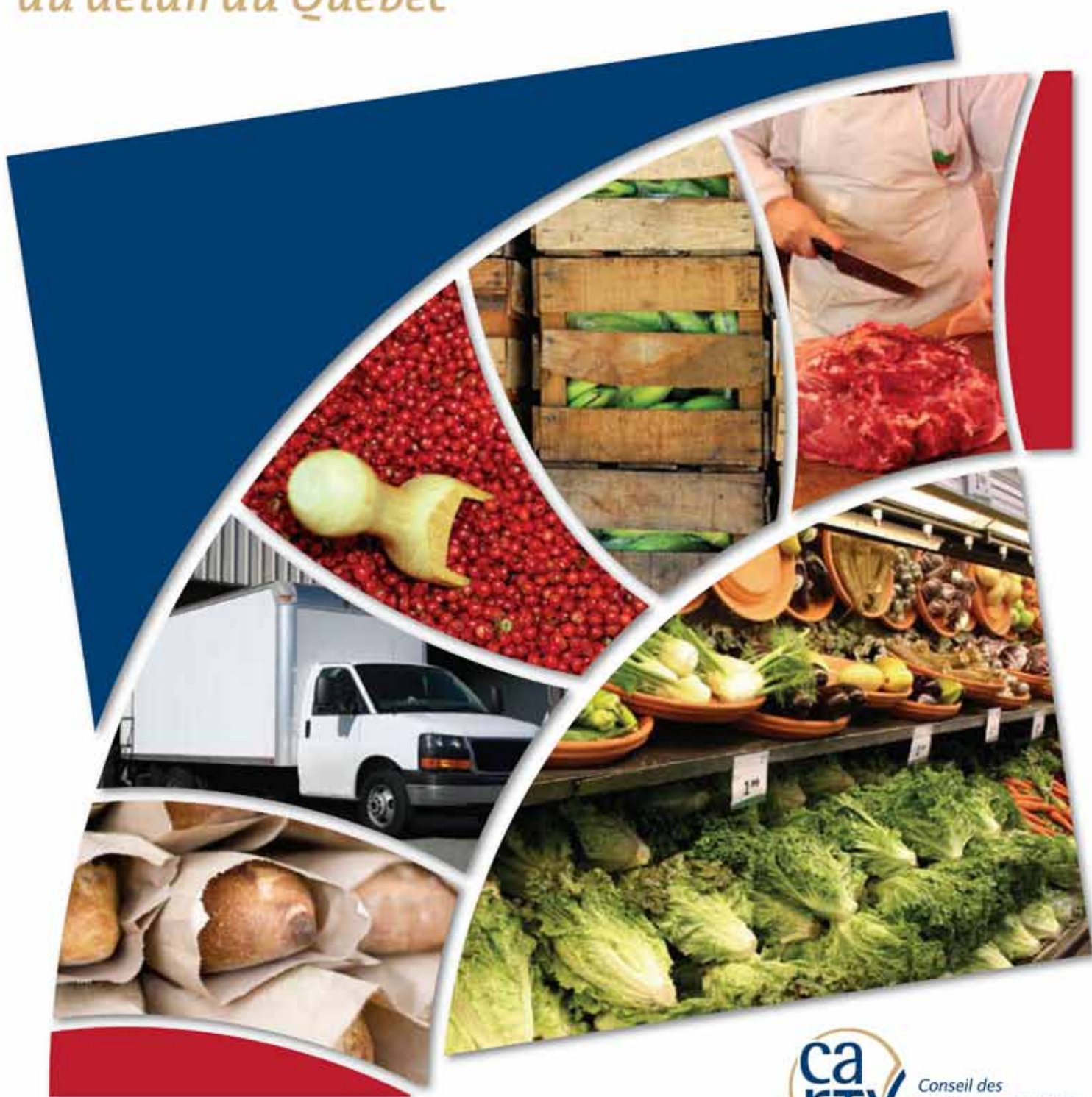


Guide des bonnes pratiques

*relatives à la manipulation des aliments
certifiés biologiques destinés à la vente
au détail au Québec*





Conseil des
appellations réservées
et des termes valorisants

Publié par le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants
du Québec (CARTV)

35, rue de Port-Royal Est
5^e étage, bureau 5.26
Montréal (Québec)
Canada H3L 3T1

Téléphone : 514 864-8999
Télécopieur : 514 873-2580

Courriel : info@cartv.gouv.qc.ca
Site Web : www.cartv.gouv.qc.ca

Première version du *Guide* (2005) rédigée par la firme-conseil
AgroExpert inc. de Sherbrooke.

Mise à jour du *Guide* en 2008 par le CARTV.
Corrections des hyperliens : 2011.

Mise en pages : Guy Verville

Dans le présent document, la forme masculine désigne tout aussi bien les
femmes que les hommes.

Toute photocopie, même partielle, ainsi que toute reproduction, par
quelque procédé que ce soit, sont formellement interdites sous peine de
poursuite judiciaire.

© 2008 Conseil des appellations réservées et des termes valorisants du
Québec. Tous droits réservés.

Dépôt légal — Bibliothèque et Archives nationales du Québec, 2008
Dépôt légal — Bibliothèque et Archives Canada, 2008

ISBN 978-2-9808715-0-4

Imprimé au Canada

Table des matières

Mot du président-directeur général	5
Définitions	6
Section A Information générale	8
1. Objectifs du guide	8
2. Qu'est-ce que l'agriculture biologique ?	9
3. Contexte réglementaire	10
3.1 Loi sur les appellations réservées	10
3.2 Questionnaire d'autoévaluation	12
3.3 Obligations relatives à l'application du Règlement sur les appellations réservées	12
3.3.1 Entreprises qui ouvrent des emballages de produits biologiques ou qui en modifient l'étiquetage	12
3.3.2 Entreprises devant s'inscrire comme négociants	14
3.3.3 Programme de surveillance du CARTV	15
Section B Guide des bonnes pratiques	17
1. Contrôle des achats de produits biologiques	17
1.1 Règles générales	17
1.2 Évaluation de la conformité d'une étiquette de produit alimentaire biologique	17
1.3 Questionnaire d'évaluation des produits biologiques	20
1.4 Certificats de conformité biologique des fournisseurs	21
2. Bonnes pratiques aux centres de distribution et aux magasins de détail	21
2.1 Vérification des arrivages de produits biologiques	22
2.2 Déchargement des produits biologiques	23
2.3 Pratiques de traçabilité et de ségrégation	23
2.4 Règles générales d'entreposage	24
2.5 Expédition à partir des centres de distribution	25
3. Préservation de l'intégrité des produits biologiques lors de leur manipulation	25
3.1 Remballage	26
3.2 Produits en vrac	26
3.3 Fruits et légumes	26
3.4 Viandes	27
3.5 Transformation en magasin	27
3.6 Produits fabriqués en sous-traitance	27
4. Étalage et présentation aux consommateurs	27
5. Gestion des ravageurs	28
6. Formation du personnel et séances d'information	29
7. Autres points de normes et bonnes pratiques	30
Bibliographie	30
Annexe 1 : Registre des certificats de conformité des fournisseurs de produits biologiques	31
Annexe 2 : Formulaire de contrôle des transports	32
Annexe 3 : Registre de la formation sur les produits biologiques	33
Annexe 4 : Formulaire d'audit interne des bonnes pratiques	34

Note

En plus de présenter les bonnes pratiques relatives à la manipulation des aliments certifiés biologiques destinés à la vente au détail, ce guide résume la législation québécoise concernant l'utilisation de l'appellation réservée « biologique ». Toutefois, il ne fait pas un énoncé exhaustif de la Loi sur les appellations réservées et de son règlement, et il ne doit pas être interprété comme étant un avis juridique. Pour faciliter la compréhension des énoncés de loi, nous avons adopté un langage simple accessible à tous les acteurs du milieu de la distribution et de la vente au détail.

Il est important de souligner que les mécanismes d'application de la réglementation sont épisodiquement modifiés (normes biologiques, activités assujetties à la certification, etc.) pour avoir une information à jour. On recommande donc aux acteurs de la filière de consulter régulièrement le site Web du CARTV à l'adresse suivante : www.cartv.gouv.qc.ca.

Repères visuels

Voici la signification des icônes que vous trouverez dans ce guide.



Centres de distribution



Détaillants



Énoncés relatifs à la
législation



Bonnes pratiques

Mot du président-directeur général

Depuis 1998, nous travaillons sans relâche à élaborer et à gérer les mécanismes de contrôle qui permettent d'assurer aux consommateurs québécois l'authenticité des produits portant l'appellation réservée « biologique ». Le respect de cette appellation est au centre de nos préoccupations quotidiennes. Le processus de contrôle que cette tâche implique est fort complexe et engage une quantité impressionnante d'acteurs au sein de la filière agroalimentaire.

Le CARTV accrédite les organismes de certification de produits agroalimentaires et reconnaît les organismes qui certifient des produits en provenance de l'extérieur du Québec. Dans le contexte de son mandat de surveillance, le CARTV vérifie l'utilisation commerciale des appellations réservées et, le cas échéant, une action contre les entreprises et individus qui contreviennent à la réglementation. Il incombe aussi au CARTV d'informer et de sensibiliser à la fois le grand public et tous ses partenaires à propos du cadre réglementaire provincial.

La reconnaissance de l'appellation « biologique » dans le cadre de la *Loi sur les appellations réservées* (L.R.Q., chapitre A-20.02) implique que tous les aspects où l'intégrité biologique risque d'être compromise doivent faire l'objet d'un contrôle. Jusqu'à maintenant, la certification a visé en priorité les étapes de la production agricole et de la transformation des produits biologiques, bien que nous sachions l'intégrité des produits biologiques peut être compromise aux autres étapes de la distribution et de la vente au détail.

La contrainte juridique imposée par les pouvoirs publics a cependant ses limites. Les centres de distribution et les

détaillants qui manipulent des aliments certifiés biologiques en vue de les offrir à la vente aux consommateurs sont aujourd'hui sollicités afin d'établir par eux-mêmes une discipline d'autocontrôle. Ce guide des bonnes pratiques vise à encourager les acteurs du dernier maillon de la filière biologique à se prendre en charge afin de garantir que les efforts des agricultrices et agriculteurs biologiques ne seront pas vains à cause du non-respect des normes à l'étape ultime de la commercialisation.

Les opérations de préparation entraînant une modification de l'étiquetage initial des aliments biologiques et effectuées sous la responsabilité de détaillants doivent faire l'objet d'une certification biologique.

Il faut savoir toutefois que ce ne sont pas toutes les activités qui sont assujetties à la certification, d'où l'intérêt de ce guide, qui permettra aux détaillants de bien comprendre la réglementation et d'appliquer les bonnes pratiques lorsque la certification n'est pas obligatoire.

Ce guide a été réalisé avec l'aval du Conseil canadien des distributeurs en alimentation et de plusieurs détaillants, des coopératives d'aliments naturels jusqu'aux grandes chaînes de distribution.

Enfin, le CARTV tient à remercier le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), qui a contribué à la réalisation de ce guide par son Programme de soutien au développement de l'agriculture biologique.

Denis Paul Bouffard
Président-directeur général
Conseil des appellations réservées et des
termes valorisants du Québec (CARTV)

Définitions

Agrément

Procédure par laquelle le CARTV reconnaît formellement l'aptitude d'un organisme de certification à fournir des services d'inspection et de certification. Les organismes en activité au Québec doivent être *accrédités*, alors que ceux à l'extérieur du territoire de juridiction du CARTV doivent être *reconnus* pour voir leur marque de certification sur les tablettes d'épicerie du Québec.

Certification

Procédure par laquelle les organismes de certification officiellement agréés donnent par écrit, ou de manière équivalente, l'assurance que des denrées alimentaires ou des systèmes de contrôle des aliments sont conformes aux exigences. La certification des aliments peut, selon le cas, s'appuyer sur toute une série de contrôles prévoyant l'inspection continue sur la chaîne de production, l'audit des systèmes d'assurance qualité et l'examen des produits finis.

Codex Alimentarius

Commission créée en 1963 par l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) afin d'élaborer des normes alimentaires, des lignes directrices, des codes d'usage, etc.

Commerçant

Toute personne physique ou morale qui vend des produits aux consommateurs.

Commercialisation

Possession ou exposition en vue de la vente, de la mise en vente, de la livraison ou de tout autre mode de mise en marché.

Entreprise

Particulier ou personne morale qui effectue, à l'égard de produits agricoles et alimentaires, une ou plusieurs opérations permettant auxdits produits de répondre aux exigences relatives à la production, à la préparation ou à l'étiquetage de produits à contenu biologique qui doivent faire l'objet de certification.

Étiquette

Toute présentation visuelle de mots imprimés ou écrits ou de symboles graphiques se trouvant sur un produit alimentaire, ou associés à un produit alimentaire, pour en promouvoir la vente.

IFOAM

Fédération internationale des mouvements d'agriculture biologique : organisme non gouvernemental sans but lucratif qui regroupe plus de 700 organisations dans plus de 100 pays.

Ingrédient

Tout additif ou substance alimentaire utilisé dans la transformation, la fabrication ou la préparation d'un produit alimentaire, y compris les substances modifiées ajoutées au produit final.

Inspection

Évaluation de la conformité d'un produit, d'une procédure ou d'un système par rapport aux exigences prescrites. En ce qui concerne les aliments issus de l'agriculture biologique, l'inspection comprend l'examen du système de production et de transformation.

Intégrité biologique

Maintien des qualités relatives aux produits certifiés biologiques, de la production au point de vente, conformément aux exigences des cahiers des charges.

Irradiation des aliments

Méthode d'assainissement ou de conservation des produits alimentaires emballés ou en vrac qui détruit les contaminants au moyen de rayons ionisants, de rayons gamma provenant du cobalt-60 ou du césium-137, de rayons X produits par un appareil fonctionnant à un niveau d'énergie de 5 MeV ou moins et d'électrons produits par un appareil fonctionnant à un niveau d'énergie de 10 MeV ou moins.

Mélange

Contact physique entre des produits alimentaires biologiques et non biologiques en vrac, libres ou autrement non emballés, au cours de la production, de la transformation, du transport, de l'entreposage ou de la manutention de produits alimentaires biologiques, à l'exception de la transformation conjointe des deux types de produits alimentaires.

Non biologique

Désigne tous les animaux d'élevage et les récoltes, y compris, sans s'y limiter, leurs produits, les produits transformés et les pratiques de production et de gestion connexes, qui ne sont pas conformes aux exigences prescrites en matière de certification biologique.

Organisme de certification

Organisme dirigeant la procédure de certification, chargé de vérifier qu'un produit vendu ou étiqueté comme étant biologique est produit, transformé, préparé, manipulé et importé conformément aux présentes directives.

Organismes génétiquement modifiés (OGM)

Organismes et leurs produits créés grâce à des techniques de modification et de génie génétique, telles que la technique de l'ADN recombinant, la fusion cellulaire,

l'encapsulation, la macro et la micro-injection et la délétion ou l'amplification génétique, ainsi qu'à l'aide d'autres techniques modifiant la composition génétique des organismes vivants par des moyens ou avec des résultats impossibles à obtenir dans un milieu naturel par accouplement ou par des techniques de reproduction traditionnelles comme la conjugaison, l'hybridation ou la transduction.

Préparation

Étape comprenant les opérations d'abattage, de transformation, de conservation et de conditionnement de produits agricoles, ainsi que toutes autres opérations qui conduisent à des modifications de l'étiquetage concernant la présentation de la méthode de production biologique.

Sont exclues de la préparation les opérations suivantes : le retrait des parties non comestibles, le lavage à l'eau, la dilution ou la reconstitution avec de l'eau d'un produit sec ou concentré pour service direct au consommateur en portion individuelle, sans chauffage subséquent de cette portion.

Production

Opérations entreprises pour fournir des produits agricoles dans l'état où ils se présentent à l'exploitation agricole, y compris leur conditionnement et leur étiquetage initiaux.

Produit agricole / produit d'origine agricole

Tout produit ou denrée agricole, à l'état brut ou transformé, commercialisé en vue de la consommation humaine (à l'exclusion de l'eau, du sel et des additifs) ou animale.

Section A | Information générale

1. Objectifs du guide

Ce guide est destiné aux établissements qui acquièrent des produits certifiés biologiques en vue de les revendre aux consommateurs. Plus particulièrement, il fournit de précieux renseignements aux commerçants qui achètent des produits identifiés comme étant biologiques ou contenant des ingrédients biologiques dans le but de les distribuer aux détaillants (centres de distribution) ou de les revendre directement aux consommateurs (détaillants).

L'agriculture biologique est une méthode de production qui demande un traitement particulier tout au long de la chaîne de production, soit de la terre jusqu'à l'assiette. Cette chaîne d'approvisionnement est contrôlée par les mécanismes de la certification biologique conformément à la *Loi sur les appellations réservées du Québec*, à son règlement et aux directives adoptées par le CARTV.

À partir du moment où un produit alimentaire est emballé et étiqueté comme étant certifié biologique par une agence de certification agréée par le CARTV, ce produit peut être commercialisé sur le territoire québécois.

Par contre, il peut arriver que l'intégrité des produits biologiques soit compromise durant le parcours les conduisant jusqu'au consommateur. Les conditions d'entreposage et de transport ainsi que les multiples manipulations dont ces produits font l'objet sont autant de facteurs qui peuvent porter atteinte à leur intégrité. Ce guide vise à informer des risques liés à la manipulation des produits biologiques et des mesures de prévention à prendre pour préserver leur intégrité.

Certaines actions sont interdites sans l'obtention préalable d'une certification biologique. Par exemple, on ne peut pas ouvrir un sac de farine biologique pour en faire de plus petits sacs et les étiqueter comme étant biologiques sans avoir préalablement obtenu une certification permettant de réaliser ce type d'activité (remballage).

Ce guide vous permettra de distinguer entre les activités assujetties à la certification des activités non assujetties : les activités non assujetties impliquent exclusivement de suivre les bonnes pratiques, alors que les activités assujetties exigent en plus de respecter un cahier des charges et d'obtenir la certification biologique.

Cet ouvrage a été conçu pour aider les centres de distribution et les détaillants de produits biologiques à définir les moyens de contrôle les plus appropriés à leurs activités. À cet effet, il présente les recommandations qui ont été entérinées par des représentants du secteur agroalimentaire, puis validées par l'autorité publique en la matière, soit le CARTV.

Les bonnes pratiques présentées dans ce guide ne sont pas obligatoires. Toutefois, chaque détaillant doit voir à mettre en œuvre dans son entreprise des actions appropriées pour respecter l'intégrité des produits biologiques qu'il vend. Il lui est donc possible d'utiliser des moyens autres que ceux recommandés dans ce guide, pourvu qu'il arrive aux mêmes résultats.

L'implantation des bonnes pratiques au regard des produits biologiques nécessite une période d'adaptation, puisqu'il s'agit d'intégrer de nouvelles directives et donc, de nouvelles façons de faire. Lorsqu'un premier tour complet de vérification aura été effectué, que les

principaux changements et ajustements auront été faits, il restera à assurer le maintien des bonnes pratiques, ce qui n'implique pas en soi de temps de travail supplémentaire. Toutefois, l'entreprise devra accroître sa vigilance lorsque de nouveaux produits, fournisseurs ou transporteurs entreront en scène.

Il est important de préciser que les bonnes pratiques et la conformité réglementaire des fournisseurs de produits sont à la base du respect et de la crédibilité de l'appellation « biologique ».

Enfin, il est à noter que le contenu du présent guide vise autant les grandes que les moyennes et petites surfaces de vente.

2. Qu'est-ce que l'agriculture biologique ?

L'agriculture biologique se définit, d'abord et avant tout, comme une méthode de culture et d'élevage qui se pratique en harmonie avec la nature. La valeur d'un produit biologique est donc liée à l'ensemble des principes qui ont permis sa production. L'agriculture biologique n'est pas un mode de culture simpliste; elle emploie en fait des techniques très élaborées.

Les extraits suivants viennent préciser les principes de base de l'agriculture biologique. Ils sont tirés des *Directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments issus de l'agriculture biologique* adoptées par la Commission du Codex Alimentarius en 1999 et révisées en 2001. La Commission du Codex Alimentarius a été créée en 1963 par la FAO et l'OMS afin d'élaborer des normes alimentaires, des lignes directrices, des codes d'usage, etc. Ce document est accessible sur Internet à l'adresse suivante :

www.codexalimentarius.net.

« L'agriculture biologique repose sur les principes suivants : utiliser le moins possible d'apports de l'extérieur, et éviter l'emploi d'engrais et pesticides de synthèse. Les pratiques culturales biologiques ne peuvent garantir que les produits sont totalement exempts de résidus, en raison de la pollution générale de l'environnement. Cependant, les méthodes utilisées ont pour objectif de minimiser la pollution de l'air, des sols et de l'eau. Les intermédiaires, transformateurs et détaillants de denrées biologiques se conforment à des normes afin de maintenir l'intégrité des produits de l'agriculture biologique. »

(GL 32 – 1999, Rév. 1- 2001, p. 4)

« Les aliments ne devraient faire référence aux modes de production biologique que s'ils proviennent d'un système d'exploitation biologique utilisant des pratiques culturales, visant à créer des écosystèmes propres à assurer une productivité durable et à lutter contre les plantes adventices, les organismes nuisibles et les maladies grâce à une diversité de formes de vie interdépendantes, au recyclage des résidus végétaux et animaux, à la sélection et à la rotation des cultures, à la gestion des eaux, au travail du sol et à la culture. La fertilité du sol est maintenue et améliorée par un système qui porte au maximum l'activité biologique du sol et sa nature physique et minérale afin de fournir un apport équilibré en éléments nutritifs aux végétaux et aux animaux et de conserver les ressources du sol. La production devrait être durable, le recyclage des éléments nutritifs constituant un élément essentiel de la stratégie de fertilisation. On parvient à contrôler les organismes



nuisibles et les maladies en favorisant l'équilibre dans la relation hôte-prédateur, l'augmentation des populations d'insectes bénéfiques, la lutte biologique et culturale, et l'élimination mécanique des organismes nuisibles et des parties de plantes endommagées. L'élevage biologique repose sur l'établissement d'une relation harmonieuse entre la terre, les plantes et les animaux, et le respect des besoins physiologiques et comportementaux des animaux. Ceci s'obtient par une combinaison des éléments suivants : aliments de bonne qualité produits biologiquement, taux de charge appropriés, systèmes d'élevage adaptés aux besoins comportementaux, et pratiques de conduite des animaux visant à minimiser le stress, à promouvoir la santé et le bien-être des animaux, à prévenir les maladies et à éviter l'utilisation de médicaments allopathiques chimiques à usage vétérinaire (y compris les antibiotiques). »

(GL 32 – 1999, Rév. 1- 2001, p. 6, section 2.1)

3. Contexte réglementaire

3.1 Loi sur les appellations réservées

(Extrait de la Directive Bio-1 du CARTV)



En 1996, le gouvernement du Québec a adopté la *Loi sur les appellations réservées* (L.R.Q., chapitre A 20.02). Cette loi vise à encadrer la reconnaissance des appellations qui sont attribuées à des produits agricoles et alimentaires à titre d'attestation de leur mode de production, de leur région de production et de leur spécificité. Elle a également pour objet la surveillance de ces appellations.

L'article 21 de la *Loi sur les appellations réservées* stipule que nul ne peut

utiliser, dans la publicité, l'étiquetage, la présentation de tout produit ou dans des documents commerciaux qui s'y rapportent, une appellation réservée pour des produits qui ne sont pas certifiés par un organisme accrédité. En cas d'infraction à l'article 21, une amende de 2 000 à 60 000 \$ peut être imposée, selon le cas.

Depuis le 1^{er} février 2000, l'appellation « biologique » est réservée au Québec. Le CARTV a reçu, par décret du ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, le mandat de contrôler cette appellation. L'usage du terme « biologique », au même titre que les termes synonymes « organique », « écologique » et « biodynamique », tout comme leurs diminutifs apparentés (ex. : bio, éco), est régi par des règles strictes au chapitre de la certification des produits, de leur emballage et de leur étiquetage.

Certaines distinctions s'appliquent entre les produits certifiés au Québec et ceux certifiés à l'extérieur du Québec :

- Les produits agricoles et alimentaires récoltés ou transformés, puis *emballés au Québec* doivent être certifiés par un organisme de certification *accrédité* par le CARTV et respecter les exigences d'étiquetage pour les produits vendus avec l'allégation que leur composition est partiellement ou totalement biologique.
- Les produits agricoles et alimentaires *provenant de l'extérieur du Québec* et portant l'appellation « biologique » doivent être certifiés par un organisme *reconnu* par le CARTV. Comme ces organismes exercent leurs activités à l'extérieur du territoire québécois, le CARTV n'a pas juridiction sur eux. Ce dernier s'assure par contre que l'organisme a fait l'objet d'un agrément de la part de l'autorité compétente d'un pays, d'un État ou d'une province ayant juridiction en agriculture, ou d'une accréditation de type

ISO 65 (ou EN 45011) attribuée par un organisme compétent.

L'ensemble des certificateurs ayant franchi ce processus d'évaluation par le CARTV sont inscrits sur la liste des certificateurs *agréés*. Celle-ci comprend les certificateurs accrédités (autorisés à certifier des produits au Québec) et ceux reconnus conformes (dont les produits certifiés de provenance hors Québec sont acceptés) par le CARTV.

Vous trouverez la liste à jour de ces organismes sur le site Web du CARTV : www.cartv.gouv.qc.ca.

Plus de 80 organismes de certification biologique sont agréés par le CARTV, dont six organismes accrédités au Québec (pouvant certifier des produits sur le territoire québécois).

Il existe plusieurs centaines d'organismes de certification biologique de par le monde, et nombre de ces organismes sont actifs dans plus d'un pays. Par exemple, les certificateurs Ecocert, QAI et OCIA possèdent des bureaux en Amérique du Nord, en Europe et au Japon.

Ces organismes ont généralement la capacité de certifier des produits conformément à un ou à plusieurs cahiers nationaux en fonction des marchés sur lesquels leurs clients veulent vendre leurs produits.

L'Union européenne (UE), au moyen d'un règlement communautaire, impose un cahier des charges unique et à partir duquel les certificateurs doivent certifier tous les produits biologiques qui seront commercialisés sur le territoire européen.

Les États-Unis ont adopté la même approche lorsqu'ils ont mis en place le National Organic Program (NOP), qui est administré par l'USDA.

Il en est de même au Québec, où chaque organisme accrédité par le CARTV doit certifier les produits biologiques conformément aux *Normes biologiques de référence du Québec* adoptées et publiées par le CARTV.

Selon le *Règlement sur les appellations réservées*, les directives du Codex Alimentarius représentent des prescriptions minimales pour l'agriculture biologique. Elles ont pour objectif d'aider les gouvernements et les organismes de contrôle privés à définir leurs normes. Les gouvernements peuvent les utiliser pour élaborer des programmes nationaux d'agriculture biologique plus détaillés. La plupart des normes gouvernementales – dont celles du Québec, des pays membres de l'UE, du Japon, de l'Argentine, de l'Inde, de la Tunisie et des États-Unis – sont basées sur ces repères.

Les certificateurs peuvent être agréés par une ou plusieurs autorités compétentes selon les pays où ils ont des activités de certification. Cette fonction est administrée par le CARTV au Québec, par le ministère de l'Agriculture (NOP-USDA) aux États-Unis, et ainsi de suite pour chaque pays, province ou État ayant une législation sur l'appellation ou l'utilisation du terme « biologique ».

Les pays ayant légiféré sur l'usage du terme « biologique » s'entendent généralement sur les principes suivants :

- Pour qu'un produit se retrouve sur le marché avec l'appellation « biologique », il doit avoir été certifié par un organisme accrédité.
- L'accréditation se fait selon les exigences du *Guide ISO/CEI 65:1996* (équivalent de la norme EN 45011 utilisée en Europe).
- Chaque pays publie sa propre liste des organismes de certification accrédités.
- Chaque pays publie sa propre norme biologique de référence, souvent basée sur le Codex Alimentarius.

Le gouvernement canadien a adopté en 2006 un règlement sur les produits biologiques qui entrera en vigueur le 14 décembre 2008. Ce règlement prévoit que les produits biologiques importés au



Canada en vue d'y être commercialisés, et les aliments biologiques produits dans toute province canadienne et destinés à être vendus dans une autre province du Canada ou dans un pays étranger, devront être conformes à la norme biologique canadienne. Les organismes certifiant tout produit biologique vendu sur le territoire canadien devront être accrédités par un organisme reconnu par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) ou provenir de pays avec lesquels le Canada aura conclu une entente d'équivalence.

En parallèle, le système québécois de reconnaissance et de contrôle des appellations réservées continuera d'être en vigueur au Québec. Il en résultera que les produits biologiques réalisés au Québec devront être accrédités par le CARTV, dont le programme d'accréditation sera reconnu par l'ACIA.

3.2 Questionnaire d'autoévaluation

Le logigramme de la page suivante permet de déterminer si l'établissement qui acquiert des produits certifiés biologiques en vue de les revendre aux consommateurs doit demander la certification biologique pour ses activités ou s'il est simplement tenu d'appliquer le présent *Guide des bonnes pratiques*.

3.3 Obligations relatives à l'application du Règlement sur les appellations réservées

À la suite de l'analyse du tableau précédent, il ressort que deux niveaux d'obligation peuvent s'appliquer : le premier concerne les entreprises qui ouvrent les emballages de produits biologiques avant de les revendre ou qui en modifient l'étiquetage ; le second concerne les entreprises qui s'approvisionnent à l'extérieur du territoire québécois.

3.3.1 Entreprises qui ouvrent des emballages de produits biologiques ou qui en modifient l'étiquetage

Les détaillants doivent obtenir la certification biologique lorsqu'ils vendent des produits biologiques après avoir effectué l'une des actions décrites ci-dessous :

Vrac : Toute opération consistant à ouvrir l'emballage d'un produit pour le rendre disponible en le transvidant dans un silo, un dévidoir, une chaudière ou de toute autre façon faisant en sorte que les clients peuvent se servir eux-mêmes ou par l'entremise d'un commis. Ces opérations sont fréquentes dans le cas du café, du riz, des lentilles et autres produits secs. Ce type d'activité exige une certification biologique, afin de garantir aux consommateurs un contrôle sur l'intégrité des produits versés dans les contenants de produits en vrac (erreur ou fraude possible).

Sinon, le fait d'inscrire sur les contenants ou à proximité de ceux-ci que les produits qu'ils contiennent sont biologiques est une infraction à la Loi sur les appellations réservées. Si, en plus, le détaillant indique que le produit est certifié par une agence de certification, il peut être poursuivi par l'organisme de certification en cause pour utilisation d'une marque de certification sans autorisation.

Remballage : C'est sur le principe de la traçabilité continue que la certification biologique peut garantir au consommateur l'authenticité d'un produit, de la terre à l'assiette. À partir du moment où le sceau d'étanchéité d'un produit certifié biologique est brisé, le produit perd son appellation « biologique », à moins qu'il ne soit ouvert par une entreprise certifiée. Le remballage est directement visé par ce principe fondamental. Si le détaillant remballage des produits dans des contenants autres que ceux d'origine, le sceau doit être brisé. Ce type d'opération



Est-ce que votre entreprise achète, dans le but de revendre à des consommateurs, des produits alimentaires avec un ou plusieurs des termes suivants inscrits sur l'emballage : « biologique », « organique », « écologique », « biodynamique », « éco », « bio » ?

NON

VOUS N'ÊTES PAS UN DÉTAILLANT DE PRODUITS BIOLOGIQUES, DONC CE GUIDE NE VOUS CONCERNE PAS.

OUI

*Est-ce que vous exercez des activités de restaurateur ou de traiteur, ou est-ce que vous fabriquez du prêt-à-manger destiné à la vente directe aux consommateurs, sans autres intermédiaires ?**

* Ces activités ne sont pas assujetties à la certification actuellement.

OUI

Est-ce que vous revendez ces produits après les avoir manipulés de façon à compromettre leur intégrité biologique ?

- Vous ouvrez l'emballage pour vendre le produit en vrac (silo, dévidoir, chaudière, etc.).
- Vous remballez les produits dans des contenants autres que ceux d'origine.
- Vous divisez les grands formats de produits en portions individuelles, à l'avance et en l'absence du consommateur (farine, noix, épices, etc.).
- Vous transformez les produits (ajout d'ingrédients, traitement physique, chimique ou biologique du produit).

NON

Est-ce que vous revendez ces produits après les avoir manipulés légèrement ?

- Vous les transportez et les entreposez dans leurs contenants.
- Vous retirez les parties non comestibles du produit avant de l'offrir aux consommateurs (ex. : laitue).
- Vous réalisez un lavage à l'eau au besoin (ex. : légumes encore terreux).
- Vous procédez à la division de grands formats de produits en portions individuelles, à la demande du client et en sa présence (ex. : meule de fromage, saucisson, etc.).

NON

NON

VOUS DEVEZ OBTENIR LA CERTIFICATION BIOLOGIQUE AUPRÈS D'UN ORGANISME DE CERTIFICATION ACCRÉDITÉ PAR LE CARTV (CE QUI NE VOUS EMPÊCHE PAS D'UTILISER LE GUIDE DES BONNES PRATIQUES !)

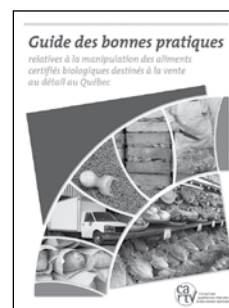
OUI

VOUS DEVEZ VOUS INSCRIRE COMME NÉGOCIANT BIOLOGIQUE AUPRÈS DU CARTV.

NON

VOUS N'AVEZ PAS À VOUS INSCRIRE COMME NÉGOCIANT BIOLOGIQUE AUPRÈS DU CARTV.

OUI



OUI

Est-ce que vous revendez ces produits sans altérer l'emballage et sans modifier ni ajouter quoi que ce soit à l'identification ?

CE GUIDE EST FAIT POUR VOUS !

consiste plus particulièrement à diviser les grands formats de produits en plus petites portions, à l'avance et en l'absence du consommateur (farine, noix, épices, etc.). Si le détaillant désire poursuivre ce type d'activité avec les produits biologiques, il doit nécessairement obtenir la certification biologique. S'il ne souhaite pas s'astreindre à l'obligation d'une certification, il doit s'approvisionner en plus petits formats déjà scellés auprès d'un fournisseur certifié qui a obtenu une certification pour vendre de tels produits.

Transformation : Toute opération consistant à ouvrir le contenant d'un produit biologique dans le but de le transformer en y ajoutant d'autres ingrédients ou de le modifier d'une façon quelconque devient une activité assujettie à la certification biologique. Cela exclut les fruits et légumes dans le cas du retrait des parties non comestibles ou d'un lavage à l'eau, sans faire disparaître l'étiquetage original.

Modification d'étiquette : Une entreprise peut modifier les produits biologiques autant qu'elle le désire si elle ne les présente pas ensuite aux consommateurs comme étant biologiques. L'action préjudiciable est d'étiqueter ou de présenter le produit sur une affiche ou un dépliant de façon à donner l'impression au client qu'il s'agit d'un produit biologique. Toute entreprise qui ne possède pas une licence délivrée par un certificateur et qui effectue une action d'étiquetage ayant trait à l'utilisation du terme « biologique » et ses équivalents agit dans l'illégalité.

La seule marge permise consiste, par exemple, à ouvrir un sac de pommes biologiques pour en retirer une pomme pourrie, puis à le refermer et à y accoler une étiquette du commerce affichant le nouveau prix, le poids et l'indication « pommes biologiques ». Notez que dans ce cas précis, l'emballage original est toujours présent et le consommateur a

tous les renseignements sur l'origine et la certification du produit.

Un autre exemple consiste à mettre quatre citrons biologiques dans une barquette recouverte d'une pellicule plastique sur laquelle est apposée une étiquette de balance du détaillant avec l'indication « citrons biologiques » et le prix. Cela peut se faire à la seule condition que les étiquettes originales du producteur biologique et l'indication de l'agence de certification soient toujours présentes sur les citrons et qu'elles soient visibles sur les fruits dans la barquette.

Il existe aussi une pratique selon laquelle certains fournisseurs livrent les laitues et les choux dans des boîtes avec un nombre de sacs étiquetés équivalant au nombre d'unités. Le détaillant peut ainsi enlever les premières feuilles flétries des légumes avant de les mettre lui-même dans leur emballage final.

3.3.2 Entreprises devant s'inscrire comme négociants

Une entreprise est considérée comme « négociant » par le CARTV à partir du moment où elle acquiert des produits agricoles et alimentaires portant l'appellation « biologique » auprès de fournisseurs implantés en dehors de la province de Québec, en vue de les mettre en marché au Québec. Le négociant est généralement l'entreprise qui effectue la première mise en marché du produit sur le territoire québécois. L'adresse inscrite sur la facturation fait foi de son lieu de résidence.



Tout négociant a l'obligation de s'inscrire auprès du CARTV pour obtenir une licence d'importateur. Le négociant qui introduit des produits biologiques sur le marché québécois a les responsabilités suivantes :

- Obtenir un certificat biologique valide (non expiré) attestant de la conformité du produit.

- S'assurer que tous les documents commerciaux relatifs à ses transactions indiquent clairement qu'il s'agit de produits qui ont été contrôlés par un organisme de certification.
- Exiger des fournisseurs que l'étiquetage final indique clairement le nom du certificateur.
- S'assurer que ce certificateur est inscrit sur la liste des organismes de certification agréés par le CARTV.
- Demander au CARTV l'approbation de tout certificateur qui ne figure pas sur cette liste. Un certain délai est cependant requis avant que le certificateur ne soit approuvé.
- S'assurer que l'étiquetage des produits est conforme.

L'inscription auprès du CARTV se fait par une déclaration annuelle. Cette déclaration doit être soumise chaque année, avant le 31 décembre. Les nouvelles demandes d'enregistrement sont acceptées toute l'année.

L'inscription est *sans frais* et se fait rapidement en téléchargeant le formulaire d'une page disponible sur le site Web du CARTV (www.cartv.gouv.qc.ca) ou en présentant une demande auprès du CARTV.

Une fois soumise, la demande d'inscription constitue un engagement à importer et à vendre uniquement des produits biologiques certifiés par un organisme agréé par le CARTV. Une licence d'importateur est alors délivrée par le CARTV.

3.3.3 Programme de surveillance du CARTV

(Extrait et adapté du Règlement sur la surveillance des appellations réservées)



Le CARTV a constitué un comité de surveillance ayant pour mission de surveiller l'utilisation des appellations réservées (en ce qui nous concerne, le terme « biologique ») et de recommander toute procédure utile pour empêcher l'utilisation illégale de ces appellations.

- La Loi confère au CARTV la responsabilité de surveiller l'utilisation des appellations réservées dans le but de protéger les consommateurs contre leur utilisation frauduleuse.
- La Loi lui donne également le pouvoir d'exercer des recours contre toute personne qui utilise une appellation réservée pour des produits qui ne sont pas certifiés par un organisme de certification accrédité.
- L'article 21 de la Loi stipule que « nul ne peut utiliser, dans la publicité, l'étiquetage, la présentation de tout produit ou dans des documents commerciaux qui s'y rapportent, une appellation réservée, à moins que ce produit ne soit certifié par un organisme de certification accrédité ». Toute contravention à une disposition de l'article 21 est passible d'une amende.
- L'article 23 de la Loi stipule que le CARTV a le pouvoir d'intenter des poursuites pénales pour des infractions, et ce, conformément à l'article 10 du Code de procédure pénale (L.R.Q., chapitre C-25.1). Actuellement, c'est le procureur général du Québec qui est mandaté pour intenter les poursuites pénales découlant des contraventions à l'article 21 de la Loi.

Ainsi, tous les produits agricoles et alimentaires vendus avec l'appellation « biologique » au Québec doivent être certifiés par un organisme de certification dûment *agréé* par le CARTV.

La détection des cas de non-conformité se fait de deux façons : la première par la réception de plaintes ou de dénonciations et la seconde, par des tournées de vérification dans les établissements de détail.

Toute personne peut déposer une plainte (demande d'enquête) à propos d'un produit dont la publicité, l'étiquetage, la présentation ainsi que les documents



commerciaux qui s'y rapportent paraissent non conformes. La plainte écrite doit être accompagnée des renseignements nécessaires à son traitement. *Les données concernant les plaignants sont confidentielles.* Les administrateurs et le personnel du CARTV peuvent aussi déposer des plaintes.

Des tournées de vérification des produits vendus au détail sont effectuées sur l'ensemble du territoire québécois. Le CARTV confie à des agents de vérification, le soin d'effectuer la visite d'un échantillon représentatif des points de vente. Chaque mission de vérification respecte un protocole bien établi et, s'il y a lieu, des rapports de non-conformité sont présentés pour chaque produit dont l'étiquetage est non conforme.

Il existe deux types de non-conformité : le premier concerne les produits certifiés, dont l'étiquette, l'emballage, la publicité, l'affichage ou les documents commerciaux qui s'y rapportent ne satisfont pas aux exigences de la réglementation; le second concerne les produits non certifiés, ceux-ci étant dès lors directement en infraction au regard de la Loi.

Si le produit non conforme est d'origine québécoise, l'enquête porte sur l'entreprise qui fabrique le produit pour l'offrir à la vente, ou encore sur l'intermédiaire qui agit en vue de revendre le produit sous sa propre marque.

Lorsqu'un produit non conforme provenant de l'extérieur du Québec est vendu avec l'appellation « biologique », c'est la première entreprise à avoir mis en marché le produit au Québec qui fait l'objet d'une enquête (courtier, distributeur, détaillant, etc.). L'enquête vise alors à remonter la chaîne de distribution afin de déterminer qui est le responsable de la commercialisation de ce produit sur le territoire québécois. C'est pourquoi il est important, lorsque cela s'applique, d'inscrire votre entreprise comme négociant auprès du CARTV.

Dans le cas d'un produit certifié dont l'étiquette ne mentionne pas le nom de l'organisme de certification biologique ou qui

fait référence au terme « biologique » de manière incorrecte, le CARTV demande à l'organisme certificateur du produit d'exiger de l'entreprise responsable qu'elle corrige l'étiquette non conforme dans un court délai.

En attendant que l'entreprise responsable du produit apporte les corrections à son étiquette, elle doit soumettre une demande de dérogation temporaire au CARTV. Si la demande est approuvée, la vente du produit est alors autorisée pour une période maximale de dix-huit mois selon la catégorie de produit visé. Le paiement de frais de gestion de 100 CAD par mois peut être exigé selon les modalités contenues dans le *Règlement sur la surveillance de l'usage des appellations réservées*.

Le CARTV fournit dans ce règlement les renseignements requis pour soumettre une demande de dérogation. Les produits inscrits au *Registre de produits certifiés bénéficiant d'une dérogation temporaire* (accessible sur le site Web du CARTV : www.cartv.gouv.qc.ca) peuvent alors être commercialisés jusqu'à la date d'échéance prescrite. Au-delà de cette date, l'étiquette des produits doit être conforme, sinon l'entreprise est tenue de retirer ces produits du marché.

Le CARTV traite toutes les autres demandes d'enquête, y compris les plaintes qui n'ont pas été réglées de manière satisfaisante par un organisme de certification agréé. Dans l'éventualité où un organisme de certification ne traiterait pas une plainte de manière adéquate, son dossier d'agrément par le CARTV risque d'être compromis.

Pour la conduite d'une enquête, le CARTV peut faire appel à des inspecteurs qui sont investis des pouvoirs et de l'immunité qui leur sont conférés par la Loi pour effectuer les constats.

S'il y a lieu, des poursuites pénales sont intentées par le procureur général. Dès la remise du constat d'infraction, accompagné d'une amende, le CARTV rend l'information publique.

Section B | Guide des bonnes pratiques

1. Contrôle des achats de produits biologiques

1.1 Règles générales

L'activité principale d'un détaillant est d'acheter des produits dans le but de les revendre aux consommateurs. Il est donc normal que le point de départ du présent guide des bonnes pratiques soit le contrôle des achats. Ce contrôle permet de garantir à la clientèle que les produits vendus comme étant biologiques, ou contenant des ingrédients biologiques, sont conformes à leur appellation.

Comme nous l'avons vu à la section précédente, le CARTV procède régulièrement à des visites de contrôle dans les épiceries afin de détecter tous les produits ne respectant pas les règles d'étiquetage biologique (programme de surveillance).

-  Les détaillants doivent donc s'assurer que les produits biologiques qu'ils offrent à leurs clients sont conformes.

Tout détaillant qui acquiert, en vue de les revendre, des produits agricoles et alimentaires récoltés ou transformés, puis emballés au Québec devrait s'assurer qu'ils ont été certifiés par un organisme de certification accrédité par le CARTV et qu'ils respectent les exigences d'étiquetage du CARTV pour les produits vendus avec l'allégation que leur composition est partiellement ou totalement biologique.

Les produits agricoles et alimentaires provenant de l'extérieur du Québec et portant l'appellation « biologique » doivent être certifiés par un organisme

reconnu par le CARTV. Lorsqu'un tel produit non conforme est rapporté au CARTV, c'est habituellement le premier responsable de la mise en marché du produit sur le territoire québécois qui fait l'objet d'une enquête. Il ne s'agit donc pas nécessairement du détaillant, à moins que le produit n'ait été introduit au Québec par le détaillant lui-même ou que le détaillant ait effectué sur le produit une activité assujettie à la certification (ex. : ré-étiquetage).

-  Les détaillants devraient dresser une liste de tous les produits biologiques qu'ils mettent en vente. À partir du moment où un détaillant (ou son centre de distribution) achète un seul produit biologique d'un fournisseur hors Québec, il a l'obligation de s'inscrire comme négociant de produits alimentaires biologiques auprès du CARTV (voir le paragraphe 3.3.2 de la section A, page 14).

1.2 Évaluation de la conformité d'une étiquette de produit alimentaire biologique

-  La vérification de la conformité des étiquettes devrait être effectuée pour tous les produits biologiques au moins une fois durant la période d'implantation des bonnes pratiques et, par la suite, seulement pour les nouveaux produits.

-  Le référentiel ayant trait à l'appellation biologique du CARTV (*Normes biologiques de référence du Québec*) précise qu'un produit est considéré comme portant des indications se référant aux modes de production biologique

CATÉGORIES DE PRODUITS INCLUSES	CATÉGORIES DE PRODUITS EXCLUES
Produits végétaux (y compris la culture en serres et en pépinières)	Gibier sauvage
Produits de récoltes végétales sauvages	Produits faits de fibres végétales transformées
Produits d'origine animale	Produits de foresterie et dérivés (ex. : papier)
Produits de l'apiculture (miel et dérivés)	Produits manufacturés composés d'ingrédients biologiques (chandelles de cire d'abeille, oreillers d'écorce de sarrasin, vêtements de coton bio, etc.)
Produits de l'acériculture (sirop d'érable et dérivés)	
Produits préparés, issus de la transformation et du conditionnement d'ingrédients biologiques	
Poissons d'élevage et mollusques	

lorsque sur une étiquette, une affiche, la publicité ou les documents commerciaux, le produit ou ses ingrédients sont caractérisés par les termes suivants (ou leurs diminutifs) :

- biologique;
- organique;
- écologique;
- biodynamique;
- tout terme similaire ou abrégé incitant les marchands de détail ainsi que les consommateurs à comprendre par déduction qu'il s'agit d'un produit issu de l'agriculture biologique.

Tous les produits agricoles et alimentaires provenant de l'extérieur du Québec et portant l'appellation « biologique » doivent être certifiés par un organisme inscrit sur la liste des certificateurs agréés par le CARTV.

C'est le nom (dénomination sociale) de l'organisme ayant certifié le produit final qui doit figurer sur l'étiquette de tout produit portant la mention « biologique ». Le sceau ou logo de certification est optionnel.

Si plusieurs certificateurs ont participé à la chaîne de vérification, c'est le nom de l'organisme qui a contrôlé la dernière opération précédant immédiatement la vente du produit qui doit figurer sur l'emballage.

Seuls les produits agricoles et alimentaires faisant partie des catégories incluses dans les *Normes de référence biologiques du Québec* du CARTV sont réglementés. Ces catégories sont énumérées dans le tableau ci-haut.



Les produits servis dans les établissements de restauration ou par des traiteurs font partie du champ de contrôle du CARTV, mais ne sont pas réglementés pour l'instant.

Tous les produits dont l'étiquetage fait mention du terme « biologique » doivent être identifiés correctement avant d'être mis en vente. Les éléments d'information essentiels devant figurer sur l'étiquette attachée à l'emballage du produit ou sur tous les papiers de transaction y afférents sont les suivants :

- le nom du produit;
- le nom commercial du certificateur, inscrit de façon claire et lisible (qu'il s'agisse du nom au complet ou de l'acronyme);
- la marque de commerce;
- l'identification de l'entreprise (nom ou code d'identification) responsable de la production ou de la préparation du produit;
- le pays d'origine du produit.



Les produits alimentaires biologiques doivent se conformer aux règles d'étiquetage suivantes :

- La mention « biologique » sur l'étiquette d'un produit est réservée uniquement aux produits contenant au moins 95 % d'ingrédients provenant de l'agriculture biologique.
- La mention « contient X % d'ingrédients certifiés biologiques » est obligatoire sur l'emballage des produits contenant de 70 à 95 % d'ingrédients provenant de l'agriculture biologique (facultative si plus de 95 %).
- Lorsque le contenu d'un produit n'est pas à 100 % biologique, la *liste des ingrédients* doit permettre de différencier clairement les ingrédients biologiques de ceux qui ne le sont pas. Cependant, les ingrédients biologiques doivent être imprimés dans un format, une couleur et un style de caractère similaires à ceux utilisés pour énumérer les ingrédients non biologiques.
- La *mention certifiée par* suivie du nom du certificateur doit être inscrite lisiblement sur toute étiquette où l'on trouve le terme « biologique » associé à l'une ou l'autre des mentions indiquées précédemment.
- La présence du *logo* et des coordonnées du certificateur est optionnelle pour tout produit composé à 70 % ou plus d'ingrédients biologiques. La présence du logo est interdite s'il s'agit d'un produit contenant moins de 70 % d'ingrédients biologiques.
- Les denrées périssables, telles que les fruits et légumes, qui sont expédiées en vue de leur vente doivent être *étiquetées à l'unité* avec des autocollants, des attaches ou tout autre moyen permettant de présenter toutes les mentions requises, par l'exploitant qui détient la certification biologique pour ces produits. L'étiquette doit au minimum inclure le nom du producteur (ou son numéro de code attribué par le certificateur) de même que le nom du certificateur (ou son acronyme) qui a délivré le certificat de conformité biologique.
- Lorsque la nature des produits ne permet pas qu'ils soient étiquetés individuellement (ex. : raisins), c'est l'unité de vente (grappe de raisins, pieds de brocoli, botte de persil, etc.) qui doit être munie d'une étiquette.
- Dans les cas où aucune étiquette ne serait apposée sur les fruits ou légumes récoltés, ceux-ci doivent alors être emballés sous la responsabilité du détenteur d'un certificat biologique et porter une étiquette conforme.
- Lorsque le distributeur détient un certificat de conformité pour des produits biologiques, l'étiquette de ces produits peut porter le nom du distributeur (ou son numéro de code attribué par le certificateur), au lieu de celui du producteur, ainsi que le nom du certificateur qui a contrôlé les activités du distributeur.
- Lorsque le détaillant détient un certificat de conformité pour des produits biologiques, l'étiquette de ces produits peut porter le nom du détaillant (ou son numéro de code attribué par le certificateur), au lieu de celui du producteur, ainsi que le nom du certificateur qui vérifie les activités du détaillant.

1.3 Questionnaire d'évaluation des produits biologiques

La grille d'analyse suivante contient toutes les questions essentielles pour effectuer des achats de produits biologiques conformes. Cette grille ne s'applique pas aux produits vendus sous marques privées ni aux produits dont l'emballage a été brisé avant qu'ils soient mis en vente auprès des consommateurs.

QUESTIONS	RÉPONSES	ÉTAPES SUIVANTES
1 Est-ce que le mot « biologique » ou l'un de ses synonymes (organique, écologique, biodynamique, éco, bio, etc.) est inscrit sur l'étiquette ?	Oui Non	Passez à la question 2. <i>Le produit n'est pas concerné par la Loi sur les appellations réservées.</i>
2 Est-ce que le pourcentage (%) d'ingrédients biologiques figure sur l'étiquette ?	Oui Non	Passez à la question 3. <i>Passez à la question 4.</i>
3 Quel est le pourcentage (%) d'ingrédients biologiques indiqué ?	+ de 95 % De 70 à 95 % - de 70 %	Passez à la question 4. <i>Passez à la question 4. L'étiquette n'est pas conforme.</i>
4 Les ingrédients biologiques sont-ils clairement indiqués comme tels dans la liste des ingrédients ? Si le produit est biologique à 100 %, passez à la question 5.	Oui Non	Passez à la question 5. <i>L'étiquette n'est pas conforme.</i>
5 Le nom de l'organisme de certification est-il clairement indiqué sur l'étiquette ? (Celui-ci peut être seul, inclus dans le logo ou à proximité de celui-ci.)	Oui Non	Passez à la question 6. <i>L'étiquette n'est pas conforme.</i>
6 Le produit certifié provient-il du Québec ? (Vérifiez si l'adresse de l'entreprise mentionnée sur l'étiquette est au Québec.)	Oui Non	Passez à la question 7. <i>Passez à la question 8.</i>
7 La marque de certification est-elle celle d'un des organismes accrédités par le CARTV ? (voir http://www.cartv.gouv.qc.ca/organismes-de-certification-accredites-ou-reconnus)	Oui Non	Passez à la question 9. <i>L'étiquette n'est pas conforme.</i>
8 La marque de certification est-elle celle d'un organisme reconnu par le CARTV ? (voir http://www.cartv.gouv.qc.ca/organismes-de-certification-accredites-ou-reconnus)	Oui Non	Passez à la question 9. <i>L'étiquette n'est pas conforme.</i>
9 Possédez-vous une copie du certificat de conformité biologique pour chaque produit contenant 70 % et plus d'ingrédients biologiques ?	Oui Non	Passez à la question 10. <i>Demandez une copie à votre fournisseur, puis passez à la question 10.</i>
10 Le certificat de conformité biologique du fournisseur est-il valide, c'est-à-dire y trouve-t-on les renseignements suivants : - le nom du produit faisant l'objet de la transaction commerciale ; - le nom de l'entreprise responsable du produit, ou son numéro (inscrit sur l'étiquette du produit) ; - une date permettant de déterminer la validité du certificat ; - la signature du représentant officiel de l'organisme de certification ?	Si oui, le certificat est valide et votre dossier est complet pour ce produit.	Si vous avez répondu non à l'une de ces questions, le certificat n'est pas valide. Exigez un certificat biologique conforme. Vous pouvez aussi déposer une plainte (voir la section A 3.3.3, page 15).

Les distributeurs et détaillants devraient procéder à l'évaluation des produits biologiques en stock et par la suite s'assurer que chaque nouveau produit acheté est évalué à partir de ce questionnaire.

1.4 *Certificats de conformité biologique des fournisseurs*

Vous aurez remarqué que le questionnaire d'évaluation des produits biologiques fait référence au certificat de conformité biologique des fournisseurs. Comme la certification biologique est le résultat d'un système d'évaluation qui comprend des inspections annuelles, il est possible qu'un produit soit conforme à un certain moment et qu'il ne le soit plus l'année suivante, et ce, parce que l'agriculteur ou le fabricant n'a pas demandé son renouvellement de certification, ou encore parce qu'il a été pris en défaut majeur et que la certification biologique lui a été retirée.

 Pour s'assurer que les produits à contenu biologique sont réellement certifiés et pour contrer la fraude, les  acheteurs devraient demander à leurs fournisseurs une copie du plus récent certificat de conformité biologique attribué au producteur ou au fabricant mentionné sur l'étiquette de chaque produit. En cas de doute, ils peuvent également communiquer avec le certificateur responsable du contrôle de ces produits.

Lorsque le fournisseur est un distributeur qui détient un certificat de conformité biologique, une copie de ce certificat suffit, pourvu qu'on y trouve inscrit le nom du ou des produits commandés chez celui-ci.

Les certificats de conformité biologique doivent comprendre les éléments suivants :

- le nom de l'entreprise qui détient la certification;

- le nom du produit faisant l'objet de la transaction commerciale;
- la date d'émission ou d'échéance du certificat ou la date d'inspection la plus récente;
- la signature d'un représentant officiel de l'organisme de certification.

 Il est important de renouveler la demande de certificat chaque année  pour s'assurer que la certification biologique est toujours en vigueur.  Ce document doit être conservé dans les archives de l'entreprise pour toute sa période de validité.

Lorsqu'un fournisseur tarde à répondre à une demande de certificat, le demandeur peut s'adresser directement à l'agence de certification ou au fabricant du produit.

L'obtention des certificats de conformité des fournisseurs n'est pas une obligation réglementaire, mais elle fait partie intégrante des bonnes pratiques pour les détaillants de produits biologiques. Pour faciliter le renouvellement des certificats et surtout pour éviter les oublis, le registre des certificats est un outil de gestion très utile.

Un exemple de registre des certificats de conformité des fournisseurs de produits biologiques figure à l'annexe 1, page 31.

2. *Bonnes pratiques aux centres de distribution et aux magasins de détail*

À l'exception d'un volume restreint de produits qui sont vendus directement par le producteur aux consommateurs, la plupart des produits biologiques sont offerts aux consommateurs par les voies usuelles du commerce.

Les centres de distribution jouent un rôle important en tant qu'intermédiaires

et manipulateurs de produits biologiques. À titre d'acheteurs à grand volume, les centres de distribution sélectionnent, commandent, reçoivent, entreposent et redistribuent aux magasins de détail de gros volumes de produits, qui sont pour une part biologiques.

Une grande partie des magasins du Québec s'approvisionnent principalement à partir des centres de distribution. Le point 1 de la section B (page 17), qui porte sur le contrôle des achats de produits biologiques, est particulièrement important. Si vous vous approvisionnez à partir des centres de distribution des grandes chaînes de détaillants, le travail d'évaluation de la conformité des étiquettes des produits biologiques devrait être déjà réalisé. Vous n'avez alors qu'à vous concentrer sur les produits que vous achetez directement des autres fournisseurs et sur ceux qui ne sont pas listés par les grandes chaînes.

 Quant aux magasins indépendants, ils doivent évaluer chacun de leurs produits en regard du point 1 de la section B présenté à la page 17 du présent guide.

2.1 Vérification des arrivages de produits biologiques

Comme il a déjà été mentionné, le maintien de l'intégrité des produits biologiques doit être continu tout au long de la chaîne d'approvisionnement. Les conditions de transport, les contenus des véhicules et la manipulation des emballages peuvent, d'une façon ou d'une autre, compromettre l'intégrité des produits biologiques si un contrôle serré n'est pas exercé.

De telles mesures s'ajoutent aux exigences applicables à l'industrie alimentaire (innocuité, contrôle des températures, etc).

Toutefois, le but de ce guide n'est pas de faire un traité exhaustif des bonnes

pratiques alimentaires, mais plutôt de faire ressortir les particularités propres aux produits biologiques.

 À la réception des produits, une inspection de l'intérieur du camion de livraison permet de vérifier que les produits n'ont pas été contaminés par des substances indésirables durant le transport (combustible, liquides divers, résidus d'aliments sur le sol provenant de la cargaison, etc.) et que les emballages n'ont pas été endommagés.

Tout élément de non-conformité doit être enregistré et signalé. Pour les établissements qui possèdent déjà des systèmes de contrôle de la qualité et qui appliquent les bonnes pratiques alimentaires, cela va de soi. Par contre, les établissements qui n'appliquent pas ces règles de base doivent alors y porter une attention nouvelle.

La vérification est particulièrement importante pour les produits livrés dans des emballages non étanches, comme les fruits et légumes emballés de façon à respirer (risque de niveau 1).

Il en va de même, dans une moindre mesure, pour les produits emballés dans des contenants faits de matériaux perméables à l'air et à l'eau (carton, papier), comme les farines et autres produits secs (risque de niveau 2).

Pour ce qui est des produits emballés dans des contenants étanches, tels les pots de verre, les conserves de métal et les contenants de plastique étanches, le risque devient très limité (risque de niveau 3).

En conséquence, les arrivages de fruits et de légumes doivent être inspectés avec plus de rigueur et d'assiduité que ceux des produits de niveau de risque 2. Les produits de niveau de risque 3 peuvent être manipulés sans autre formalité, au même titre que les produits courants.

Voici un exemple de point de vérification propre aux produits biologiques de niveau de risque 1 :

Vérifier que les caisses de légumes courants contenant de la glace (ex. : brocolis) n'ont pas été déposées par-dessus des boîtes de produits biologiques.

Dans cet exemple, on aura compris que l'eau qui dégoutte de la caisse de légumes peut compromettre l'intégrité biologique des produits qui sont placés en dessous.

2.2 Déchargement des produits biologiques

Une fois que l'état des produits a été vérifié lors de leur réception, il faut ensuite s'assurer de la concordance entre les produits commandés et les produits reçus. Cette étape se réalise en comparant les produits reçus avec les factures d'achat ou les bons de commande.

La première fois qu'une entreprise applique les bonnes pratiques au regard des produits biologiques, elle doit y consacrer du temps supplémentaire, ce qui est le cas, par exemple, lorsqu'il s'agit de vérifier la conformité de tous les transporteurs et fournisseurs de produits biologiques avec lesquels elle fait affaire. Une fois qu'un premier tour complet de vérification a été effectué, que des avis ont été envoyés au besoin aux intéressés et que les écarts ont été rectifiés, le seul maintien des bonnes pratiques ne devrait pas demander un surplus de temps. Toutefois, il ne faut pas oublier que la vigilance est de mise pour tous les nouveaux produits, fournisseurs ou transporteurs qui entreront en scène.

Bref, la vérification de la conformité des étiquettes doit être faite pour tous les produits biologiques au moins une fois durant la période d'implantation des bonnes pratiques et, par la suite, seulement pour les nouveaux produits. Les certificats

de conformité biologique doivent, pour leur part, être mis à jour chaque année (voir le point 1 de la présente section, page 22).

Tout produit biologique jugé non conforme, ou douteux, doit être marqué immédiatement de façon distinctive.

Il est recommandé de prévoir l'implantation d'une directive qui décrit les actions à prendre en de tels cas.

Par exemple, une caisse dont les brocolis biologiques sont entrés en contact avec les eaux d'écoulement d'une caisse de brocolis ordinaires doit être soit retournée, soit vendue comme produit courant, sans la mention « biologique ».

Il en va de même pour un produit dont l'étiquette s'avère non conforme aux normes biologiques du CARTV.

Exemple de directives pour les produits non conformes et douteux

- Lorsqu'un doute plane sur l'authenticité biologique d'un produit, qu'il manque des renseignements sur son étiquette ou que son intégrité a été compromise durant le transport, une mise en quarantaine du produit s'impose dès son arrivée afin d'éviter toute confusion et empêcher que le produit soit commercialisé avec la mention « biologique ».
- Le produit doit être mis de côté en s'assurant de désigner clairement la palette ou l'unité en faute. Une feuille de papier peut être apposée sur la caisse ou la palette avec l'inscription « quarantaine » ou « produit retenu ».
- Lorsque l'étiquetage d'un produit est déficient, le produit doit être retourné au fournisseur.

2.3 Pratiques de traçabilité et de ségrégation

Une traçabilité complète implique l'utilisation de numéros de lot sur les

factures et les bons de livraison. Seules les entreprises certifiées ont cette obligation. Cependant, les établissements non assujettis à la certification doivent voir à implanter des bonnes pratiques de traçabilité et de ségrégation.

Aussi longtemps que les produits biologiques sont correctement étiquetés et que leurs emballages originaux ne sont pas altérés, les renseignements contenus sur les étiquettes devraient permettre de retracer l'origine des produits, le producteur et le certificateur.

La traçabilité et la ségrégation sont des pratiques plus difficiles à maintenir lorsque les produits sont divisés en de plus petits formats, telles les caisses de fruits et de légumes dont on divise le contenu pour ensuite le transférer dans de plus petites boîtes. Les produits biologiques, qui sont alors privés de leur contenant d'origine, peuvent parfois se retrouver dans des boîtes ayant contenu des bananes ordinaires, par exemple. Cette pratique est inacceptable.



Si l'on divise une caisse de fruits ou de légumes biologiques, il faut utiliser des boîtes neuves ou des caisses de plastique réutilisables, préalablement lavées et nécessairement rincées à grande eau avant leur utilisation.

Les produits biologiques, comme les fruits et légumes, ne doivent donc jamais être transférés dans des caisses ayant contenu des produits non biologiques.

L'inverse est également vrai : les caisses vides de produits biologiques ne doivent pas être récupérées pour transporter des produits courants. Une telle façon de faire pourrait occasionner une confusion sur l'origine « biologique » des produits.

Ces mauvaises pratiques sont probablement peu fréquentes dans les grands centres de distribution. Par contre, on

les retrouve trop souvent dans les centres de distribution qui traitent des petits volumes de produits biologiques ou chez ceux qui gèrent les opérations de transfert de produits entre magasins.

2.4 Règles générales d'entreposage

Au point 2.1 de la présente section (page 22), il a été question de trois niveaux de risque pour les emballages :

- Risque de niveau 1 : Les produits ayant des emballages ouverts ou non étanches, tels les fruits et légumes dans leur boîte, les pains frais dans un sac de papier ouvert, etc.
- Risque de niveau 2 : Les produits emballés dans des contenants faits de matériaux perméables à l'air et à l'eau (ex. : carton et papier), comme les farines, les pâtes alimentaires, etc.
- Risque de niveau 3 : Les produits emballés dans des contenants étanches, qui présentent un risque très limité (conserves de métal, pots de verre, contenants de plastique étanches).



Les produits biologiques de niveau de risque 1 doivent être idéalement regroupés et entreposés dans des sections particulières clairement désignées.

À cet effet, dans certains entrepôts, on appose une affiche d'une couleur déterminée (ex. : mauve) sur le mur ou sur les structures d'entreposage (*racking*) pour indiquer que l'espace est réservé exclusivement aux produits biologiques.

Lorsque l'espace disponible ou que le volume de transit ne permet pas une séparation complète des catégories de produits, ce qui est souvent le cas, les produits biologiques de niveau de risque 1 doivent au moins se trouver en hauteur, au-dessus des produits courants, afin d'éviter une contamination fortuite par les produits se trouvant plus haut.

Le plus grand facteur de risque concernant l'intégrité des produits certifiés biologiques est l'utilisation des produits de contrôle des ravageurs en entrepôt (insecticide, fumigant, raticide, etc.). Le sujet de la gestion des ravageurs est abordé plus loin dans ce guide (voir le point 5 de la section B, page 28).

2.5 Expédition à partir des centres de distribution

Certaines bonnes pratiques concernent les opérations d'expédition à partir des centres de distribution.



Les palettes doivent être montées en regroupant les produits biologiques de niveau de risque 1 (ex. : fruits et légumes biologiques ensemble). Si les quantités sont trop faibles, les produits biologiques doivent être placés sur le dessus des palettes.

Les produits biologiques doivent être transportés de manière à préserver leur intégrité biologique d'un quai à l'autre. Il est important de contrôler la propreté des boîtes de camion et d'enregistrer tout élément de non-conformité afin d'éviter qu'il se répète.

À cet effet, un formulaire de contrôle des transports pourrait être rempli à chaque expédition de marchandise. Afin d'alléger la pratique, ce formulaire peut être intégré en tout ou en partie au bon de livraison ou à tout autre document déjà utilisé par l'entreprise.

Un exemple de formulaire de contrôle des transports figure à l'annexe 2, page 34.

3. Préservation de l'intégrité des produits biologiques lors de leur manipulation

Les sections précédentes ont pavé la voie aux bonnes pratiques à mettre en application lors de la manipulation des

produits biologiques. Nous voici maintenant au cœur de la question.

Comme il a été mentionné précédemment, dès que le sceau d'étanchéité d'un produit certifié biologique est brisé, le produit perd son appellation « biologique », à moins qu'il ne soit brisé par une entreprise qui détient elle-même un certificat de conformité biologique pour ledit produit ou pour ce type d'opération. Les opérations de remballage ou de vente en vrac sont directement visées par cette règle fondamentale. Pour pouvoir effectuer ces opérations en toute légalité, les entreprises doivent obligatoirement obtenir une certification biologique.

Cependant, le CARTV définit certaines exclusions à l'obligation de certification, dont nous présentons un extrait à la page suivante.

À la suite de cet extrait, vous trouverez la description des bonnes pratiques à adopter par les entreprises non certifiées.



Les entreprises qui vendent des produits agricoles et alimentaires certifiés et portant l'appellation « biologique » sont dispensées d'obtenir un certificat de conformité biologique lorsqu'elles sont dans l'une ou l'autre des situations suivantes :

a) Elles n'effectuent, à l'endroit desdits produits et avant leur vente, aucune opération assimilable à de la production ou à de la préparation, ni ne brisent l'intégrité de l'emballage de ces produits.

b) Si elles emballent ou étiquettent des produits déjà certifiés, elles n'utilisent que les emballages et étiquettes qui lui ont été fournis en quantité exacte par le fournisseur qui détient le certificat de conformité biologique pour lesdits produits.

c) Elles ne pratiquent à l'égard de tels produits que des opérations mineures (découper en portions, émincer, trancher un morceau) qui n'ont pas pour effet d'altérer leur intégrité ni de les dépouiller de l'étiquette permettant de les identifier.

Lesdites opérations mineures doivent être faites à la demande du client et se dérouler sur les lieux de vente pour que les entreprises soient dispensées de la certification. *Il est cependant recommandé que ces entreprises observent un code de bonnes pratiques, surtout lorsqu'elles vendent en même temps des produits similaires, mais qui ne portent pas le label « bio ».*

3.1 Remballage

À la demande d'un client, une entreprise peut déballer un saucisson ou une meule de fromage biologique pour en découper une portion sur les lieux de vente. Dans un tel cas, les bonnes pratiques requièrent que l'étiquette originale du produit, où figurent la marque de commerce et la marque de certification, soit manipulée de façon qu'elle demeure visible sur l'emballage pour les consommateurs qui suivront. Par exemple, l'étiquette d'une meule de fromage biologique doit être conservée, quitte à être déplacée sur l'emballage, jusqu'à ce que soit emballée la dernière portion de cette meule, et ce, à la demande d'un client. Il est interdit de procéder à l'emballage à l'avance, par exemple en mettant les tranches d'un saucisson complet dans plusieurs barquettes.

Les noms et les sceaux des organismes de certification sont des marques déposées qui ne peuvent être utilisées qu'avec l'autorisation des organismes eux-mêmes. Les sceaux des organismes de certification ne peuvent être altérés ou modifiés en aucune façon. Seules les entreprises ayant obtenu leur certification ont le droit de les utiliser. Par conséquent, un détaillant ne peut utiliser le nom ou le logo d'un organisme de certification sur ses étiquettes maison que s'il détient lui-même un certificat de conformité biologique délivré par cet organisme pour les produits concernés.

Avant de procéder à la manipulation d'un produit biologique, les ustensiles, le matériel (trancheuse, emballeuse), les tables à découper et les contenants doivent être lavés et rincés afin d'éliminer toute trace d'assainisseur.

3.2 Produits en vrac

Les établissements qui veulent mettre à la disposition de leur clientèle des produits biologiques en vrac doivent demander la certification biologique pour réaliser ce type d'activité.

3.3 Fruits et légumes

Chaque unité de fruit et de légume devrait être étiquetée individuellement par le fournisseur, avant la livraison au détaillant.

Si le détaillant procède à un emballage supplémentaire pour les fruits et légumes (ex. : regroupement dans des barquettes avec cellophane), l'étiquette originale doit demeurer visible. C'est uniquement à cette condition que le détaillant peut se permettre d'inscrire le terme « biologique » sur l'étiquette du nouveau contenant (étiquette de balance). Comme il a été spécifié plus haut, il est interdit d'afficher les noms des marques de certification sur les étiquettes maison.

Lorsque des coupes fraîcheur sont pratiquées afin d'éliminer les feuilles endommagées des choux et des laitues, les ustensiles, le matériel (trancheuse, emballeuse), les tables à découper et les contenants doivent être lavés et rincés. Pour procéder à un lavage des légumes biologiques, il est important de n'ajouter aucun produit à l'eau de lavage et de bien rincer l'évier, au préalable, pour éliminer toute trace de produit nettoyant (détergent, assainisseur, etc.).

 Les fruits et légumes biologiques ne doivent jamais être transférés dans des caisses utilisées au préalable pour des produits courants. Dans un même ordre d'idées, les caisses vides de produits biologiques ne doivent pas être récupérées pour des produits courants, car cela peut entraîner une confusion sur l'origine « biologique » des produits.

Les fruits et légumes biologiques mis à rabais pour écoulement (vente rapide) ne doivent pas être étiquetés avec la mention « biologique », à moins que les unités soient étiquetées individuellement avec les autocollants originaux et que les renseignements soient visibles au travers du nouvel emballage.

3.4 Viandes

La plupart des viandes sont livrées aux magasins déjà emballées et étiquetées par les fournisseurs qui détiennent un certificat de conformité biologique pour les viandes. C'est la solution la plus simple pour le détaillant, puisqu'il n'est pas dans l'obligation d'obtenir une certification biologique pour procéder au remballage.

3.5 Transformation en magasin

La vente de mets prêts à manger portant l'appellation « biologique » est régie par les normes applicables à la transformation d'aliments, même si le mot « biologique » figure seulement dans la liste des ingrédients. Les détaillants qui fabriquent des mets prêts à manger, comme des sandwichs ou des mélanges de salades, vendus pour être consommés à l'extérieur du magasin, doivent obtenir une certification pour ces préparations.

 Lorsque le détaillant est équipé d'une salle à dîner et que les mets prêts à manger sont consommés sur place, la certification n'est pas requise (pour le moment). Advenant un contrôle, tous

les ingrédients biologiques devraient cependant pouvoir être retracés à l'aide de leurs factures d'achat.

3.6 Produits fabriqués en sous-traitance

La préparation de produits biologiques confiée en sous-traitance (ex. : pains biologiques) doit être effectuée par une entreprise certifiée biologique.

 L'étiquette d'un produit de marque privée doit afficher le nom de l'organisme de certification, accompagné du nom de l'entreprise détenant le certificat de conformité pour ledit produit et ayant procédé à l'emballage du produit ou d'un code d'identification attribué par le certificateur (*Directive Bio-2* du CARTV).

4. Étalage et présentation aux consommateurs

Afin de prévenir la confusion et pour renforcer la confiance de la clientèle dans les produits biologiques, toute ambiguïté doit être expressément évitée.

 Ainsi, lorsqu'un consommateur, aussi peu averti soit-il, regarde un étalage et les panneaux qui s'y rapportent, il ne devrait pas être induit en erreur sur l'origine biologique des produits qu'il met dans son panier. Donc, en règle générale, un affichage clair et uniforme doit annoncer les produits biologiques.

Certains commerces peuvent décider de regrouper les produits biologiques. Les sections spécialisées de type « produits biologiques et naturels » sont particulièrement à vérifier. Par exemple, si un détaillant désigne une section sous l'appellation « Produits naturels biologiques », cela laisse entendre que tous les produits qui s'y trouvent sont à la fois naturels *et* biologiques, ce qui est peu

probable. Dans ce cas, il est préférable d'apposer une affiche ou un panneau indiquant « Produits biologiques et produits naturels ».

Si les produits biologiques se retrouvent un peu partout dans l'établissement, ils devraient être disposés de façon à ne pas faire croire ou à donner l'impression que les produits à proximité sont également biologiques lorsqu'ils ne le sont pas.

 En aucun cas les produits biologiques non emballés ne doivent entrer en contact direct avec des produits non biologiques. Par exemple, des poires biologiques ne doivent pas toucher à des bananes ordinaires. En outre, les fruits et légumes sans emballage (ex. : bananes, tomates) ne devraient pas être disposés à proximité des produits courants de même nature, afin d'éviter que les clients transportent des unités d'un étalage à l'autre et mélangent ainsi les produits. L'utilisation de séparateurs entre les rangées de fruits et de légumes est une bonne pratique.

 Les légumes biologiques ne doivent pas être placés juste en dessous des légumes ordinaires lorsque le commerce pratique l'arrosage des étalages (brumisation).

En ce qui concerne les fruits et légumes non emballés, les tablettes, les recouvrements de surface et les paniers ayant été utilisés pour des produits courants ne doivent pas servir pour des produits biologiques à moins d'être nettoyés et rincés au préalable. En fait, il est préférable d'utiliser des paniers différents et des tapis distincts pour les produits biologiques et les produits courants.

 Toutes opérations de nettoyage des vitres et miroirs des comptoirs de fruits et de légumes, ou d'autres produits biologiques à découvert

(fromage, charcuterie), doivent être réalisées de façon à prévenir la contamination. Par exemple, le produit nettoyant doit être appliqué sur un chiffon qui servira à nettoyer la vitre ou le miroir (qui n'est pas en contact avec l'aliment). Aucune vaporisation de produit ne doit être réalisée en présence de produits certifiés biologiques.

 Lorsque cela est possible, il est recommandé d'ajouter la mention « biologique » dans les codes des caisses enregistreuses pour tous les produits biologiques en magasin afin que le consommateur ait l'information sur son coupon de caisse. (Cette recommandation s'applique uniquement aux produits composés à plus de 95 % d'ingrédients biologiques.)

5. Gestion des ravageurs

 Les détaillants qui manipulent des produits biologiques devraient implanter un programme de gestion des ravageurs mettant l'accent sur les mesures de prévention. Il est possible d'élaborer des stratégies pour enrayer les causes de la présence des ravageurs (insectes, mulots, etc.), et ainsi limiter l'utilisation de pesticides chimiques et de poisons.

L'hygiène et l'aménagement des lieux sont des points sur lesquels on peut agir pour diminuer de façon importante la présence potentielle des ravageurs.

Lorsque la gestion des ravageurs est confiée à une firme d'extermination, le contrat peut mentionner que les actions entreprises devront respecter les normes pour les produits biologiques. Lors de leur visite mensuelle, les exterminateurs formulent à cet effet des recommandations écrites précises (ex. : boucher un trou dans un mur, nettoyer le dessus des poutres). Il

est essentiel d'exécuter ces actions correctives, sans quoi les mesures écologiques ne suffiront pas pour contrôler la présence des ravageurs.

À titre d'exemple, les bonnes pratiques usuelles de l'industrie alimentaire recommandent que le périmètre extérieur des bâtiments soit entièrement dégagé afin de décourager les ravageurs (ex. : éviter d'empiler des palettes de bois contre le mur arrière du magasin). Les produits alimentaires ne doivent pas reposer directement sur le plancher, mais être disposés sur des palettes ou des tablettes.

 Les méthodes de contrôle recommandées en présence de produits certifiés biologiques sont les barrières physiques, les pièges électriques, mécaniques ou lumineux, les adhésifs, les pièges olfactifs (phéromones), les pesticides botaniques, les appâts à base de vitamines, le contrôle des températures et de l'atmosphère, les insecticides inorganiques, tels la terre diatomée et l'acide borique, et les appareils sonores (émission d'ultrasons).

S'il devient nécessaire d'utiliser un insecticide chimique ou de procéder à la fumigation complète d'un entrepôt, il faut sortir les produits biologiques de la pièce pour une durée de 3 à 5 jours (3 pour un insecticide, 5 pour une fumigation). Cette mesure permet d'éviter que le produit chimique appliqué compromette l'intégrité biologique du produit. Certaines personnes ont des réactions allergiques aux produits de synthèse, ce qui influence leur choix de consommer des produits biologiques. Déroger à cette règle risque de porter atteinte à leur santé.

6. Formation du personnel et séances d'information

Une mauvaise compréhension des exigences liées aux produits biologiques

est souvent à la base d'erreurs ou d'omissions qui nuisent à la qualité biologique des produits. Les employés ayant des activités en rapport avec l'application des bonnes pratiques énumérées dans le présent guide doivent recevoir une formation à ce titre ou, pour le moins, assister à des séances d'information sur le sujet.

 Le personnel de l'établissement ainsi que l'équipe de direction doivent être conscients de la nature particulière des produits biologiques. Cela concerne plus particulièrement le personnel chargé des achats qui doit évaluer la conformité des produits avant de les offrir à la vente, ainsi que les employés responsables des fruits et de légumes qui gèrent des produits biologiques de niveau de risque 1.

Les employés chargés des fruits et de légumes doivent connaître les exigences et les bonnes pratiques de manipulation des produits biologiques et être conscients des actions à poser pour préserver l'intégrité biologique des produits. Une attention particulière doit être portée à l'information que reçoivent les nouveaux employés travaillant avec les produits biologiques de ce secteur (y compris les employés occasionnels et à temps partiel). Ce sont eux qui risquent le plus de ne pas reconnaître les produits biologiques et de négliger certains détails de ségrégation.

 Une mise à jour annuelle des séances d'information permet de s'assurer que les employés d'une même entreprise ont la même conception des produits biologiques et qu'ils appliquent les mêmes procédures de ségrégation et de préservation de l'intégrité biologique. Elle permet également de tenir le personnel au courant des changements et des nouvelles normes en matière de produits biologiques. Une mise à jour annuelle des manuels internes des détaillants s'impose aussi.

Le registre de formation qui figure à l'annexe 3, page 33, est utilisé pour gérer le suivi des formations.

7. Autres points de normes et bonnes pratiques

-  Dans la mesure du possible :
 -  les produits sanitaires utilisés devraient être biodégradables;
 -  la gestion des déchets devrait favoriser le recyclage;
 - l'entretien extérieur devrait se faire de façon écologique en limitant, voire en interdisant, l'utilisation d'herbicides chimiques.

-  Des contrôles devraient être exercés sur l'application des exigences réglementaires et des bonnes pratiques afin de détecter les problèmes possibles, de les corriger et de mettre en place des mesures de prévention.

-  Il est recommandé de nommer une personne responsable de la gestion des produits biologiques par rayon, et de former une seconde personne pouvant prendre la relève en tout temps. Si l'établissement est plus modeste, un minimum de deux responsables par magasin est recommandé.

-  Ces responsables peuvent remplir le questionnaire d'autoévaluation de la page 13 afin de cibler les activités assujetties de l'établissement. Par la suite, ils peuvent déterminer et documenter les points de contrôle biologique critiques par section (mélange biologique versus non biologique, contamination par des substances antiparasitaires ou des produits nettoyants), décrire les méthodes utilisées pour préserver l'intégrité biologique (actions préventives), décrire les actions correctives en cas de

perte d'intégrité ou de doute (actions correctives) et même, évaluer périodiquement l'efficacité du système en remplissant le formulaire d'audit interne des bonnes pratiques.

Le formulaire d'audit interne des bonnes pratiques est présenté à l'annexe 4, page 34.

Bibliographie

CONSEIL DES APPELLATIONS RÉSERVÉES ET DES TERMES VALORISANTS DU QUÉBEC. *Normes biologiques de référence du Québec* (ainsi que plusieurs règlements pouvant être consultés sur notre site Web : www.cartv.gouv.qc.ca).

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS. *Directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments issus de l'agriculture biologique*, (GL 32 – 1999, Rév. 1- 2001), 2001.

FÉDÉRATION D'AGRICULTURE BIOLOGIQUE DU QUÉBEC. *Guide de transition en agriculture biologique*, 2003.

Annexe 1

Registre des certificats de conformité des fournisseurs de produits biologiques

[illegible]



Date : _____

Destination :

POINTS DE VÉRIFICATION	OUI	NON
Est-ce que la boîte du camion est propre ?		
Est-ce que la température dans le camion est adéquate ?		
Est-ce que le contenu du camion est uniquement alimentaire ?		
Si le contenu du camion n'est pas uniquement alimentaire, y a-t-il présence de contaminants ?		
Est-ce que les produits biologiques sont placés sur des palettes séparées ?		
Si les produits biologiques ne sont pas placés sur des palettes séparées, sont-ils placés sur le dessus ?		
Est-ce que les fruits et légumes sont placés de façon à préserver leur intégrité biologique (ex. : rien ne peut couler dessus) ?		

Signature du conducteur :

Commentaires et améliorations souhaitées :

[illegible]

Annexe 4

Formulaire d'audit interne des bonnes pratiques



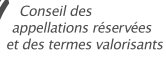
Date de l'audit : _____ Nom du responsable : _____

BONNES PRATIQUES À ÉVALUER (PAGE 1 DE 2)	OUI	PART.*	NON
Contrôle des achats de produits biologiques (voir les sections A 3.3.2, page 14 et B 1, page 17)			
Si vous achetez des produits biologiques à l'extérieur du Québec, est-ce que vous procédez à votre enregistrement annuel comme négociant auprès du CARTV ?			
Est-ce que la conformité des étiquettes de tous les produits biologiques que vous vendez a été vérifiée ? (voir la section B 1, page 17)			
Est-ce que vous possédez tous les certificats de conformité des fournisseurs de produits biologiques; sont-ils conformes et à jour ? (voir la section B 1.4, page 21)			
Est-ce que tous les fruits et légumes biologiques portent une étiquette conforme ?			
Réception et entreposage des produits biologiques (voir la section B 2, page 21)			
Est-ce que vous vérifiez l'intérieur des camions de livraison afin de déterminer si les produits biologiques n'ont pas été contaminés par des substances indésirables ?			
Est-ce que tous les arrivages de produits biologiques sont vérifiés quant à leur concordance avec les bons de commande ?			
Est-ce que la procédure pour le retrait des produits non conformes ou douteux est documentée et suivie ?			
Est-ce que les produits biologiques sont regroupés à l'entreposage, ou placés sur le dessus de façon à ce que rien ne puisse couler sur eux ?			
Est-ce que les caisses vides de produits biologiques sont mises au recyclage et non réutilisées pour des produits courants ?			
Si vous procédez à la division de caisses de fruits ou de légumes biologiques, est-ce que vous utilisez des boîtes neuves ou des caisses de plastique réutilisables ?			
Est-ce que les emplacements des produits biologiques sont bien indiqués ?			
Expédition à partir des centres de distribution (voir la section B 2.5, page 25)			
Est-ce que les produits biologiques sont regroupés sur des palettes séparées, ou du moins, sont-ils placés en hauteur durant les transports ?			
Est-ce que la propreté des boîtes de camion est vérifiée avant chaque chargement ?			
Préservation de l'intégrité des produits biologiques lors de leur manipulation (voir la section B 3, page 25)			
Si des produits biologiques sont tranchés à la demande des clients et en leur présence, est-ce que l'étiquette originale des produits demeure présente et lisible jusqu'au dernier morceau ?			
Est-ce que tout le matériel en contact avec les produits biologiques non emballés est nettoyé et rincé avant son utilisation : couteau, table, évier, trancheuse, contenants, etc. ?			
Si des fruits et des légumes sont lavés, est-ce que l'eau utilisée est exempte de toute trace de produit nettoyant ou d'assainisseur ?			
Si des fruits et des légumes en vrac sont remballés (ou rassemblés en barquettes), est-ce que leur étiquette originale demeure visible ?			

* En partie.

BONNES PRATIQUES À ÉVALUER (PAGE 2 DE 2)	OUI	PART.	NON
Si des mets prêts à manger sont préparés pour consommation sur place, est-ce que les ingrédients biologiques et leurs factures d'achat sont retraçables et disponibles en cas d'inspection par le CARTV ?			
Étalage et présentation aux consommateurs (voir la section B 4, page 27)			
Est-ce que les consommateurs peuvent être induits en erreur sur l'origine biologique des produits qu'ils mettent dans leur panier ?			
Est-ce que les produits biologiques non emballés sont disposés de façon à éviter tout contact direct avec des produits courants ?			
Est-ce que les produits biologiques non emballés sont disposés dans les étagères de façon à éviter les mélanges avec des produits courants de même nature ?			
Lorsqu'il y a brumisation, est-ce que les légumes biologiques sont placés à part ou sur le dessus ?			
Est-ce que les opérations de nettoyage des vitres et des miroirs des comptoirs de fruits et légumes, ou d'autres produits biologiques à découvert (fromage, charcuterie), sont effectuées de façon à prévenir la contamination ?			
Est-ce que la mention « biologique » figure sur le coupon de caisse des clients lorsqu'ils achètent des produits composés à plus de 95 % d'ingrédients biologiques ?			
Gestion des ravageurs (voir la section B 5, page 28)			
Est-ce que les mesures d'hygiène et l'aménagement des lieux permettent d'éliminer le plus possible le potentiel d'habitats pour les ravageurs ?			
Est-ce que les méthodes de contrôle des ravageurs respectent les normes biologiques ?			
Est-ce que toutes les précautions sont prises pour éviter que des pesticides ou d'autres agents chimiques contaminent les produits biologiques ?			
Formation (voir la section B 6, page 29)			
Est-ce que tous les employés concernés sont formés ou informés à propos de la manipulation des produits biologiques ?			
Est-ce qu'un programme d'information est offert aux nouveaux employés et au personnel à temps partiel concernés ?			
Est-ce qu'une mise à jour de la formation et de l'information est effectuée annuellement ?			
Est-ce qu'un registre de la formation est tenu ?			
Autres (voir la section B 7, page 30)			
Est-ce que vous utilisez des produits sanitaires biodégradables ?			
Est-ce que vous favorisez le recyclage ?			
Est-ce que l'entretien extérieur (pelouse, fleurs) se fait de façon écologique en limitant l'utilisation d'herbicides chimiques ?			
Est-ce qu'il y a au moins une personne responsable des produits biologiques dans votre entreprise ?			
Est-ce que l'efficacité du système est évaluée périodiquement ?			
Est-ce qu'une description des points de contrôle biologique critiques est documentée par section, y compris les méthodes utilisées pour préserver l'intégrité biologique et les actions correctives en cas de perte de cette intégrité ?			

NOTE : Cet audit interne est un outil de travail qui vise à évaluer l'efficacité du système de contrôle des bonnes pratiques. Pour les questions dont la réponse est « partiellement » ou « non », il y a encore de la place pour l'amélioration. Bon succès !

[illegible]