

Attention restaurateurs du Nouveau-Brunswick: un nouveau règlement est en vigueur au sujet de l'utilisation du terme « biologique »



QUOI?

Le règlement sur la classe biologique du Nouveau-Brunswick pris en vertu de la *Loi sur les produits naturels* exige que tout produit qui est cultivé, transformé et vendu au Nouveau-Brunswick comme étant « biologique » (et tous les termes associés, comme « biologiquement cultivé/produit ») doit posséder un certificat de culture biologique émis par un organisme de certification agréé faisant preuve de conformité avec les *Règlements sur les produits biologiques* du fédéral et les normes biologiques canadiennes.

QUAND?

Le Règlement sur la classe biologique a été signé le 16 avril 2014 et il est donc déjà en vigueur. Le Réseau régional sur l'industrie biologique du Canada atlantique (ACORN) de concert avec le ministère de l'Agriculture, l'Aquaculture et des Pêches du Nouveau-Brunswick (MAAPNB), procède à une campagne éducative afin de voir à la sensibilisation sur le règlement partout dans la province.

POURQUOI?

En 2009, les *Règlements sur les produits biologiques* du gouvernement fédéral rendaient obligatoire la certification de culture biologique pour tout produit prétendant être « biologique » et commercialisé partout sur le marché international et interprovincial, mais ils ne mentionnaient pas de surveillance sur l'utilisation du terme « biologique » **à l'intérieur** d'une province.

Suite à la réglementation fédérale, nous avons vu qu'une définition stricte du terme « biologique » figurait sur des produits importés en étalage dans nos épiceries, mais que dans nos marchés locaux, tels que les marchés de fermiers, les programmes d'Agriculture soutenue par la communauté (ASC), etc., ce terme n'avait pas de définition uniforme. En conséquence, les consommateurs sont tout naturellement déconcertés, et ils peuvent être induits en erreur lorsqu'ils croient qu'ils achètent un produit local étiqueté comme biologique alors qu'il ne l'est pas.

En outre, les fermiers qui investissent temps et argent dans une certification biologique et qui vendent localement sont désavantagés par rapport aux producteurs qui peuvent obtenir le même prix pour leurs produits sans avoir à supporter les coûts d'une certification.

Pour remédier à cette situation, le Règlement sur la classe biologique du Nouveau-Brunswick a été créé afin d'harmoniser les règlements provinciaux et fédéraux de sorte à offrir la meilleure transparence et une garantie solide à la fois aux fermiers et aux consommateurs.

QUI?

La Commission des produits de ferme du Nouveau-Brunswick est sous la responsabilité du Règlement sur la classe biologique du Nouveau-Brunswick. Les plaintes doivent être dirigées vers la Commission au 506-453-3647.

Toute plainte faite au sujet d'une prétention qu'un certain produit serait biologique fera l'objet d'une enquête. La Commission contactera peut-être votre entreprise afin d'obtenir les coordonnées du producteur ou transformateur en question et le contactera pour lui demander de prouver qu'il détient un certificat de produit biologique. Si on découvre que le produit n'est pas biologique, alors toutes les plaintes, y compris celle faite par votre entreprise, devront être retirées.

OÙ?

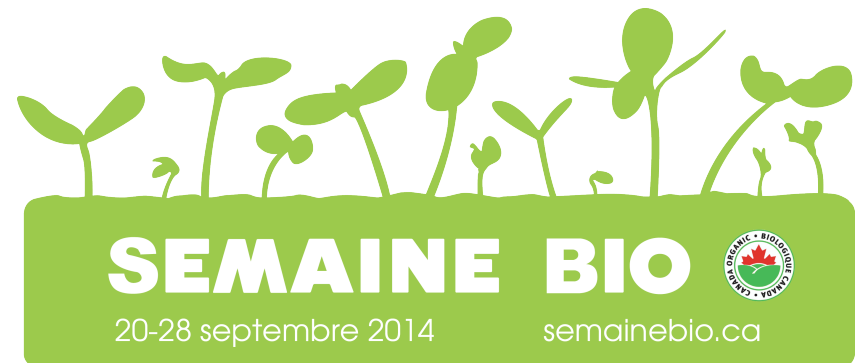
Il vaudrait mieux que vous contactiez directement la Commission des produits de ferme pour lui poser des questions sur le Règlement sur la classe biologique du Nouveau-Brunswick au 506-453-3647. Le site du MAAPNB contient aussi une série de Questions et Réponses sur le règlement. Allez au <http://www2.gnb.ca/content/gnb/fr/ministeres/10.html> Agriculture > Cultures > Productions biologiques > Certifications, normes et réglementations.

ACORN est prête à recevoir vos questions à propos des aliments et de l'agriculture biologiques et peut offrir de l'aide aux restaurants intéressés à localiser les sources de produits biologiques.



CONSEILS POUR OBTENIR BIO POUR VOTRE RESTAURANT

- ▶ Vous pouvez trouver des options pour l'achat de produits biologiques du Nouveau-Brunswick en consultant le répertoire de produits biologiques de ACORN en allant à acornorganic.org/resources/organicdirectory.
- ▶ Demandez à un fermier ou transformateur duquel vous vous approvisionnez qui prétend vous fournir un/des produit (s) biologique(s) pour vous fournir une copie ou une preuve de certificat.
- ▶ Vous pourriez conserver des copies de certificats biologiques pour les produits que vous vendez comme biologiques, quoique ceci ne soit pas exigé. Souvenez-vous que les certificats de produits biologiques sont émis sur une base annuelle, alors il serait bon de vérifier auprès d'un fournisseur régulier si son certificat est en règle.
- ▶ Mettez à jour vos menus, affiches, votre site Web, médias sociaux et autres matériels promotionnels pour vous assurer que le terme « biologique » ou autres termes associés, tels que « biologiquement cultivé ou produit » n'est employé que dans le contexte d'un produit certifié biologique.
- ▶ Instruisez votre personnel sur ce règlement et encouragez-les à en faire part à leurs consommateurs et à faire la promotion des produits biologiques disponibles dans votre restaurant.



Voilà une merveilleuse occasion de faire valoir vos efforts en présentant des produits biologiques du Nouveau-Brunswick! Allez à semainebio.ca et contactez events@acornorganic.org pour de plus amples renseignements sur comment participer aux événements.