

Les produits biologiques canadiens reconnus équivalents à Taïwan

Il y a une entente unilatérale entre le Canada et Taïwan : les produits certifiés conformes à la Norme biologique canadienne et produits au Canada peuvent être vendus comme « biologiques » à Taïwan. Mais les produits biologiques de Taïwan ne sont pas reconnus au Canada. Cette entente à sens unique est attribuable à la complexité des relations politiques entre la Chine et Taïwan, confirme Michel Saumur, le gestionnaire national du Bureau Bio-Canada.

Les 23,000,000 d'habitants de Taïwan peuvent donc acheter les produits biologiques canadiens dont l'étiquette peut afficher le logo biologique de Taïwan, dont la conception est très « songée ».



La feuille verte sur le logo symbolise les produits agricoles. Les flèches qui pointent vers deux directions représentent la traçabilité du produit, depuis sa production à la source jusqu'à l'étape de la consommation finale. La lettre G symbolise les bons produits agricoles et le cœur sous la flèche représente la bienveillance qui permet aux consommateurs de se sentir à l'aise, confiants et soulagés. L'ensemble de l'illustration combine deux têtes de flèches pour former une feuille en forme de « G ». Le logo transmet une image qui rappelle aux consommateurs la grande qualité des produits agricoles qu'ils achètent. La couleur orange symbolise le soleil, la nature, l'écologie et, par-dessus tout, le soleil et l'énergie pour convenir de la richesse de la production biologique..

Le BIO, la véritable agriculture

Un individu ou une corporation qui a le privilège de détenir un brevet sur des modèles transgéniques devrait être responsable de contenir le modèle breveté sur la terre où il sera utilisé et ne pas affecter ceux qui ne désirent pas être affectés. La technologie transgénique n'est pas naturelle et il est prouvé qu'elle n'est pas sécuritaire.

Je ne peux pas fumer dans un bar à cause de l'effet de la fumée secondaire sur les autres! Je ne veux pas voir le relâchement de plants transgéniques pérennes dans l'écosystème. Je sais que cela n'est pas bon pour nous, pour l'agriculture dans son ensemble, les gens et l'environnement.

[Peter Eggers](#),

producteur biologique, Alberta



La recherche est au service de tous les producteurs biologiques! Adhérez au mouvement!

Près de 75% des aliments biologiques consommés au Canada sont importés et la demande globale pour le bio continue de croître. La production biologique canadienne ne croît cependant pas au même rythme que la demande. Comme le secteur biologique canadien est relativement jeune, il y a de nombreux défis et opportunités de croissance qui doivent être considérés.

Le [Centre d'agriculture biologique du Canada](#) et la [Fédération biologique du Canada](#) font équipe pour renforcer les liens entre les chercheurs, l'industrie, les conseillers en agriculture biologique et la communauté biologique afin de créer des projets de recherche qui ont un impact significatif.

La recherche soutient l'agriculture biologique

- En développant des produits ou des pratiques innovateurs,
- En améliorant la capacité de rendement à la ferme,
- En haussant la compétitivité et

En trouvant des solutions aux problèmes qui empêchent les fermiers, transformateurs et distributeurs de progresser.

Exprimez-vous! En tant que producteur, partenaire potentiel de l'industrie ou conseiller agricole, vous pouvez influencer sur l'avenir de l'agriculture biologique en formulant ce que vous désirez améliorer, les barrières que vous devez éliminer et les opportunités que vous souhaitez explorer.

Communiquez avec le directeur du CABC, Andy Hammermeister - 902-893-8037 - ahammermeister@nsac.ca ou Margaret Savard – 902-896-3481 - MSAVARD@nsac.ca

Pour davantage d'information, vous pouvez visiter le site du CABC où une section complète est consacrée à la [Grappe scientifique biologique II](#).

La première fois que vous rencontrez un agriculteur biologique et que vous lui dites: "J'ai entendu dire que vous êtes intéressé à faire de la recherche?" », le fermier répond « Non. Je ne m'intéresse pas à la recherche, mais il y a tous ces problèmes au sujet desquels j'aimerais discuter : ce problème-ci, ce problème-là... » Et avant même que vous le réalisiez, il a conçu douze projets de recherche.

Derek Lynch, Chaire de recherche en agriculture biologique
[Organic Farmers and Researchers Sharing Knowledge](#)

Questions & Réponses

sur la Norme biologique canadienne soumises à l'examen public

Est-ce que les intrants produits à l'aide de substrats à base de plantes génétiquement modifiées (GM) peuvent être utilisés en production biologique?

Est-il nécessaire d'imposer une période de retrait de 30 jours lors de l'application topique d'antibiotiques chez les vaches laitières ?

La rotation des cultures est-elle obligatoire en production biologique? Est-il obligatoire de former le personnel dans les opérations biologiques?

Mandaté par le Bureau Bio-Canada, le Comité d'interprétation des normes du Canada (CIN) répond à ces questions pertinentes et tous les exploitants biologiques canadiens sont invités à émettre leurs commentaires.

[Veillez cliquer ici](#) pour lire et commenter les Questions et réponses soumises à la présente période de commentaires publique. La date butoir pour faire parvenir vos commentaires à l'adresse OPR.RPB@inspection.gc.ca est le 17 septembre 2012. Merci à l'avance pour votre attention!

Nouvelles brèves...

...Qu'est-ce qu'un aliment génétiquement modifié? De nombreuses personnes sont confuses... Mais [une vidéo de 7 minutes](#) explique comment les gènes d'espèces différentes sont recombinaisonnés pour produire des OGM.

...La Fédération biologique du Canada fait équipe avec [Peppersoft inc](#) pour créer un répertoire des marques de commerce des intrants permis en agriculture biologique. Plus d'information à venir.

... la **Semaine BIO** organisée par l'Association pour le commerce des produits biologiques et Cultivons Biologique Canada aura lieu du 22 au 29 septembre 2012. Visitez le site de la [Semaine BIO](#) ou celui de la [Filière biologique du Québec](#) pour découvrir les activités ou soumettre vos idées.



Pourquoi le bio?

Claude Bourguignon, microbiologiste du sol, a rédigé la liste des produits chimiques utilisés pour la fabrication d'une tarte aux cerises de supermarché, depuis le champ de blé jusqu'à l'usine agro-alimentaire.

Pour obtenir la farine, les grains de blé ont été enrobés d'un fongicide avant semis.

Pendant sa culture, le blé a reçu de selon 2 à 6 traitements de pesticides les années, 1 traitement aux hormones pour raccourcir les tiges afin d'éviter la verse et 1 dose importante d'engrais: 240 kg d'azote, 100 kg de phosphore et 100 kg de potassium à l'hectare, tout de même !

Dans le silo, après récolte, les grains du blé moissonné sont fumigés au tétrachlorure de carbone et au bisulfide de carbone, puis arrosés au chlopyriphosméthyl.

Pour la mouture, la farine reçoit du chlorure de nitrosyl, puis de l'acide ascorbique, de la farine de fève, du gluten et de l'amylase. Ensuite, il faut faire lever la pâte. La poudre levante est traitée au silicate de calcium et l'amidon est blanchi au permanganate de potassium.

Pas de pâte sans corps gras. Ceux-ci reçoivent un antioxydant (pour éviter le rancissement) comme l'hydroxytoluène de butyl et un émulsifiant type lécithine.

La crème sur laquelle vont reposer les cerises se fait avec des oeufs, du lait, et même de l'huile. Les oeufs proviennent d'un élevage industriel où les poules sont nourries avec des granulés contenant des :

- antioxydants,
 - arômes,
 - émulsifiants: alginate de calcium,
 - conservateurs : acide formique,
 - colorants : capsanthéine,
 - agents liants: lignosulfate
-et enfin des appétants, tel que le glutamate de sodium, pour qu'elles puissent avaler tout ça.

Elles reçoivent aussi des antibiotiques, bien entendu, et surtout des anticoccidiens. Les oeufs, avant séchage, reçoivent des émulsifiants, des agents actifs de surface comme l'acide cholique et une enzyme pour retirer le sucre du blanc.

Le lait provient d'un élevage industriel où les vaches reçoivent une alimentation riche en produits chimiques :

- antibiotiques : flavophospholipol ou monensin-sodium;
 - conservateurs: acide acétique, acide tartrique, acide propionique et ses dérivés;
 - antioxydants: ascorbate de sodium, alphanatocophérol de synthèse, buthyl-hydrox-toluène ou éthoxyquine;
 - composés azotés chimiques : urée ou diurédo-isobutane;
 - émulsifiants : alginate de propylène-glycol ou polyéthylène glycol ;
 - agents liants : stéarate de sodium;
 - colorants
-et enfin des appétants pour que les vaches puissent manger tout ça, comme le glutamate de sodium.

Les huiles, quant à elles, ont été extraites par des solvants comme l'acétone, puis raffinées par action de l'acide sulfurique, lavées à chaud, neutralisées à la lessive de soude, décolorées au bioxyde de chlore ou au bichromate de potassium et désodorisées à 160°C avec du chlorure de zinc. Enfin, elles ont été recolorées à la curcumine.

La crème de la tarte, une fois fabriquée, reçoit des arômes et des stabilisants comme l'acide alginique.

Les cerisiers ont reçu pendant la saison entre 10 et 40 traitements de pesticides selon les années.

Les cerises sont décolorées à l'anhydride sulfureux et recolorées de façon uniforme à l'acide carminique ou à l'érythrosine. Elles sont plongées dans une saumure contenant du sulfate d'aluminium - et à la sortie, reçoivent un conservateur comme le sorbate de potassium.

Elles sont enfin enduites d'un sucre qui provient de betteraves qui, comme les blés, ont reçu leur bonne dose d'engrais et de pesticides. Ce sucre est extrait par défécation à la chaux et à l'anhydride sulfureux, puis décoloré au sulfoxylate de sodium, puis raffiné au norite et à l'alcool isopropylique. Il est enfin azuré au bleu anthraquinonique.

Par ces traitements, les cerises ayant donc perdu tout leur goût, il est nécessaire d'ajouter un. Ce parfum est un parfum artificiel alimentaire recreation synthétique du goût et de l'odeur à partir d'éléments artificiels issus de la chimie du pétrole aux prix de revient extrêmement faibles- par économie d'échelle - en comparaison du parfum naturel de fruit. De tels composés servent à recréer aussi bien des parfums artificiels de fraise, d'ananas, de framboise, de miel, de caramel, de muguet... etc.

Le parfum artificiel de cerise se compose donc des molécules synthétiques suivantes : acétate d'éthyle, acéthyl méthylcarbinol, butyrate d'isoamyle, caproate d'éthyle, caprylate d'isoamyle, caprate d'éthyle, butyrate de terpenyle, geraniol, butyrate de geranyl, acétylacetate d'éthyle, heptanoate d'éthyle, aldéhyde benzoïque, aldéhyde p-toluique, vanilline, essence artificielle d'amande amère SAP, essence artificielle de girofle Bourbon, essence artificielle de cannelle Ceylan, essence de lie de vin. - acétate d'éthyle.

Encouragez les représentants du secteur biologique qui travaillent au développement de pratiques agricoles durables au Canada!



Cliquez sur le lien
<http://www.organicfederation.ca/fr/les-membres-votants-de-la-fbc>
**pour voir la liste des associations
biologiques canadiennes qui font la
promotion de l'agriculture biologique
au Canada!**

Organic Federation of Canada - Fédération biologique du Canada
info@organicfederation.ca www.federationbiologique.ca