

Fiche de renseignements – Aliments biologiques

La demande pour des produits alimentaires biologiques augmente. Par conséquent, les consommateurs trouvent plus facilement des produits biologiques dans les épiceries, les magasins de produits diététiques, les marchés fermiers et les marchés publics.

Qu'est-ce qu'on entend par « biologique »?

Le mot « biologique » fait référence à la façon dont les produits agricoles sont cultivés et transformés. Les produits biologiques sont cultivés selon des normes précises. Leur transformation est réduite au minimum et se fait sans ingrédients artificiels, agents de conservation, engrais chimiques, pesticides et substances de conservation et sans traitements pour maintenir leur intégrité. Les produits ne contiennent pas d'organismes génétiquement modifiés et aucun médicament n'a été utilisé pour la production animale.

La culture biologique met l'accent sur un impact environnemental minime en faisant la promotion de la santé et de la productivité durables des sols, des plantes, des animaux et de la population. La culture biologique peut contribuer à la réduction des gaz à effet de serre

Quels types de produits biologiques trouve-t-on?

On trouve aujourd'hui une grande variété de produits biologiques, entre autres :

- de la viande, du poisson, des œufs,
- des fruits et des légumes,

- des pâtes alimentaires,
- des sauces préparées,
- des jus congelés,
- des produits laitiers,
- des céréales,
- du pain,
- des soupes,
- du chocolat,
- des biscuits,
- de la bière, du vin, de la vodka.



Pourquoi les gens achètent-ils des produits biologiques?

Les raisons sont nombreuses. En voici quelques-unes.

- Des méthodes de production écologiques.
- L'élimination du risque d'absorber de petites concentrations de pesticides lors de la consommation de produits alimentaires.
- La consommation de produits alimentaires cultivés sur des fermes familiales qui appartiennent à des gens de la région.

- La perception que les produits ont meilleur goût ou une valeur nutritive supérieure.

Les produits biologiques sont-ils meilleurs pour la santé?

Il n'y a actuellement aucune preuve scientifique que les aliments biologiques sont plus sûrs, plus nutritifs ou meilleurs pour la santé que les produits alimentaires cultivés de la façon conventionnelle. Les aliments biologiques et les aliments conventionnels contiennent des vitamines et des minéraux qui sont bons pour la santé. Il est important de choisir une variété d'aliments qui contribuent à un mode de vie sain.

Que signifie l'appellation « Certifié biologique »?

Un produit alimentaire « certifié biologique »

1. répond aux normes canadiennes de certification en agriculture biologique;
2. provient d'une ferme inspectée annuellement;
3. a été répertorié par le producteur pour sa traçabilité.

1. Un produit biologique certifié est un produit alimentaire qui a été cultivé selon les normes canadiennes de certification en agriculture biologique, ce qui signifie sans engrais synthétiques, pesticides, herbicides, biosolides et sans aucune irradiation pour préserver l'aliment. C'est un produit qui ne contient aucun organisme génétiquement modifié ou qui ne provient pas d'une graine ou d'un animal génétiquement transformé. Les animaux ne sont pas confinés dans des parcs d'engraissement et n'ont pas reçu d'antibiotiques ni d'hormones de croissance. Les fermiers utilisent aussi des techniques de gestion pour la rotation des cultures, la

reconstitution de la matière organique, l'utilisation d'engrais verts et le compostage.

2. Les produits certifiés biologiques sont inspectés annuellement pour leur conformité. L'identificateur du producteur doit paraître sur l'étiquetage. Les fermes peuvent perdre leur certification si elles ne répondent pas à l'une ou l'autre de ces normes.

3. Les produits certifiés organiques sont répertoriés pour leur traçabilité. Cela permet de trouver le producteur et le répertoire où se trouve l'information sur la façon dont le produit a été cultivé ou l'animal élevé.

Comment les producteurs obtiennent-ils leur certification?

Une tierce partie, c'est-à-dire l'organisme de certification, vérifie les méthodes de production d'une ferme. Un agent d'un organisme de certification visite les fermes pour veiller à ce que les producteurs respectent les normes sur la production biologique. Il y a plus de 30 organismes de certification au Canada.

Atlantic Certified Organic Co-operative

Administratrice : Heather MacKenzie
200 Harmony Road
Salmon River (N.-É.)
B36 3P6
Tél. : 1-888-375-9190, 902-897-4318
Télec. : 902-897-4247
aco@ns.aliantzinc.ca

Les renseignements sont adaptés du contenu du site Think Farm à <http://www.gov.ns.ca/thinkfarm>.

Pour un exemplaire des normes canadiennes de certification en agriculture biologique, allez à <http://laws-lois.justice.gc.ca/fra/reglements/DORS-2009-176/index.html>

Pour plus d'information sur la salubrité des aliments, consultez le site Web du ministère de l'Agriculture sur la salubrité des aliments à <http://www.gov.ns.ca/agri/foodsafety>.