11.** Les entreprises devront promouvoir une politique de recyclage des emballages et favoriser les produits à emballages réutilisables.
- 2.12.** Lorsque les logos et/ou le nom de GARANTIE BIO ou ECOCERT sont utilisés sur l'emballage pour identifier la qualité biologique d'un produit, ils devront être accompagnés du nom du distributeur ou du détaillant certifié par GARANTIE BIO-ECOCERT, ayant procédé à l'emballage.
- 2.13.** Un résumé traçant les grandes lignes et/ou le contenu complet des normes de GARANTIE BIO-ECOCERT s'appliquant à la vente de gros et au détail devront être affichés à la vue du consommateur.
- 2.14.** Le contrôle des ravageurs doit s'appuyer sur des méthodes préventives, en utilisant des mesures d'hygiène adéquates ainsi qu'un aménagement des lieux éliminant le potentiel d'habitat pour les ravageurs.

## Tableau 1 Engrais et Amendements intrants permis

**NOTE:**

Le classement des intrants permis suit le même classement que celui des normes. Les intrants soulignés et mis entre parenthèses sont utilisables SOUS RESTRICTIONS et doivent être utilisés avec précautions.

**ATTENTION:**

Tous les produits utilisés doivent être exempts de matériaux manipulés génétiquement.

### MATIÈRES ORGANIQUES

Algues et produits d'algues	
Compost commercial	Fournir la preuve qu'il ne contient pas de produits non autorisés.
Compost maison	
Fumier composté	
Fumier non-composté	Période de délai si utilisé sur culture destinée à une consommation humaine
Lisier aéré	Période de délai si utilisé sur culture destinée à une consommation humaine
Mousse de sphaigne	
Paille	Biologique de préférence. Sinon: exempte de pesticides, de
Sous-produits alimentaires	Pêcheries, transformation, boucherie etc... Prouvés sans ajout
Sous-produits forestiers	Bois raméal, copeaux, sciure, etc. Fournir la preuve qu'ils sont sans ajout de produits non-autorisés.
Feuilles, gazon, résidus de fruits et légumes conventionnels compostés	Fournir la preuve qu'ils sont exempts de produits non-autorisés.
Terre & terreaux commerciaux	Fournir la preuve qu'ils ne contiennent pas de produits non-autorisés (agents mouillant, fertilisants, herbicides, fongicides, etc)
Tourbes	Fournir la preuve qu'ils ne contiennent pas de produits non-autorisés (agents mouillant, etc)
Vermicompost	Fournir la preuve qu'il ne contient pas de produits non autorisés.

**Suite Tableau 1**  
**FERTILISANTS ET AMENDEMENTS**

Activateurs microbiens	
Adjuvants	De source naturelle.
Argile	
Basalte	
(Cendre de bois)	Exempte de contaminant
Charbon de bois	
Chlorure de calcium	
Craie	
Éléments traces de minéraux chélatés	Analyse de sol ou feuillage exigée.
Farines	De sang, de cuir, de poisson etc...
Gypse (sulfate de calcium)	
Inoculants	
Marne	
Mycorhize	
Oligo éléments	Bore, cuivre, fer, manganèse, molybdène, zinc. Analyses exigées
Perlite	Faire la preuve qu'elle n'a pas reçu de traitement chimique avec des matériaux non autorisés.
Phosphate de roche naturel	
Pierres à chaux	
Poudres de roche	Exemptes de contaminant
Poudre d'os	
Préparations végétales ou animales.	
Préparâts biodynamiques	
Produits marins	Extraits d'algues etc... Prouvés non fortifiés.
Rhizobium	
Souffre	Analyses exigées.
(Sulfate de magnésium / sel d'Epsom)	Comme amendement exclusivement. Analyses exigées.
(Sulfate de potassium)	Uniquement pour rétablir l'excès de magnésium. Analyses exigées.
(Sulfate de potassium et de magnésium)	(Sul-Po-Mag, Langebeneite). Analyses exigées.
Surfactants	De source naturelle.
Vermiculite	

## Tableau 2 Phytoprotection INTRANTS PERMIS

### **NOTE:**

Le classement des intrants permis suit le même classement que celui des normes. Les intrants soulignés et mis entre parenthèses sont utilisables SOUS RESTRICTIONS et doivent être utilisés avec précautions.

### **ATTENTION:**

Tous les produits utilisés doivent être exempts de matériaux manipulés génétiquement.

Bacillus Thuringiensis	
Bicarbonate de soude	
Bouillie bordelaise	
Chaux hydratée	
Herbicides microbiens	
Huiles	Végétales, animales et de paraffine pure. Pour utilisation au stade dormant exclusivement.
<u>(Organismes pathogènes)</u>	Bactéries, virus. Risque de non sélectivité
Petit lait	De source certifiée biologique.
Phéromones et appâts sexuels	
Pièges mécaniques	
Poudres minérales	
<u>(Pyrètre)</u>	À utiliser en dernier recours car non sélectif.
Prédateurs et parasites d'insectes	
Préparations à base de plantes (huiles essentielles, infusions, décoctions)	
Préparations homéopathiques	
Préparats biodynamiques	
<u>(Roténone)</u>	À utiliser en dernier recours car non sélectif.
Savons insecticides et fongicides	
Sels de cuivre	
Silicate de sodium	
Souffre élémentaire	
Terre diatomée	
Vinaigre et autres acides naturels	

### Tableau 3

## Alimentation et Santé Animales

### INTRANTS PERMIS

**NOTE:** Le classement des intrants permis suit le même classement que celui des normes. Les intrants soulignés et mis entre parenthèses sont utilisables SOUS RESTRICTIONS et doivent être utilisés avec précautions.

**ATTENTION:** Tous les produits utilisés doivent être exempts de matériaux manipulés génétiquement.

#### ALIMENTATION

Acides aminés	
Algues, farine d'algue, extrait d'algues	
<u>(Bactéries pour ensilage)</u>	Sans additifs et sans OGM
Carbonate de calcium	Sous forme de: chaux, chaux dolomitique, lithothame etc.
Miel	Utilisé pour l'alimentation des abeilles. Certifié biologique.
Minéraux	Préférentiellement de source naturelle
Oligo-éléments	
Pollen	Utilisé pour l'alimentation des abeilles. Certifié biologique.
Sel alimentaire	
<u>(Sucre)</u> certifié biologique	Utilisé pour l'alimentation des abeilles, sous forme de sirop et combiné à du miel.
Vitamines	Préférentiellement de source naturelle

#### SANTÉ

<u>(Analgésiques)</u>	Usage restreint. Sujet aux périodes de retrait décrites en 4.8
<u>(Anesthésie locale)</u>	Usage restreint. Sujet aux périodes de retrait décrites en 4.8
<u>(Antibiotiques)</u>	Usage restreint. Sujet aux restrictions Sections 4.8 et 6.6
<u>(Acide formique)</u>	Pour le contrôle de la varroa exclusivement.
<u>(Acide lactique)</u>	Pour le contrôle de la varroa exclusivement.
Alcool (à friction)	Pour utilisation externe uniquement
<u>(Bacillus Thuringiensis)</u>	Pour le contrôle de la fausse teigne exclusivement.
Calcium borogluconate	Préparation minérale
Calcium gluconate	Préparation minérale
Charbon	
Chlorure de calcium	Préparation minérale
Chlorure de sodium physiologique (0.9 Électrolyte % sol. saline)	
<u>(Cortisone)</u>	Usage restreint. Sujet aux périodes de retrait décrites en 4.8
Homéopathie et aromathérapie	
Iode	
Peroxyde d'hydrogène (grade alimentaire)	Usage externe seulement
Phosphate de magnésium	
Préparats végétaux	
Probiotiques	
<u>(Souffre)</u>	Pour le contrôle de la fausse teigne exclusivement.
Sulfate de cuivre	Préparation minérale
Terre diatomée	
Vaccins	
Vermifuges	Sous forme d'argile, charbon, végétaux.

#### AUTRES

Cire d'abeille	Pure, non traitée
----------------	-------------------

**Tableau 4**  
**Produits d'entretien**  
**INTRANTS PERMIS**

**Productions acéricoles, animales, apicoles, végétales**

Acide acétique	L'utilisation doit être suivie d'un rinçage adéquat.
Acide citrique	L'utilisation doit être suivie d'un rinçage adéquat.
Alcool éthylique	Comme produit désinfectant
Bicarbonate de soude	L'utilisation doit être suivie d'un rinçage adéquat.
Eau de javel	L'utilisation doit être suivie d'un rinçage adéquat.
Extrait d'agrumes (citricidal)	
Glycérine végétale	De grade alimentaire
Métabisulfite de sodium	L'utilisation doit être suivie d'un rinçage adéquat.
Peroxyde d'hydrogène de grade alimentaire	Sans additifs. L'utilisation doit être suivie d'un rinçage adéquat.
Savons	Doivent être biodégradables.
Sève fermentée	L'utilisation doit être suivie d'un rinçage adéquat.
Soude caustique	NaOH. Pour le nettoyage des membranes d'osmose inversée exclusivement. Mélangé avec du filtrat pour obtenir le pH adéquat pour le type de membrane en place. L'utilisation doit être suivie d'un rinçage adéquat.

**Transformation**

Produits listés au tableau 4	
Produits d'entretien conventionnels	Suivi d'un rinçage minutieux. Fournir les fiches techniques.

## Tableau 5

### Additifs et Auxiliaires de Transformation

#### INTRANTS PERMIS

**ATTENTION:** Tous les produits utilisés lors de la transformation (arômes, enzymes, vitamines...) doivent être exempts de matériaux manipulés génétiquement. Les additifs suivis d'un \* peuvent être aussi des auxiliaires.

#### ADDITIFS

Acide ascorbique	Fruits et légumes
Acide citrique *	Fruits et légumes, vins (max 1g/l)
Acide lactique *	Concentrés de fruits et légumes
Acide malique	
Acide tartrique	
Agar	
Agents épaississant	Dérivés exclusivement de sources végétales ou animales.
Alcool	Certifié biologique lorsqu'il est possible de s'en procurer.
Algues	
Argon	
Azote *	
Aromates	Non traités.
Carbonates d'ammonium, de calcium *, de magnésium, de potassium *, de sodium	Céréales, biscuits, pâtisseries, confiseries
Carrageen	
Chlorure de calcium *	Produits de soya
Citrate de calcium, de potassium, de sodium	Viandes
Colorants	Dérivés exclusivement de sources végétales ou animales.
Condiments	Non traités.
Dioxyde de carbone *	
Eau	Doit rencontrer les normes pour l'eau potable.
Épices	Non traitées.
Éthanol	
Gomme adragante, arabique, de caroube, de guar, de karaga	
Herbes	Certifiées biologiques.
Lécithine *	Produits laitiers, gras, fruits et légumes
Métabisulphite de potassium	Vin et cidre
Organismes de fermentation	
Oxygène	
Pectine	De source naturelle.
Phosphate d'ammonium	Vins (max 0.3 g/l)
Saveurs	Dérivées exclusivement de sources végétales ou animales.
Sel de mer	
Sulfate de calcium *	Produits de soya, biscuits et pâtisseries
Tartrate de potassium	Céréales, biscuits, pâtisseries, confiseries
Tartrate de sodium	Biscuits, pâtisseries, confiseries
Vitamines et minéraux	Lorsque requis par la réglementation

## Suite Tableau 5 AUXILIAIRES

Acide tannique	Vins
Bentonite	
Bioxyde de silice	Vins, fruits et légumes
Caséine	
Cire d'abeille	
Chlorure de magnésium	Produits de soya
Dioxyde de soufre	Vinification
Enzymes	De source naturelle. Pour la dépectinisation.
Érable de Pennsylvanie	Acer pensylvanicum L (bois barré) utilisé comme anti-mousse.
Huiles végétales non OGM	Agent de graissage et lubrifiant
Huile végétale certifiée biologique	Utilisée comme anti mousse et conservée au frais. Mention d'alerte aux allergies obligatoire sur l'étiquette
Hydroxyde de sodium	Sucres
Lait et sous produits certifiés biologiques	Utilisée comme anti mousse et conservée au frais. Mention d'alerte aux allergies obligatoire sur l'étiquette
Matériaux filtrants sans amiante (ex. : cellulose, charbon activé, perlite)	
Tannin	Vins
Terre diatomée	Utilisée pour le filtrage exclusivement. Prouvée de qualité alimentaire

# ÉTIQUETAGE

## PRODUITS CERTIFIÉS BIOLOGIQUES

Ce document s'adresse aux clients certifiés par Garantie Bio-Ecocert et vise à clarifier les normes d'étiquetage des produits certifiés biologiques qui apparaissent dans le guide de l'utilisateur.

### 1. Général

Pour tous les produits mis en marché chez un détaillant, les règles d'étiquetage exigent l'identification du producteur ou fabricant, c'est-à-dire son nom et son adresse.

De plus, dans le cadre d'une appellation réservée telle que l'appellation biologique, la réglementation exige que le nom du certificateur apparaisse sur l'étiquette.

**Dans notre cas, la mention obligatoire qui doit toujours apparaître sur l'étiquette est :**

**« Certifié par Garantie Bio-Ecocert »**

Le logo Garantie Bio ou le logo Ecocert sont facultatifs sur les emballages. Le logo que vous pouvez utiliser est celui qui figure sur votre certificat correspondant à votre choix de certification. Le logo Ecocert s'accompagne d'une charte d'utilisation régissant le format et la couleur. La charte vous est fournie sur demande.

**Le fait d'ajouter le logo ne dispense pas de l'obligation de mentionner le nom complet du certificateur.**

### **ATTENTION :**

**TOUS les clients doivent nous soumettre une maquette de leurs étiquettes ou emballages AVANT l'impression afin de nous permettre de valider les mentions biologiques.**

## 2. Produits contenant au moins 95% d'ingrédients certifiés biologiques

Seuls les produits contenant au moins 95% d'ingrédients certifiés biologiques peuvent être étiquetés comme biologiques. Le certificateur Garantie Bio-Ecocert s'est assuré que les ingrédients mentionnés comme bio le sont effectivement, que les recettes contiennent au moins 95% d'ingrédients bio, que les ingrédients non bio sont conformes, etc. La certification s'applique à l'entreprise et ses produits.

À noter que dans le cas de produits ayant de multiples ingrédients, la liste des ingrédients doit différencier les ingrédients qui sont bio de ceux qui ne le sont pas.

L'étiquette doit obligatoirement porter la mention suivante:

« Certifié par Garantie Bio-Ecocert »

Exemples d'étiquettes pour la recette suivante :

*Tarte contenant les ingrédients suivants: fraises bio, sucre bio, farine bio, huile bio, fécule d'amarante non bio (0.5% de la recette)*



### 3. Produits contenant entre 70 et 95% d'ingrédients certifiés biologiques

Le produit comme tel ne peut être qualifié de bio. Le certificateur Garantie Bio-Ecocert s'est assuré que les ingrédients mentionnés comme bio le sont effectivement et que les recettes contiennent entre 70 et 95% d'ingrédients bio. La certification s'applique à l'entreprise seulement.

Les produits contenant entre 70 et 95% d'ingrédients certifiés biologiques peuvent indiquer sur l'étiquette le % d'ingrédients bio. La liste des ingrédients doit différencier les ingrédients qui sont bio de ceux qui ne le sont pas.

L'étiquette doit obligatoirement porter la mention suivante:

« Certifié par Garantie Bio-Ecocert »

Exemple d'étiquette pour la recette suivante :

*Tarte contenant les ingrédients suivants : fraises bio, sucre non bio (15% de la recette), farine bio, huile bio et fécule d'amarante non bio (0.5% de la recette) donc 84% d'ingrédients bio*



## 4. Produits contenant moins de 70% d'ingrédients certifiés biologiques

Dans un tel cas, le certificateur Garantie Bio-Ecocert s'est assuré que les ingrédients mentionnés comme bio le sont effectivement. La certification s'applique à l'entreprise.

Les produits contenant moins de 70% d'ingrédients certifiés biologiques ne peuvent pas être qualifiés de bio et ne peuvent pas indiquer le % d'ingrédients bio.

La liste des ingrédients doit différencier les ingrédients qui sont bio de ceux qui ne le sont pas.

L'étiquette doit obligatoirement porter la mention suivante:

« Certifié par Garantie Bio-Ecocert »

Exemple d'étiquette pour la recette suivante :

*Tarte contenant les ingrédients suivants : fraises non bio (50% de la recette), sucre non bio (15% de la recette), farine bio, huile non bio (10% de la recette), féculé d'amarante non bio (0.5% de la recette)*



## CERTIFICATS DE TRANSACTION

Lors de ventes en vrac : tonnes de céréales, barils de sirop d'érable, caisses de fruits, les transformateurs certifiés biologiques ont besoin d'un certificat attestant que le lot vendu est effectivement certifié. Voici un exemplaire du formulaire à compléter pour nous demander un certificat de transaction.

À noter : le certificat de transaction original vous est posté et une copie est faxée à votre acheteur.

**Attention :** Pour la communauté européenne, c'est le vendeur qui émet le certificat, nous contacter pour recevoir la procédure et les formulaires appropriés. Aucun dédouanement de produits n'est possible sans certificat de transaction.

### Formulaire de demande de certificat de transaction

#### Instructions pour compléter ce document :

- Joindre, en annexe au besoin, une liste des numéros de barils ou des numéros de lots des produits impliqués dans la transaction.
- **ATTENTION :** Les entreprises livrant de façon régulière des lots de produits à un même acheteur doivent regrouper les ventes mensuelles en une seule demande afin d'éviter une surcharge de travail au personnel du secteur administratif.
- Ce document doit être complété pour toute demande de certificat de transaction.

**Nom Du Vendeur :** \_\_\_\_\_

**Nom de l'acheteur:** \_\_\_\_\_

**Télécopieur de l'acheteur :** \_\_\_\_\_

**Date de la transaction :** \_\_\_\_\_

Produits vendus	Format	Quantité	Numéro de lot	Date de livraison
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____

**Signature** \_\_\_\_\_ **Date** \_\_\_\_\_









