

# Le vrac, le zéro déchet et la certification bio

Guide pratique



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

# Table des matières



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

## 1 Présentation du guide

### Partie 1 - L'univers du bio

## 2 Les grands principes de l'appellation *biologique*\*

## 3 Qui fait quoi dans le bio au Québec?

## 4 Une chaîne de confiance à protéger

### Partie 2 - Le vrac et le zéro déchet, un contexte particulier!

## 5 Un emballage avec une fonction

## 6 Exemples d'application de la norme biologique dans le contexte zéro déchet

## 10 Préparation vers la certification

### Rédaction

#### Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV)

*Nicolas Bourque, coordonnateur à  
l'information*

*Sarah Boucher, responsable des  
communications*

Ce document est disponible  
intégralement en format électronique  
(PDF) sur le site Web du Conseil au  
[cartv.gouv.qc.ca/ressources](http://cartv.gouv.qc.ca/ressources)

### Écrivez-nous !

Prenez quelques minutes et  
dites-nous ce que vous pensez  
de ce guide.

[info@cartv.gouv.qc.ca](mailto:info@cartv.gouv.qc.ca)

Vos commentaires sont  
précieux et nous aident à  
l'améliorer. Bonne lecture!

\*Appellation *biologique* est l'expression abrégée de « appellation réservée relative au mode de production biologique ».

## Présentation du guide

### Le bio et le zéro déchet, tout un duo pour réduire notre impact sur l'environnement!

C'est un lien tout naturel qui unit le mode de production biologique et le mouvement zéro déchet. Si le premier prend en compte la santé de tous les écosystèmes, le second cherche à réduire les déchets et le gaspillage. Ensemble, ces approches offrent aux consommateurs d'emprunter une voie plus respectueuse de notre planète. 🌍💚

Afin que ces deux courants vivent ensemble dans le plus grand respect de tous, il convient de respecter des règles bien particulières.

- ✓ Vous êtes un détaillant et vous vendez des aliments biologiques en vrac?
- ✓ Vous vous apprêtez à démarrer votre propre commerce zéro déchet ou à ajouter une gamme de produits alimentaires bio en vrac à votre offre existante?

#### 👁️ Ce guide a été conçu pour vous!

Il vous permettra de mieux comprendre les exigences reliées au mode de production biologique et leur application dans le contexte particulier du zéro déchet et de la vente en vrac.

## À propos de nous



Le **Conseil des appellations réservées et des termes valorisants** est une organisation chargée d'appliquer la *Loi sur les appellations réservées et les termes valorisants* au nom du ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec.

Le mode de production biologique est une appellation réservée au Québec selon cette *Loi*, tout comme d'autres produits distinctifs d'ici dont l'Agneau de Charlevoix et le Cidre de glace du Québec. En tant que gardien de l'authenticité de ces produits, le Conseil effectue entre autres une surveillance des appellations sur le marché et informe les clientèles sur les normes à respecter.

## Partie 1

# L'univers du bio

## Les grands principes de l'appellation *biologique*



### Écologie

Protéger l'environnement commun, le paysage, le climat, la biodiversité, l'air et l'eau.



### Santé

Soutenir la santé des sols, des plantes, des animaux, des hommes et de leurs milieux de vie grâce à des pratiques durables.



### Précaution

Prendre une position prudente vis-à-vis des produits dont on ne connaît pas les effets à long terme sur la santé humaine, animale et végétale. Les produits de synthèse et OGM sont notamment interdits.



### Équité

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

## Des normes strictes à respecter!

Il faut pouvoir démontrer que l'on respecte ces quatre principes pour maintenir la confiance du consommateur envers le biologique. C'est pourquoi il y a une loi au Québec qui protège ce mode de production en établissant des normes rigoureuses à respecter.



### Cahier des charges

Ces exigences rigoureuses sont dictées dans un cahier des charges. Il s'agit d'un document qui établit des lignes directrices pour l'utilisation de l'appellation *biologique* au Québec. On peut ainsi assurer l'intégrité des produits bio à toutes les étapes de la chaîne: de la production jusqu'à la vente.

La dernière version du cahier des charges de l'appellation *biologique* est disponible sur le site web du Conseil des appellations réservées au [cartv.gouv.qc.ca/bio](http://cartv.gouv.qc.ca/bio)

## Qui fait quoi dans le bio au Québec ?

### Le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV)

Au Québec, le mode de production biologique est une appellation réservée par la *Loi sur les appellations réservées et les termes valorisants*.

Le Conseil applique cette Loi au nom du ministre de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Pêcheries du Québec (MAPAQ). Il surveille notamment l'utilisation de ces appellations, accrédite les organismes de certification et tient à jour les cahiers des charges des appellations.

### L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA)

L'ACIA est un organisme de compétence fédérale qui est 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.

### Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ)

Le MAPAQ est responsable d'administrer plusieurs lois et règlements sur les produits alimentaires au Québec.

Les équipes du ministère inspectent les commerces alimentaires pour s'assurer du respect des règles d'hygiène, de salubrité ou encore d'étiquetage des aliments. La surveillance de l'utilisation de l'appellation *biologique* n'est toutefois pas assurée par le MAPAQ, puisqu'elle fait partie des missions du CARTV.

### Les organismes de certification

Ces organismes inspectent les entreprises et vérifient si les produits sont conformes au cahier des charges de l'appellation *biologique* et aux normes de production. Ce sont ces organismes qui délivrent des certificats de conformité.

Au Québec, six organismes sont accrédités pour certifier les produits biologiques:

- |                                         |                                                         |
|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| - Ecocert Canada                        | - Pro-cert Organic Systems Ltd.                         |
| - Letis S.A.                            | - Quality Assurance International (QAI)                 |
| - Organisme de certification QuébecVrai | - TransCanada Organic Certification Services (TCO Cert) |

## Une chaîne de confiance à protéger

Le mode de production biologique, c'est une affaire d'équipe! Chaque acteur de la chaîne a la responsabilité d'assurer l'intégrité et la traçabilité des produits. Comme le producteur et le distributeur avant lui, le détaillant doit aussi faire sa part pour protéger la précieuse relation de confiance entre le bio et le consommateur.



Le producteur est supervisé par un organisme de certification. Ce dernier certifie que sa production respecte les normes rigoureuses du mode de production biologique.



Qu'il s'agisse du producteur lui-même ou d'un distributeur, tout fournisseur d'aliments biologiques doit transmettre au détaillant le certificat de conformité biologique du produit qui est remis par l'organisme de certification.



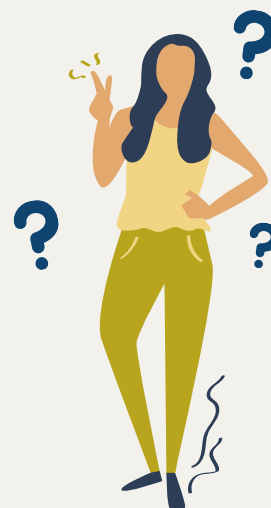
Quand le détaillant vend ensuite un produit biologique à un client, il doit pouvoir lui démontrer que ce produit est bien certifié. Si l'aliment n'a pas d'étiquette parce qu'il est vendu en vrac (qu'il a été conditionné), le détaillant doit aussi avoir une certification bio pour cette activité.

Chaque intervenant joue un rôle important dans la chaîne de confiance du biologique. Obtenir sa certification en tant que détaillant, c'est reconnaître et soutenir tous ces efforts à leur juste valeur.

**C'est une question de respect!**

Je suis propriétaire d'une épicerie ZD et ça me paraît compliqué obtenir une certification bio en tant que détaillant! Ça demande du temps et des ressources. Pourquoi faire ces démarches? Mes clients peuvent me faire confiance.

Vous avez raison, c'est un processus rigoureux qui demande temps, efforts et ressources. C'est toutefois un geste essentiel pour démontrer votre respect à l'ensemble de la chaîne des acteurs du bio. C'est aussi un geste de transparence et de rigueur important pour les consommateurs.



## partie 2

# Le vrac et le zéro déchet, un contexte particulier!

## Un emballage avec une fonction

L'étiquetage et l'emballage des produits biologiques remplissent deux fonctions essentielles qui permettent une conformité avec le cahier des charges.

**1) L'emballage préserve d'abord l'intégrité du produit.** Il évite ainsi de possibles contaminations par des substances interdites dans le bio. Il assure aussi la ségrégation avec les produits conventionnels pendant toutes les étapes de manipulation.

**2) L'étiquetage maintient aussi la traçabilité du produit.** Il permet au consommateur d'avoir accès aux informations obligatoires au sujet de la certification du produit.

Un des objectifs du mouvement zéro déchet est de réduire le plus possible les déchets à la source en offrant des produits sans emballage. Les produits sont donc vendus en vrac, dans des silos ou des contenants. Ils subissent bien souvent ce qu'on appelle du conditionnement.

### Conditionnement

Opération effectuée par une entreprise qui divise ou regroupe des produits certifiés d'un seul ou de plusieurs fournisseurs, pour ensuite les remballer, 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.



### En résumé

Lorsqu'un produit biologique est transféré dans un silo ou un autre contenant, le consommateur ne peut s'appuyer sur l'emballage original fourni par le producteur pour obtenir de l'information vérifiée sur le produit certifié. C'est donc le détaillant zéro déchet qui a la responsabilité d'assurer la traçabilité des produits biologiques à ses clients pour préserver ce lien de confiance.

Le seul moyen d'y arriver est d'obtenir **une certification pour le conditionnement de produits biologiques** de la part d'un organisme de certification. Cette démarche est essentielle pour respecter les exigences légales encadrant l'appellation *biologique*. Pour connaître les étapes pour obtenir une certification pour le conditionnement, [consultez la page 11 du guide](#).



## Exemples d'application de la norme biologique dans le contexte zéro déchet

Plusieurs activités qu'un détaillant zéro déchet pourrait effectuer dans son commerce nécessitent que ce dernier possède une certification biologique de la part d'un organisme de certification. Voici quelques exemples :

### La vente en vrac

En tant que détaillant, vous n'avez pas de certification biologique et vous revendez des produits biologiques en vrac? Si ce produit est vendu en plusieurs unités, comme dans le cas de fruits et de légumes par exemple, **le fournisseur doit apposer pour vous une étiquette sur chaque unité du produit certifié bio**, même si la boîte d'origine est aussi étiquetée (voir illustration ci-dessous). L'étiquette doit contenir le nom de l'entreprise et le nom de l'organisme de certification.

Ainsi, le consommateur peut se fier à cette étiquette apposée sur chaque unité du produit par le fournisseur pour faire un achat bio en toute confiance.



Par contre, en faisant de la vente en vrac, il arrive souvent que le détaillant ait à ouvrir la boîte d'origine du produit certifié pour le redistribuer dans un bac, un silo ou un contenant afin de le remettre en vente aux consommateurs. C'est souvent le cas avec les produits secs comme le café, le riz, les lentilles et autres produits secs. Le fournisseur peut difficilement étiqueter ces produits à l'unité comme avec les fruits et légumes. Ainsi, le consommateur ne peut se fier à un étiquetage original apposé par le fournisseur. Dans ce contexte, pour manipuler ces produits, le détaillant **doit posséder un certificat pour le conditionnement de produits biologiques**.

**Pourquoi?** S'il n'a plus accès à l'étiquette apposée par le fournisseur, le consommateur doit tout de même avoir la garantie qu'il y a eu un contrôle sur l'intégrité d'un produit qui a été redivisé ou transvidé dans un silo (une erreur ou une fraude est toujours possible!)



# Exemples d'application de la norme biologique dans le contexte zéro déchet

---

## La vente en vrac



### Bon à savoir !

- Si un détaillant inscrit sur les contenants ou à proximité de ceux-ci que les produits qu'ils contiennent sont biologiques alors qu'il n'a pas la certification, il s'agit d'une infraction à la *Loi sur les appellations réservées et les termes valorisants*.
- Le nom d'un organisme de certification ne peut être utilisé que s'il a effectivement contrôlé le **conditionnement** du produit. Par exemple, le nom du certificateur qui est indiqué sur un sac de farine ne peut se retrouver sur le silo de farine transvidé uniquement si l'organisme a aussi certifié cette opération. C'est pourquoi il ne serait pas permis de découper le logo du certificateur apparaissant sur l'étiquette du sac de farine pour ensuite le coller sur le silo.
- Certains fournisseurs certifiés offrent des produits déjà étiquetés individuellement. D'autres peuvent se déplacer à votre commerce pour vous offrir un service de remplissage des contenants de produits pour lesquels un étiquetage par unité n'est pas possible (ex.: huile végétale). Dans ce cas, c'est à ce fournisseur de démontrer la traçabilité à l'organisme de certification à votre place. Vous n'êtes donc pas celui qui effectue le conditionnement et n'avez ainsi pas besoin de demander de certification pour cette opération. Par contre, vous ne pouvez toujours pas modifier le contenu ou l'étiquette vous-même.

## Exemples d'application de la norme biologique dans le contexte zéro déchet

Plusieurs activités qu'un détaillant zéro déchet pourrait effectuer dans son commerce nécessitent que ce dernier possède une certification biologique de la part d'un organisme de certification. Voici quelques exemples :

---

### L'emballage

Vous divisez les grands formats de produits en plus petites portions à l'avance et en l'absence du consommateur? **Vous devez posséder une certification pour le conditionnement de produits biologiques.**

**Pourquoi?** À partir du moment où le sceau d'étanchéité d'un produit certifié biologique est brisé, l'intégrité du produit n'est plus assurée au consommateur. On ne peut donc assurer la traçabilité du produit ou lui garantir que le produit n'a pas été en contact avec des substances interdites en production biologique.

Le produit ne peut donc plus être commercialisé sous l'appellation *biologique* à moins que le détaillant possède une certification biologique qui lui permet d'effectuer cette activité de conditionnement en tout respect des normes de l'appellation.



### Bon à savoir !

- Ces opérations sont fréquentes dans le cas de la farine, des noix et des épices.
- Si le détaillant ne souhaite pas obtenir une certification biologique, il doit s'approvisionner en plus petits formats déjà scellés auprès d'un fournisseur certifié.

## Exemples d'application de la norme biologique dans le contexte zéro déchet

Plusieurs activités qu'un détaillant zéro déchet pourrait effectuer dans son commerce nécessitent que ce dernier possède une certification biologique de la part d'un organisme de certification. Voici quelques exemples :

---

### L'étiquetage

Vous apposez une mention biologique et des informations relatives à la certification sur une étiquette que vous ajoutez sur un produit ou son contenant?

**Vous devez posséder une certification biologique.**

**Pourquoi?** L'étiquette d'un produit biologique doit faire l'objet d'une validation de la part d'un organisme de certification avant d'être apposée sur le produit. C'est pourquoi seule une entreprise certifiée est autorisée à mettre une étiquette sur un produit biologique. L'étiquette doit aussi indiquer le nom de l'organisme de certification.



### Bon à savoir !

- Découper l'étiquette d'origine d'un produit pour la disposer sur un silo de vente en vrac n'est pas conforme à la réglementation, puisque ce n'est pas l'entreprise certifiée qui exécute cette opération.
- Les fournisseurs de produits biologiques (producteurs, distributeurs) ont la responsabilité de s'assurer que leurs produits sont étiquetés correctement pour être vendus chez les détaillants. Si vous en faites la demande, ceux-ci doivent ajouter une étiquette à leurs produits biologiques. Si vous ne possédez pas de certification biologique, vous pouvez demander à votre fournisseur certifié d'apposer le nom de votre entreprise et de votre marque de commerce sur les étiquettes qui se retrouvent sur les produits que vous lui achetez.
- Des solutions d'étiquettes réutilisables avec un impact écologique limité sont disponibles auprès de certains fournisseurs.

## Exemples d'application de la norme biologique dans le contexte zéro déchet

Plusieurs activités qu'un détaillant zéro déchet pourrait effectuer dans son commerce nécessitent que ce dernier possède une certification biologique de la part d'un organisme de certification. Voici quelques exemples :

### La restauration

Les activités de restauration sont exemptées de la certification biologique, mais le restaurateur doit pouvoir prouver qu'il utilise réellement des ingrédients biologiques en pouvant montrer des factures sur demande lors d'une inspection par exemple.



Un plat biologique préparé à la demande d'un client pour **consommation immédiate** ? **Ce plat n'a pas besoin d'être certifié.**



Un plat biologique **préparé et emballé d'avance**, même fait entièrement d'ingrédients biologiques ? **Ce plat doit recevoir une certification pour être désigné comme étant biologique.**

**Pourquoi?** Les activités de préparation, d'emballage et d'étiquetage de plats doivent respecter les règles de l'appellation *biologique* qui concernent la transformation.



### Bon à savoir !

- Un plat préparé et emballé d'avance qui intègre des ingrédients biologiques, mais qui ne serait pas certifié devrait tout de même répondre à des règles d'étiquetage précises. En effet, les produits multi-ingrédients contenant moins de 95 % d'ingrédients biologiques, et par conséquent sans l'appellation *biologique*, peuvent 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.

## Préparation vers la certification

Vous souhaitez commencer les démarches pour obtenir une certification biologique dans le but de vendre des produits bio sans emballage ou étiquette tout en respectant les normes de l'appellation *biologique*?

Maintenant, par où on commence?

### Étape 1 - Choisir l'organisme de certification qui vous convient

Choisissez un organisme de certification parmi les six qui sont accrédités par le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants :

**Ecocert Canada**

[ecocert.ca](http://ecocert.ca)

**Letis S.A.**

[letis.org](http://letis.org)

**Organisme de  
certification Québec-Vrai**

[quebecvrai.org](http://quebecvrai.org)

**Pro-cert Organic Systems Ltd.**

[procert.org](http://procert.org)

**Quality Assurance International (QAI)**

[qai-inc.com](http://qai-inc.com)

**TransCanada Organic Certification  
Services (TCO Cert)**

[tcocert.ca](http://tcocert.ca)

### Étape 2 - Bâtir un plan de préparation

À la suite de votre inscription auprès d'un organisme de certification, il faudra lui soumettre un plan détaillé de vos activités qui comprend, entre autres, les registres suivants :

**1) Un registre des produits achetés** (noms des produits, factures, certificats de conformité biologique, etc.)

**2) Un registre de conditionnement** (date du conditionnement, numéro de lot du fournisseur, numéro de lot du détaillant, etc.)

**3) Un registre d'entretien** (date du nettoyage ou du rinçage, nom et marque des produits utilisés, etc.)

**4) Un registre des produits vendus**

C'est à l'aide de ces registres que le certificateur peut assurer la traçabilité et l'intégrité des produits en tout temps. Certains organismes de certification vous proposent des gabarits pour vous guider.

# Préparation vers la certification

## Étape 3 - Recevoir une inspection

Après l'évaluation de votre plan de préparation, vous recevrez sur place une visite d'inspection. Celle-ci permettra à l'organisme de certification de vérifier la conformité de vos pratiques en magasin par rapport au *Cahier des charges de l'appellation biologique*.

## Étape 4 - Obtenir votre certificat

Vous avez franchi toutes ces étapes avec succès? Bravo! Votre entreprise peut maintenant obtenir son certificat pour le conditionnement des produits biologiques.



**C'est uniquement une fois que vous aurez obtenu ce certificat qu'il sera possible d'utiliser la mention *biologique* lorsque vous présenterez vos produits ou votre commerce dans votre magasin, sur vos étiquettes, sur votre site Web ou sur tout autre outil de communication (réseaux sociaux, publicités imprimées et numériques, affichage extérieur, etc.).**



### En résumé

Les détaillants qui obtiennent leur certification biologique pour effectuer du conditionnement font une différence importante dans toute la chaîne de confiance du bio. **En respectant à leur tour les exigences rigoureuses de ce mode de production, ils en deviennent de fiers représentants!**

Ils mettent ainsi en valeur et reconnaissent les efforts de leurs fournisseurs; ces producteurs passionnés qui s'engagent chaque jour à diminuer l'empreinte écologique de leurs actions tout en ayant le souci de produire des aliments de qualité.

De plus, c'est une façon pour les commerces de baser la relation de confiance qu'ils ont avec leur clientèle sur la rigueur d'une certification délivrée par un organisme indépendant qui est à son tour surveillé. Toute une valeur ajoutée pour un consommateur qui tente de faire des choix éclairés à travers une quantité toujours plus importante d'informations, de certifications et d'allégations !

**Et vous, êtes-vous prêts à faire une différence pour le bio?**

## **Vous avez des questions?**

N'hésitez surtout pas à contacter l'équipe du Conseil des appellations réservées et des termes valorisants pour toute question sur le fonctionnement de la réglementation biologique. Il nous fera plaisir de vous répondre ou de vous guider vers les bonnes ressources pour vous soutenir.

**Courriel:** [info@cartv.gouv.qc.ca](mailto:info@cartv.gouv.qc.ca)

**Site Web:** [cartv.gouv.qc.ca](http://cartv.gouv.qc.ca)

**Téléphone:** 514 864-8999



[/conseildesappellations](https://www.facebook.com/conseildesappellations)



[Conseil des appellations réservées et des termes valorisants](https://www.linkedin.com/company/conseildesappellations)