



## FICHE D'INFORMATION: TRANSFORMATION DE LA VIANDE BIOLOGIQUE

### RÈGLEMENT SUR LES PRODUITS BIOLOGIQUES

Le gouvernement fédéral a adopté le Règlement sur les produits biologiques (RPB) en 2009 afin de veiller à ce que les produits alimentaires biologiques soient cultivés, transformés et manipulés conformément aux Normes canadiennes de certification en agriculture biologique (NCCAB). Le Règlement renvoie aux NC-CAB qui comprennent deux normes dont l'une porte sur les principes et les pratiques (CAN/CGSB-32.310) et l'autre sur les substances permises (LSP; CAN/CGSB-32.311) pour la production et la transformation biologique.

Dans certaines conditions où le processus de transformation de la viande est fourni dans le cadre de contrats de service à un éleveur biologique qui demeure propriétaire du bétail et de la viande avant, pendant et après l'abattage, le Règlement ne confère pas le pouvoir de certifier le service. Les transformateurs de viande peuvent seulement obtenir la certification (et doivent l'obtenir) s'ils font l'emballage et l'étiquetage des produits sous leur propre étiquette.

Si la transformation est effectuée à titre de service pour un éleveur, il existe deux options qui permettent de maintenir l'intégrité biologique :

1. L'éleveur peut inclure les activités de transformation de la viande dans son propre plan de production biologique comme un processus hors ferme et fournir suffisamment de détails concernant la façon dont les animaux et les produits sont manipulés, transformés, emballés, étiquetés et entreposés à l'extérieur de l'exploitation. En pareil cas, la certification est associée à l'éleveur qui assume les

*Quiconque procède à l'abattage d'un animal d'élevage biologique ou au transport et à l'entreposage d'un animal d'élevage biologique ou d'un produit biologique doit, afin d'assurer l'intégrité biologique de l'animal ou du produit, le faire conformément aux exigences de la norme CAN/CGSB 32.310.*

Article 19, Règlement sur les produits biologiques (2009)

coûts et la responsabilité du maintien de l'intégrité biologique.

2. Le transformateur de viande peut obtenir une attestation de conformité auprès d'un organisme de certification agréé afin de confirmer que le service offert répond aux NCCAB. Dans ce cas, la certification est associée au transformateur qui doit en assumer les coûts et la responsabilité.

Si le transformateur prévoit transformer de la viande biologique provenant de plus d'un éleveur, l'attestation de conformité peut s'avérer être l'option la plus pratique, puisqu'elle est reconnue tous les organismes de certification et elle élimine la nécessité de procéder à de multiples inspections.

Pour chacun des scénarios (la certification, le plan de production biologique de l'éleveur ou l'attestation de conformité), le transformateur doit maintenir l'intégrité biologique des animaux de boucherie et de la viande, et le processus doit faire l'objet d'une vérification annuelle par un organisme de certification agréé qui effectuera une inspection sur place.

### QU'EST-CE QUE L'INTÉGRITÉ BIOLOGIQUE?

Maintenir l'intégrité biologique signifie que le bétail et la viande ne sont pas compromis à aucune étape de la production ou de la transformation. Les aliments biologiques peuvent être compromis par l'amalgame ou la contamination. Il peut y avoir amalgame lorsque des aliments biologiques et non biologiques entrent

en contact les uns avec les autres, ou dans le pire des cas, lorsqu'un produit non biologique est étiqueté par erreur comme étant biologique et est vendu comme tel. Il peut y avoir contamination lorsqu'un produit alimentaire biologique entre en contact avec une substance interdite selon les principes de la transformation biologique, comme des produits d'assainissement ou antiparasitaires.

## COMMENT PEUT-ON GARANTIR L'INTÉGRITÉ BIOLOGIQUE?

Le RPB oblige les transformateurs de viande à démontrer que l'intégrité biologique est maintenue conformément aux NCCAB. Les exploitants doivent mettre en place un système de tenue de registres qui démontre la conformité aux NCCAB. Il est possible de démontrer la conformité à l'aide du plan de production biologique et de documents à l'appui, comme les procédures normalisées d'exploitation (PNE) et les listes de vérification. L'organisme de certification de l'éleveur ou du transformateur vérifiera la conformité aux NCCAB annuellement en effectuant une inspection des processus et des registres de l'installation. S'il est impossible de démontrer la conformité, l'état de certification biologique pourrait être compromis. Avant de procéder à la transformation, les éleveurs devraient discuter des processus, des procédures de nettoyage et des substances utilisées par le transformateur.

Les raisons les plus courantes pour lesquelles les transformateurs sont sanctionnés pour non-conformité sont leur choix de produits de nettoyage et de produits antiparasitaires, ou des registres insuffisants pour démontrer la conformité. Dans certains cas, une séparation inadéquate du bétail et de la viande biologique du bétail et de la viande conventionnelle peut aussi être en cause.

## PRÉPARATION EN VUE DE LA TRANSFORMATION DE VIANDE BIOLOGIQUE

Les transformateurs de viande devront élaborer un plan de production biologique qui pourra entraîner des changements aux protocoles existants, mais les changements ne requièrent habituellement pas d'investissements en temps ou en argent. Prendre le temps en amont d'élaborer des protocoles de transformation biologiques et de former le personnel contribuera à éviter les problèmes en aval. Le plan de production biologique doit comprendre ce qui suit.

- 1. Des procédures normalisées d'exploitation biologique qui comprennent:**
  - les pratiques d'alimentation et de manutention du bétail (aliments du bétail biologique et le moins de stress possible pour les animaux);
  - les procédures de planification qui permettent d'effectuer les processus de transformation biologiques seulement une fois que l'équipement a été nettoyé avec une substance permise;
  - les protocoles de séparation pour la viande biologique;
  - les détergents liquides appropriés, ainsi que les concentrations et les procédures connexes;
  - les procédures de lutte antiparasitaire pour l'intérieur et l'extérieur;
  - le cas échéant, une liste des épices ou des autres additifs alimentaires avec leur certification (les épices doivent être certifiées biologiques).
- 2. Une liste des produits nettoyants et d'assainissement** figurant dans la Liste des substances permises (LSP). Vous pourriez avoir à vérifier auprès d'un organisme de certification que les produits de marque que vous comptez utiliser sont conformes aux NCCAB. Si l'organisme de certification ne connaît pas un produit, soyez préparé à fournir la fiche signalétique que vous pouvez trouver sur le site Web du fabricant ou en téléphonant au siège social de l'entreprise.
- 3. Mettre sur pieds un système de tenue de registre** qui démontre que le personnel respecte les PNE établies.
- 4. Établir et mettre en œuvre des protocoles de formation** à l'intention du personnel.

## DÉTERGENTS LIQUIDES

Selon les principes biologiques, les exploitants doivent protéger l'environnement, réduire la pollution et employer des méthodes de transformation et de manutention qui préservent l'intégrité biologique et les qualités essentielles des produits alimentaires à toutes les étapes de la production.

C'est pourquoi de nombreux produits d'assainissement utilisés pour la transformation conventionnelle de la viande, y compris ceux à base d'ammonium quaternaire, d'iode et d'acide anionique, sont interdits pour la transformation biologique. Toutefois, il existe bon nombre de substituts efficaces, dont l'acide peracétique, l'ozone et le chlore.

Seules les substances mentionnées au par. 7.3 de la norme CAN/CGSB 32.311, Systèmes de production biologique — Listes des substances permises peuvent être utilisées pour nettoyer, désinfecter ou assainir les aliments biologiques ou les surfaces qui entrent en contact avec les aliments sans obligation d'intervention subséquente, à condition que leur origine et leur utilisation soient conformes à l'annotation de la substance utilisée.

Les substances mentionnées au par. 7.4 de la norme CAN/CGSB 32.311, Systèmes de production biologique — Listes des substances permises peuvent être utilisées pour nettoyer, désinfecter ou assainir les surfaces qui entrent en contact avec des aliments biologiques ou d'autres surfaces, à condition que les substances soient enlevées des surfaces qui entrent en contact avec les aliments avant toute production biologique.

- a. l'efficacité de l'intervention subséquente choisie ait été vérifiée par des procédures documentées,
- b. l'enlèvement de ces substances des surfaces de contact conformément à a. soit documenté avant toute production biologique,
- c. l'élimination de ces substances soit consignée pour neutraliser le rejet d'effluents afin de réduire au minimum l'impact nuisible sur l'environnement.

Alinéas 8.3.7 et 8.3.8, CAN/CGSB-32.310

Le chlore est peu coûteux et éliminera les microorganismes des surfaces, par contre, durant sa décomposition, il forme des trihalométhanes cancérigènes. S'il est mélangé accidentellement avec d'autres produits chimiques, le chlore peut créer un gaz chimique toxique. Il peut aussi corroder les surfaces en métal mou qui, si elles sont usées ou craquelées, forment des niches difficiles à nettoyer où des microorganismes nuisibles peuvent se développer. Par conséquent, les transformateurs doivent considérer la réduction ou l'élimination du chlore pour la transformation biologique même s'il s'agit d'un produit autorisé.

D'autres produits d'assainissement sont plus dispendieux, mais s'avèrent aussi efficaces et moins nuisibles pour l'environnement que le chlore. Par exemple, un mélange d'acide peracétique, de peroxyde d'hydrogène et d'eau constitue un puissant agent oxydant qui élimine de nombreux problèmes associés au chlore. De l'eau enrichie d'ozone peut également tuer les microbes aussi efficacement que le chlore, de plus, puisqu'elle est habituellement produite sur place, cela permet d'éviter de manipuler et d'éliminer des produits chimiques forts.

## PRODUITS NETTOYANTS, DÉSINFECTANTS ET D'ASSAINISSEMENT PERMIS

Le Tableau 7.3 de la LSP comprend des produits qui peuvent être utilisés sans obligation d'intervention subséquente (rinçage). Autrement dit, ils sont considérés comme étant assez sécuritaires pour entrer en contact avec des aliments. Le Tableau 7.4 présente la liste des produits qui peuvent être utilisés pourvu que les substances soient enlevées des surfaces en contact avec les aliments avant la transformation.

### LISTE DES SUBSTANCES PERMISES CAN/CGSB-32.311-2006, dernière modification en juin 2011

#### TABLEAU 7.3 NETTOYANTS, DÉSINFECTANTS ET ASSAINISSANTS DE GRADE ALIMENTAIRE AUTORISÉS SANS OBLIGATION D'INTERVENTION SUBSÉQUENTE

*Acide acétique* Les sources non synthétiques et synthétiques sont permises pour le matériel. Seules les sources non synthétiques peuvent être utilisées sur les aliments et les plantes.

*Acide ascorbique* Les sources non synthétiques sont permises pour le matériel.

*Acide citrique* Les sources non synthétiques et synthétiques peuvent être utilisées.

*Acide peracétique (peroxyacétique)* Utiliser dans l'eau de nettoyage ou de rinçage pour les aliments ou les plantes ou sur les surfaces en contact avec des aliments.

*Alcool éthylique* Les sources non synthétiques et synthétiques sont permises pour le matériel.

*Alcool isopropylique* Les sources non synthétiques et synthétiques sont permises pour le matériel.

*Bicarbonate de potassium* Pour le matériel.

*Bicarbonate de sodium (bicarbonate de soude)* Seules des sources non synthétiques peuvent être utilisées sur les aliments ou les surfaces en contact avec des aliments, sans obligation d'intervention subséquente.

*Carbonate de sodium (carbonate de soude)* Seules des sources non synthétiques peuvent être utilisées sur les aliments ou les surfaces en contact avec des aliments, sans obligation d'intervention subséquente.

*Hydroxide de sodium (soude ou soude caustique)*

*Peroxyde d'hydrogène*

*Vinaigre* Sources biologiques ou non biologiques.



## TABLEAU 7.4 NETTOYANTS, DÉSINFECTANTS ET D'ASSAINISSANTS AUTORISÉS SUR LES SURFACES EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS INCLUANT LE MATÉRIEL, POURVU QUE LES SUBSTANCES SOIENT ENLEVÉES DES SURFACES EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS AVANT LA PRODUCTION BIOLOGIQUE

*Agents de blanchiment* (hypochlorite de calcium, dioxyde de chlore, hypochlorite de sodium, ozone et peroxyde d'hydrogène – En solution, ne doit pas dépasser 10 % par volume.)

*Détergents* (Biodégradables seulement. Pour le matériel)

*Iode* (Pour le matériel. En solution, ne doit pas dépasser 5 % par volume.)

*Chaux*

*Hydroxyde de potassium (potasse caustique)*

*Permanganate de potassium* (En solution, ne doit pas excéder 1 % par volume.)

*Savons* (Les savons composés d'acides gras dérivés d'huiles animales ou végétales sont permis)

*Bicarbonate de sodium* (bicarbonate de soude)

*Borate de sodium*

*Carbonate de sodium* (carbonate de soude)

*Surfactants* (Voir Détergents et Savons)

*Agents mouillants* (L'utilisation d'agents mouillants naturels, y compris les saponines et les agents mouillants microbiens est permise.)

## PRODUITS DE MARQUE

La Liste des substances permises est une liste de produits autorisés et non, une liste de produits de marques acceptables. Ainsi, il peut s'avérer difficile d'identifier la bonne marque de produits nettoyants et d'assainissement. Vous trouverez ci-après une liste de nom de marque de produits nettoyants adaptée de celle de l'Organic Materials Review Institute ([www.OMRI.org](http://www.OMRI.org)). Il ne s'agit pas d'une liste exhaustive, et elle n'a pas été dressée en fonction de la LSP canadienne. Depuis peu, un répertoire canadien, IntransBio, est aussi disponible (<http://organicfederation.ca>). La liste peut servir de point de départ pour les exploitants qui devront par la suite faire leurs recherches afin de comparer les ingrédients (y compris les ingrédients inactifs comme les adjuvants et les vecteurs) d'un produit de marque à l'aide de la fiche signalétique. L'organisme de certification doit vérifier que chacun des produits est conforme aux NCCAB.

## DIOXYDE DE CHLORE

Pour utilisation à titre de désinfectant ou de produit d'assainissement sur les surfaces en contact avec des aliments, les matières chlorées peuvent être utilisées jusqu'aux doses inscrites sur l'étiquette. Il n'est pas nécessaire de rincer à moins que ce soit indiqué sur l'étiquette. Voir aussi Matières chlorées.

*CDG Solution 3000TM* (CDG Environmental, LLC)

*Oxine®* (FP) (Bio-Cide International Inc.)

*ProOxine®* (Bio-Cide International Inc.)

## MATIÈRES CHLORÉES

Pour utilisation à titre de désinfectant ou de produit d'assainissement sur les surfaces en contact avec des aliments. Les matières chlorées peuvent être utilisées jusqu'aux doses maximales inscrites sur l'étiquette. Il n'est pas nécessaire de rincer à moins que ce soit indiqué sur l'étiquette.

*Accu-Tab® SI Calcium Hypochlorite Tablets* (PPG Industries Inc.)

*Oxide®* + (CFI Chem Fresh Inc.)

*San-I-King, No. 451* (Hydrite Chemical Co.)

*The Disinfectant Answer®* (Environmental Care & Share)

## DÉTERGENTS

Il faut prendre les mesures nécessaires pour prévenir le contact avec les produits alimentaires biologiques ou les ingrédients qui les composent.

*AFCO 5238 Super Alk Plus* (Alex C. Fergusson Inc.)

*DeccoNaturTM Equipment Cleaner* (Decco US Post-Harvest Inc.)

*The Clean 'N' Green Answer®* (Environmental Care & Share Inc.)

*The Cleaner Answer®* (Environmental Care & Share)

*The Glass & Mirror Answer®* (Environmental Care & Share Inc.)

*The Heavy Cleaner Mop Bucket Answer®* (Environmental Care & Share Inc.)

*The Janitors' Answer®* (Environmental Care & Share Inc.)

*triple7 EnviroClear®* (Environmental Fluid Systems)

*triple7 Eco-Scale®* (Environmental Fluid Systems)

*triple7 Envirolab* (Environmental Fluid Systems)

*triple7 Mega Clean* (Environmental Fluid Systems)

*triple7 Pristine Clean* (Environmental Fluid Systems)<sub>4</sub>

## **ACIDE PERACÉTIQUE OU ACIDE PEROXYACÉTIQUE**

Pour utilisation comme produit d'assainissement sur les surfaces en contact avec les aliments.

*Clarity* (FMC Corporation)  
*Maguard 5626* (Mason Chemical Company)  
*OXICURE* (Advance Research Chemicals Inc.)  
*Oxonia Active*® (Ecolab Inc.)  
*Peraclean*® 15 (Evonik-Degussa Corporation)  
*Peraclean*® 5 (Evonik-Degussa Corporation)  
*PerOx Extreme* (Alex C. Fergusson)  
*VigorOx*® 15 F&V (FMC Corporation)  
*VigorOx*® *Liquid Sanitizer & Disinfectant OA I* (FMC Corporation)  
*VigorOx*® *LS-15* (FMC Corporation)

## **PRODUITS D'ASSAINISSEMENT, DÉSINFECTANTS ET NETTOYANTS**

Il faut prendre les mesures nécessaires pour prévenir le contact avec les produits alimentaires biologiques ou les ingrédients qui les composent.

*FB*® 400 *Sodium Percarbonate* (Solvay Chemicals Inc.)  
*AFCO 6001 Millennium Release* (Alex C. Fergusson)  
*AFCO 6008 Millennium Yellow* (Alex C. Fergusson)  
*B-T-F*® *Iodophor Sanitizer* (National Chemicals)  
*Eco-Absorb*™ (Eco Absorbent Technologies)  
*Gran-sorb* (Kadant GranTek Inc.)  
*The Odor-Control Answer*® (Environmental Care & Share)  
*XSORB*™ *Spill Clean-Up* (Impact Absorbents)

La présente fiche d'information a été préparée par le Groupe de travail sur le renforcement de la capacité nationale de la Table ronde sur la chaîne de valeur des produits biologiques.

Juillet 2014

Assurez-vous de toujours travailler avec la version la plus récente des Normes canadiennes de certification en agriculture biologique. Pour en télécharger un exemplaire gratuit, qui comprend la Liste des substances permises, visitez le site : <http://www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ongc-cgsb/programme-program/normes-standards/internet/index-fra.html>.