



Guide des bonnes pratiques pour les aliments biologiques



**CONSEIL DES
APPELLATIONS**
RÉSERVÉES ET DES TERMES VALORISANTS

RÉDACTION

Nicolas Bourque

Coordonnateur à l'information,
Conseil des appellations réservées
et des termes valorisants

Sarah Boucher

Responsable des communications,
Conseil des appellations réservées
et des termes valorisants

Christian Legault

Certiressources

RÉVISION ET CORRECTION

Nathalie Fortin

DESIGN GRAPHIQUE

Émilie Tremblay

VERSION 1.1

8 novembre 2021

Conseil des appellations réservées et des termes valorisants

201, boulevard Crémazie Est, bureau 4.03
Montréal (Québec) H2M 1L2
Courriel : info@cartv.gouv.qc.ca
Téléphone : 514 864-8999
<https://cartv.gouv.qc.ca/>



conseildesappellations



Conseil des appellations réservées
et des termes valorisants

Ce document est conforme à
la nouvelle orthographe.

CRÉDITS PHOTOS

Page 11, 16, 19, 20, 22, 26, 27,
33, 34, 36 : @Acolyte

Page 31 : @Markus Spiske, Unsplash
@Laura Mitulla, Unsplash



À propos

Ce guide présente le cadre réglementaire de l'appellation réservée *biologique* au Québec.

Ce guide constitue un document de référence et, à ce titre, il n'a aucune valeur juridique. Les textes réglementaires sont résumés et simplifiés pour faciliter leur compréhension.

Il est important de souligner que les lois et règlements, ainsi que les cahiers des charges sont épisodiquement modifiés (normes biologiques, activités assujetties à la certification, etc.). Pour avoir une information à jour, il est recommandé de consulter régulièrement le site du Conseil des appellations réservées et des termes valorisants au cartv.gouv.qc.ca/bio.

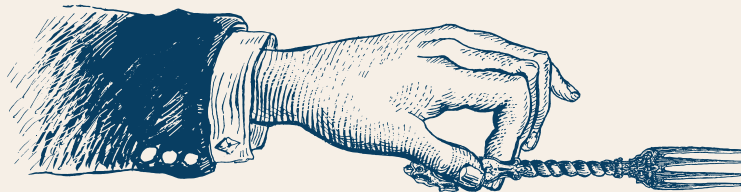




Table des matières

LEXIQUE / 6

MOT DE LA PRÉSIDENTE-DIRECTRICE GÉNÉRALE / 9



Le biologique, une affaire d'équipe ! / 11

Les grands principes du mode de production biologique / 12

La chaîne d'approvisionnement des produits biologiques / 13

Production, transformation, importation, distribution, vente en gros,
conditionnement et vente au détail



Les fondements de l'appellation biologique / 16

Biologique, une appellation protégée par la loi / 17

La Loi sur les appellations réservées et les termes valorisants en résumé

Quels produits sont couverts par l'appellation *biologique* ?

Le cahier des charges

Le certificat de conformité, un incontournable ! / 21

Qu'est-ce qu'un certificat de conformité ?

Que retrouve-t-on sur un certificat de conformité ?

Les ententes d'équivalence des produits biologiques avec d'autres pays

La surveillance des appellations au bénéfice de l'ensemble de la société / 24



Les obligations des entreprises lors de la manipulation de produits biologiques / 26

La transformation dans les commerces au détail / 28

Quelques exemptions à l'obligation de certification

Le conditionnement / 30

L'emballage

La vente en vrac

L'étiquetage, l'affichage et la publicité / 32

Les exigences relatives à l'étiquetage des produits biologiques

L'affichage et la publicité

INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES / 38

Données sur les produits biologiques certifiés au Québec

Schéma des responsabilités à prendre à chaque étape de la chaîne d'approvisionnement des produits biologiques



Le symbole  en bas des pages permet de revenir vers la table des matières.

LEXIQUE

Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA)

Organisme de compétence fédérale chargé d'appliquer le *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada* dont la partie 13 encadre les produits biologiques. L'ACIA est également responsable des ententes d'équivalence des normes biologiques entre le Canada et d'autres pays.

Appellation réservée

Désigne des produits qui se distinguent par leurs caractéristiques particulières relatives à leur lien avec un terroir, à leur mode de production ou à une spécificité. Les produits certifiés conformes au cahier des charges de l'appellation ont un droit d'usage exclusif de cette appellation.

Appellation *biologique*

Terme abrégé utilisé dans le guide pour appellation réservée relative au mode de production biologique.

Cahier des charges

Ensemble des règles auxquelles un produit doit se conformer pour respecter les exigences de l'appellation réservée.

Certification

Procédure administrative selon laquelle un organisme de certification accrédité donne l'assurance écrite que des aliments ou des systèmes de contrôle des aliments sont conformes aux exigences définies par les lois et règlements.

Conformité

Respect des exigences de normes, lois, règlements ou cahiers des charges, comme la *Loi sur les appellations réservées et les termes valorisants* ou le *Cahier des charges de l'appellation **biologique*** au Québec.

Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV)

Organisme qui agit comme autorité compétente au nom du ou de la ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec en vue de l'application de la *Loi sur les appellations réservées et les termes valorisants*. Cette loi lui octroie les pouvoirs de surveillance des appellations réservées. Appelé ci-après dans le guide, le Conseil des appellations.

LEXIQUE

Entreprise

Exploitation agricole détentrice d'un numéro d'identification ministériel (NIM) ou personne physique ou morale détentrice d'un numéro d'entreprise du Québec (NEQ) (ou de tout autre enregistrement sous lequel elle s'identifie dans l'exercice de ses activités au Québec), qui produit ou prépare un produit d'appellation réservée pour son propre compte ou pour celui d'autrui, ou encore qui fait produire ou préparer pour son propre compte. Une entreprise peut inclure un ou plusieurs sites d'exploitation.

Étiquetage

Mentions, marques, labels, images ou signes se rapportant à un produit et figurant sur toute étiquette, fiche ou carte l'accompagnant, indépendamment du mode d'apposition.

Étiquette

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

Inspection

Évaluation de la conformité d'un produit, d'une procédure ou d'un système de production et de transformation par rapport aux exigences prescrites.

Loi sur les appellations réservées et les termes valorisants

Loi qui vise à protéger des désignations de produits agricoles et alimentaires spécifiques. Toutes les appellations réservées sont encadrées par un cahier des charges soumis à une certification externe par des organismes de certification accrédités. Appelée ci-après dans le guide la Loi.

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.

LEXIQUE

Non-conformité

Condition non conforme aux exigences de la *Loi*, d'un règlement ou d'un cahier des charges.

Organisme de certification

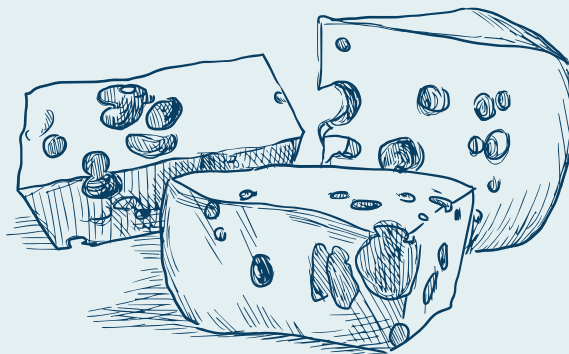
Organisme qui a reçu une accréditation du Conseil des appellations confirmant ses compétences pour exercer des activités de certification.

Préparation

Englobe la manipulation post-récolte, la fabrication, la transformation, le traitement, la conservation et les opérations d'abattage incluant les opérations d'emballage et d'étiquetage dudit produit préparé.

Produit biologique

Produit alimentaire certifié conforme au *Cahier des charges de l'appellation **biologique*** au Québec par un organisme accrédité.





Mot de la présidente-directrice générale

Depuis 1998, nous travaillons sans relâche à développer et à améliorer les mécanismes de contrôle qui permettent d'assurer aux consommatrices et 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 cela implique est fort complexe et engage une quantité impressionnante de personnes au sein de la filière agroalimentaire.

Le **Conseil des appellations réservées et des termes valorisants** (ci-après, le Conseil des appellations) 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 cadre de son mandat de surveillance, le Conseil des appellations vérifie l'utilisation commerciale des appellations réservées et intente, le cas échéant, une action contre les entreprises et individus qui contreviennent à la réglementation. Il incombe aussi au Conseil des appellations 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 et les termes valorisants* implique que tous les aspects où l'intégrité biologique des produits risque d'être compromise doivent faire l'objet d'un contrôle.

Les entreprises d'importation, de distribution, de courtage, de vente en gros et de vente au détail qui manipulent des aliments biologiques en vue de les offrir à la vente aux consommateurs et consommatrices sont directement concernées par ce guide. Il vise à inciter le dernier maillon

de la filière biologique à se mobiliser afin de garantir que les efforts des agricultrices et agriculteurs et des transformateurs du secteur biologique soient reconnus jusqu'à l'étape ultime de la commercialisation.

Depuis le 1^{er} juillet 2004, les opérations de préparation entraînant une modification de l'étiquetage initial d'aliments biologiques doivent faire l'objet d'une certification *biologique*. Ce guide permettra aux entreprises qui manipulent des produits biologiques de bien comprendre la réglementation, d'appliquer les bonnes pratiques et ainsi de contribuer à respecter la chaîne de confiance du biologique.

Puisqu'il sera régulièrement mis à jour, n'hésitez pas à consulter la dernière version en ligne sur le site du [Conseil des appellations](#).

Pascale Tremblay, agr.

Présidente-directrice générale

Conseil des appellations réservées et des termes valorisants





**Le biologique,
une affaire d'équipe !**



Les grands principes du mode de production biologique

Le mode de production biologique s'appuie sur quatre grands principes.

Écologie

En se basant sur les cycles et les systèmes écologiques vivants, en s'accordant à eux, en les imitant et en les aidant à se maintenir.

Santé

En soutenant et en améliorant la santé des sols, des plantes, des animaux, des humains et de leurs milieux de vie grâce à des pratiques durables.

Précaution

En prenant une position prudente à l'égard des produits dont on ne connaît pas les effets à long terme sur la santé humaine, animale et végétale (interdiction des produits de synthèse, OGM, etc.).

Équité

En prônant l'intégrité, le respect mutuel, la justice et la transparence des actions autant entre les personnes que dans leurs relations avec les autres êtres vivants (cahier des charges accessible à tout public, certification par une entité indépendante, traçabilité des produits).

Un cadre réglementaire est mis en place pour attester que les produits biologiques respectent ces grands principes. Cet encadrement concerne l'ensemble des personnes impliquées dans la chaîne d'approvisionnement des produits biologiques.



La chaîne d'approvisionnement des produits biologiques

Les exigences réglementaires encadrant le mode de production biologique s'appliquent à **chaque étape** de la chaîne d'approvisionnement. Toutes les parties prenantes de cette chaîne doivent assurer la **traçabilité** et l'**intégrité** des produits biologiques.

Traçabilité

Procédé de contrôle permettant de tracer à travers toutes les étapes de la production, de la préparation et de la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire présentée comme biologique ou de tout produit contenant des ingrédients biologiques, en aval et en amont.

Ex. : Détenir un certificat de conformité valide.

Intégrité

Maintien des qualités biologiques inhérentes à un produit, de l'étape de réception des ingrédients jusqu'au point de vente final en conformité avec les exigences du *Cahier des charges de l'appellation biologique au Québec*.

Ex. : Veiller à ce qu'un produit biologique n'entre pas en contact avec des substances interdites; assurer la ségrégation des produits biologiques et non biologiques.

Avec ces deux mécanismes, les consommateurs et consommatrices peuvent acheter des produits biologiques en toute confiance et participer ainsi à la rétribution de tous les acteurs de la chaîne à leur juste valeur; celles engagées dans la production, la transformation et le conditionnement des produits biologiques.

La chaîne d'approvisionnement des produits biologiques



PRODUCTION

Ensemble des opérations qui permettent d'obtenir des matières premières biologiques.

Ex. : agriculture, aquaculture, élevage, cueillette sauvage.



TRANSFORMATION

Ensemble des opérations qui consistent à fabriquer, à partir de produits ou d'ingrédients biologiques, des produits alimentaires propres à la consommation.

Ex. : boulangerie, fromagerie, abattoir, brasserie, préparation de confiture.



IMPORTATION

Activité commerciale consistant à acquérir des produits ou ingrédients biologiques en provenance de l'étranger dans le but de les vendre au Québec.

Ex. : achat d'oranges de Floride pour les vendre au Québec.



DISTRIBUTION

Ensemble des activités de la chaîne logistique visant à mettre les produits ou ingrédients biologiques à la disposition de sa clientèle.

Ex. : entreposage, traitement des commandes, préparation à l'expédition, manutention, transport.



VENTE EN GROS

Activité commerciale consistant à acquérir des produits ou ingrédients biologiques en grande quantité pour les revendre (en état ou après préparation, conditionnement ou transformation) à des entreprises de transformation ou de vente au détail.

Ex. : vente de caisses de brocoli à un commerce de détail, vente de farine à une boulangerie.



CONDITIONNEMENT

Opération effectuée par une entreprise qui divise ou regroupe des produits certifiés d'un seul ou de plusieurs fournisseurs, pour ensuite les réemballer, les embouteiller, les offrir en vrac ou les ré-étiqueter. Cela a pour conséquence d'apporter des modifications à l'emballage et à l'étiquetage initial de ces produits certifiés sans que le produit ait fait l'objet de transformation.

Ex. : transvidage d'un grand sac de farine dans un silo, remplissage d'un bidon d'huile d'olive libre-service, emballage de canneberges achetées en gros dans des petits sacs.



VENTE AU DÉTAIL

Activité commerciale consistant à vendre des produits ou ingrédients biologiques en petite quantité pour fins de consommation ou d'autre usage final et non de revente. Cette activité exclut le secteur de la restauration.

Ex. : Ventes réalisées dans des épiceries, supermarchés, kiosques dans un marché public, en ligne, etc.



Les fondements de l'appellation biologique





Biologique, une appellation protégée par la loi

Partout dans le monde, l'agriculture biologique gagne des adeptes. Les produits biologiques répondent aux valeurs et aux attentes des consommatrices et consommateurs les plus consciencieux en matière de protection de l'environnement, du bien commun et de pratiques durables. Il serait toutefois tentant de profiter de la crédibilité du mot biologique et de sa valeur ajoutée sans se conformer aux exigences. C'est pourquoi de nombreux pays ont adopté des réglementations visant à protéger la population et les entreprises de production et de transformation de produits biologiques contre l'usurpation de ce terme.

Au Québec, l'utilisation de l'appellation réservée relative au mode de production biologique (ci-après appellation *biologique*) a été encadrée dès l'an 2000 dans la *Loi sur les appellations réservées et les termes valorisants* (ci-après, la *Loi*). Cette loi québécoise protège les produits alimentaires qui se distinguent par leur mode de production, leur terroir ou leur spécificité. Cette protection est accordée uniquement à des produits qui reçoivent une certification prouvant qu'ils respectent un ensemble d'exigences.

L'appellation *biologique* est donc réservée au Québec aux produits certifiés. Pour éviter toute confusion, la protection s'étend également aux mentions suivantes :

- « bio », « organic » et « organique ».
- « cultivé biologiquement » ou « organically grown », « élevé biologiquement » ou « organically raised », « produit biologiquement » ou « organically produced » et toute autre mention semblable, y compris des abréviations, des symboles ou des expressions phonétiques de ces mentions.

La Loi en résumé

63. Il est interdit d'utiliser une appellation réservée reconnue ou un terme valorisant autorisé sur un produit, sur son emballage, sur son étiquetage ou dans la publicité, dans un document commercial ou dans la présentation de ce produit à moins d'être inscrit auprès d'un organisme de certification accrédité et à moins que ce produit ne soit un produit certifié conforme au cahier des charges ou au règlement le concernant, par un tel organisme [...]
64. Nul ne peut vendre ou détenir en vue de la vente un produit désigné par une appellation réservée reconnue à moins que ce produit ne soit certifié par un organisme de certification accrédité.
68. Quiconque contrevient à une disposition de l'un des articles 48 ou 64 la loi [...] commet une infraction et est passible d'une amende de 2 000 \$ à 20 000 \$ et, en cas de récidive, d'une amende de 4 000 \$ à 60 000 \$ [...]

❖ Quels produits sont couverts par l'appellation biologique ?

- **Produits végétaux** : les produits cultivés au champ, en serre ou en pépinière, les produits cueillis en milieu sauvage ou en milieu forestier, les semences, le matériel de multiplication végétale, les produits de l'acériculture et les plantes aquatiques produites en aquaculture.
- **Produits d'origine animale** : la viande, le lait, les œufs, les insectes, les produits de la pisciculture et de l'apiculture.
- **Aliments pour animaux d'élevage**.
- **Produits transformés** : produits fabriqués avec des produits végétaux ou d'origine animale destinés à la consommation humaine ou animale, ou destinés à une autre utilisation. Ces produits comprennent aussi les boissons alcoolisées.



❖ Le cahier des charges

En vertu de la Loi, les produits biologiques vendus au Québec doivent respecter le *Cahier des charges de l'appellation **biologique** au Québec*. Ce cahier des charges réfère aux normes canadiennes et présente les exigences relatives au conditionnement des produits, à l'étiquetage, à l'affichage et à la publicité.

Le Conseil des appellations a la responsabilité de tenir à jour ce cahier des charges.

Les produits agricoles et alimentaires biologiques — récoltés, transformés ou conditionnés — au Québec doivent être **certifiés par un organisme de certification accrédité par le Conseil des appellations**.



BON À SAVOIR !

Un code PLU (price look-up) commençant par 9 indique que le fruit ou le légume sur lequel il est apposé est un produit biologique. Par conséquent, l'ensemble des exigences relatives à l'étiquetage des produits biologiques doivent être respectées.



Les organismes de certification sont des entités indépendantes qui répondent aux critères d'accréditation établis par le Conseil des appellations. Ils sont chargés d'appliquer les règles du cahier des charges pour s'assurer que les produits répondent à l'ensemble des exigences de l'appellation. La procédure de certification comprend une évaluation documentaire (plan de production ou de préparation, intrants, étiquettes, recettes...) et une inspection annuelle sur le site des opérations. Les organismes de certification accrédités procèdent également à des inspections inopinées et peuvent prélever des échantillons.

Le *Cahier des charges de l'appellation **biologique** au Québec* s'appuie sur les normes de production biologique canadiennes. En effet, en 2009, le Canada a emboîté le pas au Québec en encadrant à son tour l'allégation *biologique* avec l'adoption du *Règlement sur les produits biologiques* de compétence fédérale. Ce règlement établit des normes techniques de production à respecter et rend la certification obligatoire pour le commerce interprovincial et international. Il a été remplacé en 2019 par le *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada*, dont la partie 13 est dédiée au biologique. L'Agence canadienne d'inspection des aliments a la responsabilité d'appliquer ce règlement et les normes techniques de production biologique de compétence fédérale.

LIENS PRATIQUES

- [Les organismes de certification accrédités au Québec](#)
- [Le Cahier des charges de l'appellation **biologique** au Québec](#)
- [La Loi sur les appellations réservées et les termes valorisants](#)



Le certificat de conformité, un incontournable !



À RETENIR !

Que vous soyez une entreprise d'importation, de courtage, de vente en gros, de distribution ou de vente au détail, il est essentiel de vous assurer de la validité des certificats des produits biologiques que vous achetez avant de les vendre.

❖ Qu'est-ce qu'un certificat de conformité ?

- Lorsqu'une entreprise respecte les exigences de l'appellation *biologique* pour ces produits, elle obtient à sa demande un certificat de conformité.
- Quiconque achète, distribue, ou vend des produits biologiques, doit être en mesure de présenter un certificat de conformité biologique valide en tout temps lorsqu'on lui en fait la demande.
- En effet, le certificat de conformité est le seul outil qui peut assurer qu'un produit biologique répond aux exigences de la réglementation !

❖ Que retrouve-t-on sur un certificat de conformité ?

- Le nom du ou de la titulaire du certificat ;
- Les formats approuvés ;
- Le nom des produits certifiés correspondant au nom inscrit sur l'étiquette des produits, sur la facture d'expédition, sur la documentation d'importation, et/ou la documentation d'exportation ;
- L'organisme de certification accrédité qui a certifié les produits ;
- La date d'émission du certificat ou de sa mise à jour annuelle. Le certificat doit être renouvelé chaque année et est valide tant qu'il n'a pas été suspendu ou annulé par l'organisme de certification ou l'entreprise elle-même. Il faut donc s'assurer d'avoir la version à jour du certificat.



Chaque produit biologique manipulé (produit, transformé ou conditionné) par une entreprise doit être inscrit sur le certificat. Exemple : Une ferme produit des pommes et des poires biologiques. Elle transforme aussi ces ingrédients en jus de fruits biologique. Son certificat de conformité indiquera donc chaque sorte de fruit certifié ainsi que le jus de fruits, incluant les différents formats des contenants.

Le certificat de conformité est délivré par un organisme de certification accrédité. Cet organisme obtient son accréditation par :

- le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV) pour les produits québécois;
- l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) pour les produits provenant d'une autre province;
- une autorité reconnue en vertu d'un accord d'équivalence des produits biologiques existant entre le Canada et un autre pays pour un produit importé.

Si le produit est importé et provient d'un pays avec lequel le Canada a signé une entente d'équivalence des produits biologiques, il faut alors connaître certaines règles entourant les critères d'importation et le certificat de conformité.

❖ Les ententes d'équivalence des produits biologiques avec d'autres pays

Les ententes d'équivalence des produits biologiques sont des accords de réciprocité conclus entre le Canada et d'autres pays. L'Agence canadienne d'inspection des aliments est l'organisme fédéral chargé d'établir ces ententes. Ces ententes reconnaissent les réglementations, les critères de certification et d'accréditation, les normes et les mécanismes de surveillance des pays étrangers comme équivalant aux règlements, normes et pratiques canadiennes. Selon les ententes conclues, les produits biologiques des pays suivants peuvent porter l'appellation *biologique* sur notre marché :

Ententes d'équivalence conclues avec le Canada

- Costa Rica
- Royaume-Uni
- Union européenne
- États-Unis
- Suisse
- Japon
- Taïwan



ATTENTION : ces ententes peuvent comporter des restrictions sur des produits ou des techniques admissibles. Il est donc important de consulter le certificat de conformité du produit importé et de vérifier s'il est reconnu dans une entente d'équivalence signée par le pays d'origine. Pour en savoir plus sur les ententes d'équivalence, consultez le site Web de l'[ACIA](#).

➡ Exemples de situations non conformes lors de la vente ou de l'achat de produits biologiques importés :

- Le certificat de conformité du produit n'est pas à jour;
- Le certificat de conformité du produit n'est pas valide au Québec (les normes biologiques du pays d'origine ne sont pas reconnues par l'ACIA);
- Le produit n'est pas inscrit sur le certificat ou n'a pas de certificat de conformité.

C'est la responsabilité des importateurs et importatrices d'obtenir le certificat de conformité et de s'assurer de sa validité.



La surveillance des appellations au bénéfice de l'ensemble de la société

Le Conseil des appellations est mandaté par le ou la ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec pour surveiller l'utilisation de l'appellation *biologique* au Québec.

Une part importante de ses ressources est donc consacrée à la protection et à la défense des appellations. Tout au long de l'année, son service de surveillance parcourt le Québec afin de faire respecter la réglementation en vigueur. Une veille de la presse écrite et du Web est aussi en place pour surveiller les publicités et autres allégations. Le service de surveillance répond également aux préoccupations des personnes et des entreprises qui déposent des plaintes ou des demandes de vérification.



Toute personne ou entreprise peut déposer une plainte 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 doit être accompagnée des renseignements nécessaires à son traitement. Les données concernant les plaignants et plaignantes sont confidentielles.

cartv.gouv.qc.ca/formuler-une-plainte/

Si des produits non conformes sont interceptés, le Conseil des appellations peut fournir l'encadrement nécessaire à l'entreprise afin qu'elle élabore un plan d'actions correctives. Ce plan doit définir les étapes, les moyens, les ressources ainsi que les délais prévus pour régler la non-conformité à la Loi le plus rapidement possible.

Toutefois, lorsqu'il n'y a pas de collaboration de la part d'une entreprise fautive, le Conseil des appellations a alors la responsabilité de transmettre le dossier au **Directeur des poursuites criminelles et pénales** (DPCP), lequel peut ensuite lancer des poursuites.

Assurer l'authenticité des produits biologiques renforce le lien de confiance avec les consommateurs et consommatrices qui recherchent ces aliments à haute valeur ajoutée.





Les obligations des entreprises lors de la manipulation de produits biologiques



Au quotidien, de nombreuses personnes travaillant dans le commerce de l'alimentation manipulent des produits biologiques. Transformation, importation, courtage, distribution, vente en gros, vente au détail : toutes ces activités doivent être conformes au cahier des charges.

En effet, toutes les manipulations qui modifient la nature d'un produit biologique, son emballage ou son étiquette nécessitent une certification *biologique* délivrée par un organisme de certification accrédité.

De plus, chaque entreprise qui achète, distribue ou vend des produits biologiques sur le territoire québécois doit :

- **S'assurer** que le certificat de conformité du produit est valide;
- **Vérifier** que le produit respecte les exigences relatives à l'étiquetage du cahier des charges;
- **Se conformer** aux règles de transformation et de conditionnement des produits biologiques.

Les pages qui suivent vous guideront à travers les obligations légales des entreprises concernant ces trois aspects.



La transformation dans les commerces au détail

La transformation comprend toutes les opérations qui modifient la nature ou l'intégrité du produit comme :

- la découpe de viande ou de poisson;
- la coupe, la congélation, le pressage en jus, l'assaisonnement de fruits et légumes;
- le mélange de thés, de cafés ou d'épices;
- la production de pain utilisant de la farine biologique.

Les règles relatives à la transformation des produits biologiques ne se limitent pas à la combinaison des ingrédients biologiques. Dès que l'on crée un nouveau produit, il faut respecter l'ensemble des normes de production biologique pour obtenir la certification. Les produits doivent avoir été manipulés en suivant plusieurs précautions, à l'abri de contaminants, exempts de substances, ingrédients, auxiliaires ou additifs interdits et en assurant la qualité et l'intégrité des ingrédients à chaque opération.

Plusieurs commerces de détail effectuent de la transformation de produits biologiques sans savoir que ces opérations doivent faire l'objet d'une certification !

➡ **Exemples d'opérations qui nécessitent une certification pour pouvoir présenter par la suite le produit comme biologique :**

- Vous assemblez des épices biologiques pour faire votre propre mélange.
- Vous préparez un smoothie de fruits et de chia biologiques que vous mettez en bouteille.
- Vous tranchez des légumes biologiques pour en faire une salade préemballée.
- Vous coupez un saumon biologique pour emballer les filets.

Toutes ces activités sont soumises aux règles relatives à la transformation des produits biologiques. Vous ne pouvez pas commercialiser un produit que vous avez transformé comme biologique sans avoir obtenu le certificat de conformité.

❖ Quelques exemptions à l'obligation de certification

Certaines manipulations de produits biologiques effectuées dans les commerces au détail sont exemptées de l'obligation de certification.



Retirer des feuilles fanées des laitues ou des choux. Cette opération doit toutefois se faire en respectant les précautions de base pour éviter que le produit biologique ne soit en contact avec des substances interdites dans le cahier des charges.



Couper une tranche de fromage biologique (ou de charcuterie biologique) à la demande de la clientèle. Le client ou la cliente doit pouvoir voir le produit et les informations relatives à la certification. Il est parfois nécessaire de déplacer l'étiquette pour la conserver lorsque la meule devient plus petite.



Découper un morceau de viande ou de poisson biologique à la demande de la clientèle. Les informations relatives à la certification doivent être disponibles et il est important de respecter les précautions liées à la traçabilité et l'intégrité du produit.



Effectuer la cuisson de pains entiers biologiques en magasin. Le commerce doit utiliser les emballages unitaires fournis par la boulangerie certifiée en quantité exacte. En tout temps, les pains biologiques et non biologiques doivent être distingués clairement : lors de la réception, de l'entreposage, de la cuisson et de la mise en présentoir.



Le conditionnement

Le conditionnement comprend toute opération qui consiste à se départir de l'emballage et de l'étiquetage d'un produit biologique pour ensuite le reconditionner (sans le transformer) et le vendre.

❖ L'emballage

L'emballage des produits biologiques doit être validé par un organisme de certification. Chaque format d'emballage approuvé est inscrit sur le certificat de conformité. **Il n'est donc pas permis d'acheter un produit biologique en grande quantité pour l'emballer dans des plus petites unités sans être titulaire d'un certificat de conformité.**

➡ **Voici quelques exemples de produits que les commerces au détail réemballent :**

- Vous achetez de la farine en gros pour l'emballer en plus petits sacs.
- Vous achetez de l'huile d'olive biologique en grande quantité pour l'embouteiller en plus petits formats.
- Vous ouvrez un sac de pommes pour retirer celles qui ne sont plus bonnes et les mettre dans un nouveau sac.

Vous devez être titulaire d'un certificat de conformité biologique pour effectuer ce genre d'opérations.

Si vous ne souhaitez pas vous inscrire auprès d'un organisme de certification pour effectuer cette activité, demandez plutôt à vos fournisseurs de produits biologiques des formats qui vous conviennent.



❖ La vente en vrac

La vente de produits biologiques en vrac est courante pour certains types d'aliments. Les grains, les farines, le café, le thé, les épices et les noix sont fréquemment vendus sous cette forme. L'absence d'étiquette et d'emballage pose toutefois un risque à l'intégrité et à la traçabilité des produits biologiques. Lorsqu'ils sont vendus en vrac avec la mention biologique, ces produits doivent obligatoirement faire l'objet d'un contrôle par un organisme de certification.

Par exemple, si vous transvidez des produits biologiques dans des silos pour les vendre en vrac sans certification obtenue auprès d'un organisme accrédité, vous ne pouvez pas utiliser l'appellation *biologique* pour présenter ces produits.

Un produit qui a fait l'objet d'une forme de conditionnement sans que cette opération soit approuvée par un organisme de certification ne peut plus utiliser l'appellation biologique.

➡ **Les commerces au détail qui vendent des produits biologiques en vrac sont de plus en plus nombreux. Parmi les exemples les plus fréquents, notons :**

- Les grains, farines, café, thé, épices et autres matières sèches vendus en silo ou dans d'autres grands contenants;
- Les fruits et légumes frais présentés sans emballage ni étiquette;
- Les huiles et autres liquides vendus dans des bidons ou autres grands contenants.

Toutes ces manipulations doivent faire l'objet d'une certification biologique par un organisme accrédité.



L'étiquetage, l'affichage et la publicité

❖ Les exigences relatives à l'étiquetage des produits biologiques

L'étiquette avec l'appellation *biologique* (ou autres termes dérivés) pour un produit doit faire l'objet d'une validation de la part d'un organisme de certification avant d'être apposée à proximité du produit ou sur celui-ci. C'est pourquoi seule une entreprise titulaire d'un certificat de conformité *biologique* est autorisée à mettre une telle étiquette sur un produit biologique. Cette validation obligatoire concerne aussi bien l'étiquette sur un produit frais, l'emballage d'un produit transformé ou encore sur le silo d'un produit vendu en vrac, par exemple. L'étiquette doit indiquer le nom de l'entreprise titulaire du certificat de conformité et celui de l'organisme de certification.

Tant que les produits biologiques sont correctement étiquetés et que leur emballage original n'est pas altéré, les informations contenues sur les étiquettes devraient permettre de retracer l'origine des produits, l'entreprise agricole et l'organisme de certification.



À RETENIR !

Un produit fabriqué avec des ingrédients biologiques mais qui n'est pas certifié n'offre pas de garantie aux consommateurs et consommatrices quant à l'intégrité biologique et la traçabilité des ingrédients. De plus, il est possible que le produit contienne des ingrédients ou des additifs qui ne font pas partie de la liste des substances permises en production biologique.



Seuls les produits biologiques (mono-ingrédient et multi-ingrédients contenant au moins 95 % d'ingrédients biologiques) certifiés conformément au cahier des charges peuvent utiliser l'appellation biologique sur leur étiquette, sur leur affichage, dans leur publicité ou dans toute autre forme de présentation. Il est donc essentiel de vérifier la conformité des informations associées à un produit avant de le mettre en marché.

Les produits multi-ingrédients contenant entre 70 % et moins de 95 % d'ingrédients biologiques peuvent porter la mention « contient x % d'ingrédients biologiques » sur l'étiquette ou sur l'emballage et leur certification est obligatoire. Ces produits ne peuvent pas utiliser l'appellation *biologique* seule. Le nom de l'organisme de certification doit être indiqué.

➔ **La certification s'étend à toutes les allégations contenant le mot biologique et ses dérivés. Voici quelques exemples d'allégations qui sont réservées aux produits certifiés :**

- « Contient 85 % d'ingrédients bios »
- « Fait avec des fruits biologiques »
- « En régie biologique »
- « Maïs traité avec un insecticide bio »
- « Œufs de poules nourries aux grains biologiques »



Il est **interdit** d'utiliser ce type de mention pour présenter un produit qui n'est pas certifié biologique.



Peu importe son origine, un produit biologique vendu sur le territoire du Québec doit respecter les exigences relatives à l'étiquetage, à la publicité, au matériel de présentation et aux documents commerciaux énumérés dans le *Cahier des charges de l'appellation **biologique** au Québec*.

Un produit qui utilise une allégation *biologique* doit obligatoirement être certifié par un organisme accrédité et doit faire mention :

- du nom de l'entreprise qui le produit, transforme ou conditionne;
- du nom ou du logo de l'organisme de certification qui a vérifié la conformité du produit.

Une seule exception : la liste des ingrédients biologiques

Les produits multi-ingrédients contenant moins de 95 % d'ingrédients biologiques, et par conséquent sans l'appellation biologique, peuvent toutefois identifier les ingrédients biologiques dans la liste des ingrédients en respectant certaines conditions.

- Tous les ingrédients, biologiques ou non, doivent être mentionnés dans les mêmes format, couleur et style de caractère.
- La liste des ingrédients doit faire l'énumération de tous les ingrédients conformément aux règlements en vigueur, sans privilégier les ingrédients biologiques.
- Tout ingrédient biologique de la liste doit au préalable avoir été certifié par un organisme de certification accrédité.

EXEMPLE



CONFITURE DE FRAISES

Ingrédients : fraises*, chia, sirop de canne à sucre, pectine. *biologique

Ingrédients : fraises biologiques, chia, sirop de canne à sucre, pectine.

Pour les produits mono-ingrédient, seuls ceux certifiés biologiques peuvent indiquer l'unique ingrédient comme biologique dans la liste des ingrédients.

Lors d'opérations de transformation ou de conditionnement, l'entreprise de vente en gros, de vente au détail ou de distribution doit apposer une étiquette sur le produit. Cette situation peut survenir dans les cas suivants :

- Acheter des lots de fruits frais sans étiquettes et apposer soi-même une étiquette individuelle sur chaque produit;
- Mélanger deux thés certifiés pour les vendre en tant que mélange de thé biologique;
- Découper l'étiquette d'un sac de farine certifiée pour la coller sur un silo dans lequel est transvidée cette farine.

Il est donc requis de faire approuver les étiquettes par un organisme de certification pour réaliser ces opérations.

Pour les produits en vrac biologiques, le nom de l'organisme de certification qui est indiqué sur l'emballage d'origine d'un produit biologique ne peut se retrouver sur le silo du produit transvidé que si l'organisme de certification a aussi certifié cette opération. L'organisme de certification du produit peut intenter des actions en justice lorsque son nom est utilisé sans son consentement.



Des situations non conformes parfois rencontrées lors de la vente ou de l'achat de produits biologiques :

- Les caisses de produits frais arrivent de l'étranger sans étiquettes unitaires pour être vendues à un commerce de détail non certifié.
- Les étiquettes sont sur un rouleau dans la caisse plutôt que sur le produit unitaire.
- Les étiquettes des produits ne contiennent pas l'ensemble des informations exigées (il manque le nom de l'organisme de certification par exemple).

Lorsqu'une de ces situations se présente, il est de votre devoir de signifier à votre fournisseur ce qu'il faut modifier.



À RETENIR !

C'est toujours le produit qui fait l'objet de la certification et non pas l'entreprise elle-même qui est certifiée. L'entreprise est titulaire d'un certificat sur lequel l'ensemble des produits certifiés sont énumérés. Lorsque l'on présente une entreprise comme biologique (vignoble, boulangerie ou ferme biologique, par exemple), l'ensemble de ses produits doivent être certifiés biologiques.

L'affichage et la publicité

Les règles d'identification des produits biologiques ne concernent pas seulement les étiquettes et les emballages, mais aussi toutes les formes de présentation des produits.

En effet, ces règles s'appliquent aussi à l'affichage en magasin, aux kiosques de marché, aux circulaires sur papier et virtuelles, aux réseaux sociaux ou encore à l'information contenue dans un site Web.

Les commerces de détail sont particulièrement concernés par les règles d'identification des produits biologiques que ce soit en magasin ou en ligne.

Dans tous les cas ci-dessous, vous devez vous assurer que l'ensemble des produits présentés sont effectivement certifiés.

- Utilisez une grande bannière « Biologique » au-dessus d'une section.
- Vous utilisez des étiquettes sur les tablettes avec la mention « Bio » devant certains produits.
- Vous assemblez un « panier bio » avec des légumes, du miel et du pain.
- Vous présentez vos cidres sur une page de vos réseaux sociaux en utilisant les mots-clés *#bio #cidrebio #organiccider*.
- Vous regroupez une gamme de produits de votre site Web dans une section « Biologique ».
- Vous présentez un ensemble de produits en utilisant une formule telle que « Nos produits sont préparés à partir d'ingrédients locaux, biologiques et sans gluten ».

INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES

Le Conseil des appellations dispose d'un service d'information pour renseigner le grand public, la clientèle, les entreprises et les organismes.

Vous pouvez lui adresser vos questions à l'adresse info@cartv.gouv.qc.ca ou en utilisant le formulaire en ligne : <https://cartv.gouv.qc.ca/formuler-une-question/>

Pour répondre aux besoins des entreprises, le Conseil des appellations offre du matériel d'information et des ateliers de formation. N'hésitez pas à consulter la page « Ressources utiles » du Conseil pour en savoir plus : <https://cartv.gouv.qc.ca/outils-et-ressources/information-au-public-et-aux-entreprises/ressources-utiles/>.

Données sur les produits biologiques certifiés au Québec

Le Conseil des appellations a mis en place un outil officiel pour aider le public à repérer les produits biologiques québécois. Il s'agit du [Répertoire des produits biologiques certifiés au Québec](#).

Le répertoire contient les données fournies par les organismes de certification accrédités. Il liste les produits certifiés et le nom titulaire du certificat afférent, soit l'entreprise ayant des activités de production, de transformation ou de conditionnement au Québec. Il exclut donc les produits biologiques certifiés à l'extérieur de la province.



La chaîne d'approvisionnement des produits biologiques

Quelles responsabilités à prendre chaque étape ?

1

Obtenir une certification.

Beaucoup d'entreprises pratiquent plus d'une de ces opérations. Dès qu'une entreprise effectue du conditionnement, la certification est obligatoire.

2

Être en mesure de présenter un certificat de conformité valide pour les produits biologiques.

Le certificat doit inclure le nom de l'entreprise certifiée, le nom du produit, les normes biologiques auxquelles le produit répond et la date de certification ou de renouvellement.

3

Vérifier la conformité de l'étiquette et de l'affichage des produits biologiques.

L'étiquette d'un produit biologique doit obligatoirement indiquer le nom de l'entreprise certifiée et le nom de l'organisme de certification.



PRODUCTION

1 2 3



VENTE EN GROS

2 3



TRANSFORMATION

1 2 3



CONDITIONNEMENT

1 2 3



IMPORTATION

2 3



VENTE AU DÉTAIL

2 3



DISTRIBUTION

2 3



**CONSEIL DES
APPELLATIONS**
RÉSERVÉES ET DES TERMES VALORISANTS