

Pourquoi manger BIO?



30

30

30

Pourquoi manger bio en 2011? Avant tout pour la santé et l'environnement, me direz-vous. C'est en tout cas ce que confirment les plus récents sondages menés auprès des consommateurs sur la question.

Dans ce cahier spécial 100% bio Québec, vous découvrirez bien d'autres raisons de manger bio: saveur, goût, accessibilité, proximité, savoir-faire, produits diversifiés, soutien à l'économie d'ici sont au menu.



Le bio, c'est aussi plusieurs histoires à succès très inspirantes pour l'avenir de l'alimentation d'ici et d'ailleurs.

Le bio, c'est également le résultat du travail de producteurs passionnés, de transformateurs innovateurs et de distributeurs attentionnés qui ont à cœur de répondre à vos besoins.

Le bio, c'est surtout des consommateurs motivés par des valeurs sociétales importantes qui les amènent à faire des choix pour leur mieux-être et celui de leur environnement.

Le bio, c'est en somme une histoire de passion entre des entrepreneurs déterminés et des consommateurs convaincus qui s'allient pour que l'alimentation de demain soit un gage de plaisir, de qualité et de santé.

Pour entretenir cette passion, la Filière biologique du Québec s'engage à maintenir un dialogue permanent avec vous au cours des prochains mois. Nous comptons sur vous pour participer aux activités qui vous seront proposées.



Pourquoi manger bio?

Le mercredi 30 mars 2011

Des produits certifiés : une garantie d'authenticité

À vue de nez, rien ne permet de différencier une laitue biologique d'une autre cultivée à l'aide des méthodes traditionnelles. Compte tenu du prix plus élevé des produits bio, les consommateurs sont en droit d'obtenir des garanties quant à l'authenticité des aliments biologiques qu'ils achètent.

C'est dans cette optique que le Québec s'est doté d'un système de contrôle des produits biologiques qui est aujourd'hui reconnu comme l'un des meilleurs en Amérique du Nord. Mise en place en 2000, la certification biologique québécoise a été la première appellation d'origine contrôlée au Québec. Les normes biologiques de référence du Québec ont depuis été régulièrement mises à jour pour suivre l'évolution du secteur et permettre une harmonisation avec les principaux pays où l'appellation biologique est réglementée.

Ainsi, lorsque vous achetez un aliment certifié biologique, vous avez la garantie que les contrôles ainsi que les règles de production et de mise en marché des produits agroalimentaires biologiques ont été respectés tout au long de la chaîne de fabrication. Au Québec, les produits qui portent l'appellation biologique doivent avoir été certifiés par l'un des certificateurs accrédités par le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV).

Un contrôle rigoureux

Pour obtenir la certification, les producteurs bio doivent se conformer à un cahier de



Si un animal de boucherie, élevé conformément aux normes biologiques, tombe malade et a besoin de recevoir des antibiotiques, le producteur ne le laisse pas souffrir inutilement. Après avoir été soigné, l'animal est tout simplement déclassé et ne pourra plus être certifié bio. « Dans le cas d'une vache à lait, on doit attendre un an après un traitement aux antibiotiques avant que le lait de l'animal puisse à nouveau être destiné à l'alimentation biologique », précise Mme Gravel, qui est aussi présidente de la Filière biologique du Québec.

En ce qui concerne les aliments transformés, les certificateurs vérifient la liste des ingrédients utilisés. On s'assure, entre autres, qu'aucun agent de conservation de synthèse ni colorant artificiel n'entre dans la préparation des aliments bio.

charges. Le processus de certification, qui prend jusqu'à trois ans, est effectué par un organisme de certification biologique, dont le mandat est d'évaluer les méthodes de production et les intrants utilisés par les producteurs et les transformateurs. Les coûts de la certification et des audits annuels sont entièrement couverts par l'entreprise. « La complexité de la certification dépend de la complexité du type de production, explique France Gravel, directrice d'Écocert Canada, un des organismes de certification biologique du Québec. Par exemple, la certification pour la viande biologique exige non seulement un contrôle de l'alimentation des animaux, des pâturages à l'étable, mais aussi des conditions d'élevage et de tous les soins qui leur sont prodigués. »

agent de conservation de synthèse ni colorant artificiel n'entre dans la préparation des aliments bio.

Recherchez les produits bio de proximité

Si vous désirez savoir si le producteur local de qui vous achetez vos produits bio est certifié, vous pouvez consulter le Répertoire des produits biologiques certifiés du Québec sur le site www.produitsbioquebec.info. Ce répertoire comprend essentiellement les produits certifiés provenant d'entreprises ayant des activités de production, de transformation ou de reconditionnement au Québec et exclut les produits certifiés provenant de l'étranger.

Le programme de certification biologique québécois est reconnu comme l'un des meilleurs en Amérique du Nord.

Le gouvernement du Québec s'engage envers le secteur bio

Publié en 2008, le rapport de la Commission Pronovost sur l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire identifiait clairement le bio comme l'un des trois secteurs prioritaires à développer au Québec.

Une des recommandations du rapport indiquait alors « que le gouvernement se dote d'une stratégie de soutien à la production biologique afin de répondre aux attentes des citoyens et des consommateurs québécois, de remplacer les importations par des produits biologiques cultivés au Québec et de favoriser l'exportation de certains produits biologiques québécois sur les marchés extérieurs. »

Plan d'action du MAPAQ

En juillet dernier, dans la foulée de ce rapport, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) rendait public son Plan d'action pour le secteur biologique, assorti d'une enveloppe budgétaire de 5 M\$ sur trois ans. Concrètement, le Plan vise à créer un environnement d'affaires favorable à la croissance du secteur, à soutenir le développement des secteurs de la production et de la transformation et à favoriser la commercialisation des produits.

La Filière biologique du Québec, un groupe de concertation qui représente l'ensemble du secteur depuis plus de quinze ans, a été consultée par le MAPAQ qui souhaitait soutenir le plus efficacement possible le secteur bio. « La Filière biologique joue un rôle de premier plan dans l'amélioration de l'environnement d'affaires du secteur, soutient Nicolas Turgeon, conseiller expert en agriculture biologique au MAPAQ. Le ministère a notamment confié à la Filière le mandat de préciser les actions à entreprendre dans un Plan de développement adapté aux besoins du secteur. »

De nouveaux programmes

Trois nouveaux programmes vont servir à stimuler l'innovation, les maillages et le développement des marchés. « Le programme InnovBio vise à offrir des solutions aux problèmes techniques et agronomiques communs à un certain nombre d'entreprises certifiées biologiques », indique Nicolas Turgeon.

frais liés au démarchage nécessaire auprès des entreprises de production et de transformation seront couverts. Par exemple, nous soutenons présentement la création d'une chaîne de valeur entre des producteurs d'orge brassicole biologique et une biomaterie de la Mauricie. Ce projet a permis de découvrir que l'orge bio possède un goût et un arôme différents qui pourraient être d'intérêt même pour les brasseurs non certifiés biologiques. De plus, le programme comprend une nouvelle mesure qui appuie la valorisation de l'appellation biologique auprès des consommateurs. »

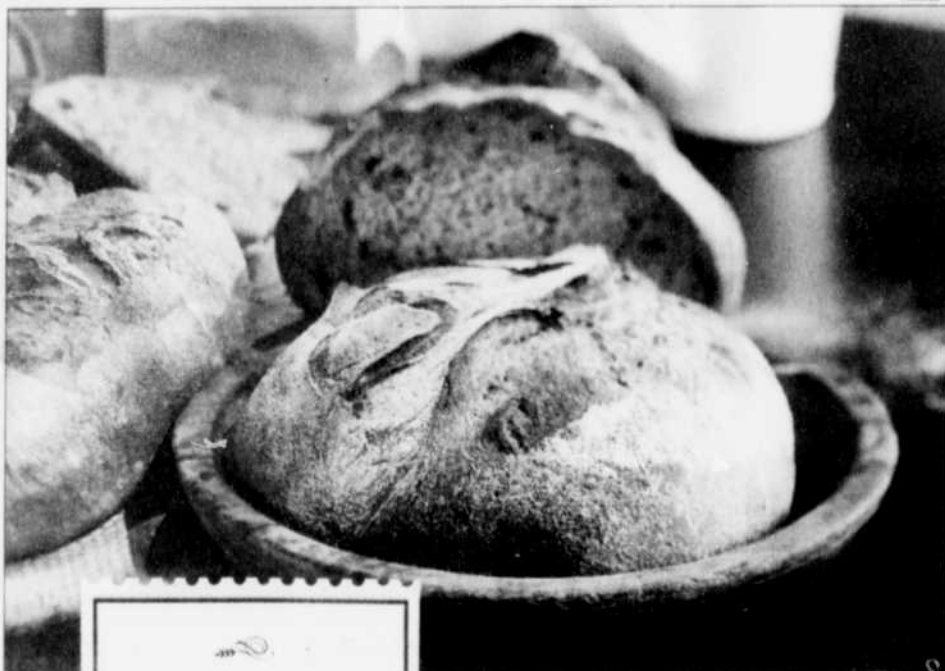
Le MAPAQ a confié à la Filière biologique du Québec le mandat de préciser les actions à entreprendre dans un Plan de développement adapté aux besoins du secteur.

Enfin, un programme de conversion vers le biologique vise à soutenir financièrement la transition des producteurs qui désirent obtenir la certification biologique. « Ce programme ne couvre pas les coûts de la certification biologique, mais offre une aide financière pendant les deux dernières années de conversion, alors que le producteur ne profite pas encore de la plus-value de la vente de produits biologiques », ajoute M. Turgeon.

Toutes ces mesures d'aide financière viennent concrétiser l'engagement du gouvernement du Québec envers le secteur bio, qui obtient de ce fait une reconnaissance publique importante.

« Le programme d'appui à la mise en marché va, quant à lui, soutenir les projets collectifs comme les chaînes de valeur, poursuit-il. Les

Photo: Eric Labonté, MAPAQ



LA MATIÈRE
PREMIÈRE
pour bien nourrir
votre fibre santé

PRENEZ PLAISIR À DÉCOUVRIR NOS
PAINS BIOS! VOUS EN DEVENDREZ
SAIEMENT ACCRO.

P
PREMIÈRE
MOISSON

L'art du vrai!

BOULANGERIE, CHARCUTERIE & PATISSERIE
PREMIEREMOISSON.COM

Ce cahier est une réalisation
des Publications spéciales **leSoleil**

Édition: Yvan Dumont • Conception graphique et réalisation: Hélène Foley
Direction: Frédéric Morneau • Publicité: 418 686-3435

Consultez la version électronique de ce cahier sur
www.lesoleil.com/pourquiomangerbio





Le biologique, un choix logique

Dans son ensemble, le mode de production biologique permet d'assurer l'intégrité des écosystèmes et de favoriser la diversité des espèces animales et végétales. Il contribue donc de façon importante à préserver la qualité de l'environnement et s'inscrit ainsi dans la conscience écologique populaire.

Il va sans dire que ce mode de production répond parfaitement aux préoccupations actuelles des consommateurs. Non seulement le biologique ne fait pas usage de certaines substances potentiellement nocives pour la santé ou pour l'environnement, mais il accroît visiblement la vitalité des sols et des gens qui en consomment.

Les aliments biologiques contiendraient aussi moins d'eau, donc des nutriments en plus forte concentration. Ils contribueraient donc davantage à accroître la vitalité et la santé.

Par ailleurs, des études incitent à faire preuve de vigilance dans la consommation de certains aliments. Par exemple, dans le cadre d'une étude menée en 2005 par le National Institute of Environmental Health Sciences, un organisme gouvernemental américain, des chercheurs ont analysé l'urine de 23 enfants âgés de 3 à 11 ans de la banlieue de Seattle. Les enfants ont consommé les aliments de leur régime habituel durant les trois premiers jours. Pendant les cinq jours suivants, on a remplacé les fruits, les légumes, les jus, les céréales, le pain et les pâtes par des produits certifiés bio, sans modifier autrement leur alimentation. Puis, retour aux produits de l'agriculture non bio durant les sept derniers jours. Tout au long de l'étude, les chercheurs ont analysé l'urine des sujets. Les résultats ont révélé que, durant la phase bio, les taux de malathion et de chlorpyrifos, deux pesticides agricoles organophosphorés, n'étaient plus détectables dans l'urine des sujets. Ces taux sont par contre immédiatement remontés à un degré plus élevé dès la reprise du régime alimentaire habituel des enfants.



Si ces données ne nous permettent pas d'affirmer que les aliments non biologiques peuvent être potentiellement nocifs pour la santé, on peut toutefois avoir l'assurance que bien des sources de risques sont absentes si on choisit la consommation d'aliments biologiques.

Dave Mann, vice-président principal, marketing et ventes chez A.C. Nielsen, une société internationale en recherche marketing, affirme ceci : « Prises comme un tout, les études sur la santé et le bien-être illustrent de manière convaincante l'engagement des consommateurs canadiens à choisir des aliments plus sains pour eux-mêmes et pour leur famille. Ces renseignements montrent aux manufacturiers et aux détaillants l'importance d'innover pour répondre aux besoins des consommateurs qui payeront parfois même plus cher pour soutenir une alimentation et un mode de vie sains. »

Quant au transport des animaux, il est régi par des normes rigoureuses qui assurent les meilleures conditions possibles aux animaux. Ainsi, la production biologique a, encore une fois, été à l'avant-garde en adoptant des mesures liées au bien-être animal, bien avant d'autres modes de production.

Pour le plaisir de savourer la différence

Certains consommateurs de produits bio affirment que les fruits et légumes biologiques sont plus goûteux parce qu'ils sont généralement moins irrigués et que, par conséquent, leurs sucres sont plus concentrés. Dans le cas des viandes bio, la différence de goût est encore plus évidente, en raison des conditions d'élevage des animaux. Comme les animaux passent une grande partie de leur temps en plein air, qu'ils reçoivent une alimentation de qualité et qu'ils sont abattus plus tardivement, leurs chairs sont plus compactes et renferment beaucoup moins de gras et d'eau que les viandes conventionnelles. Certains consommateurs disent même avoir réappris à aimer la viande grâce au bio. Ils apprécient le goût distinct et plus prononcé de la viande biologique, qui s'apparente davantage à la viande de gibier.

Qu'il s'agisse de produits maraichers ou laitiers, de boulangeries ou de viandes bio, tous les produits issus de la culture biologique vous offre un plaisir unique : celui de savourer la différence.



Pour un environnement de qualité

L'agriculture biologique est basée sur des méthodes de production modernes qui visent à maintenir et améliorer la structure et la vitalité des sols. Ce mode de production s'appuie également sur des pratiques parmi les plus respectueuses de l'environnement, comprenant des rotations de culture, la gestion des eaux et le recyclage de résidus végétaux. Les producteurs biologiques utilisent des composts à base de matières organiques pour enrichir les sols et, au lieu d'employer des herbicides pour contrôler les mauvaises herbes, ils font appel à des techniques comme le désherbage mécanique et la rotation des cultures.

On ne peut donc utiliser ni intrants de synthèse (pesticides, fertilisants, etc.), ni hormones de croissance, ni organismes génétiquement modifiés (OGM) en agriculture bio. On comprend l'importance d'encourager ce type de culture quand on sait que la plupart des produits nocifs employés généralement en agriculture ne se retrouvent pas uniquement dans les aliments produits mais qu'ils contaminent aussi les sols, l'eau et l'air environnants.

En plus d'être nourris à 100% de fourrages et de grains biologiques, les animaux destinés au marché biologique sont traités avec respect.

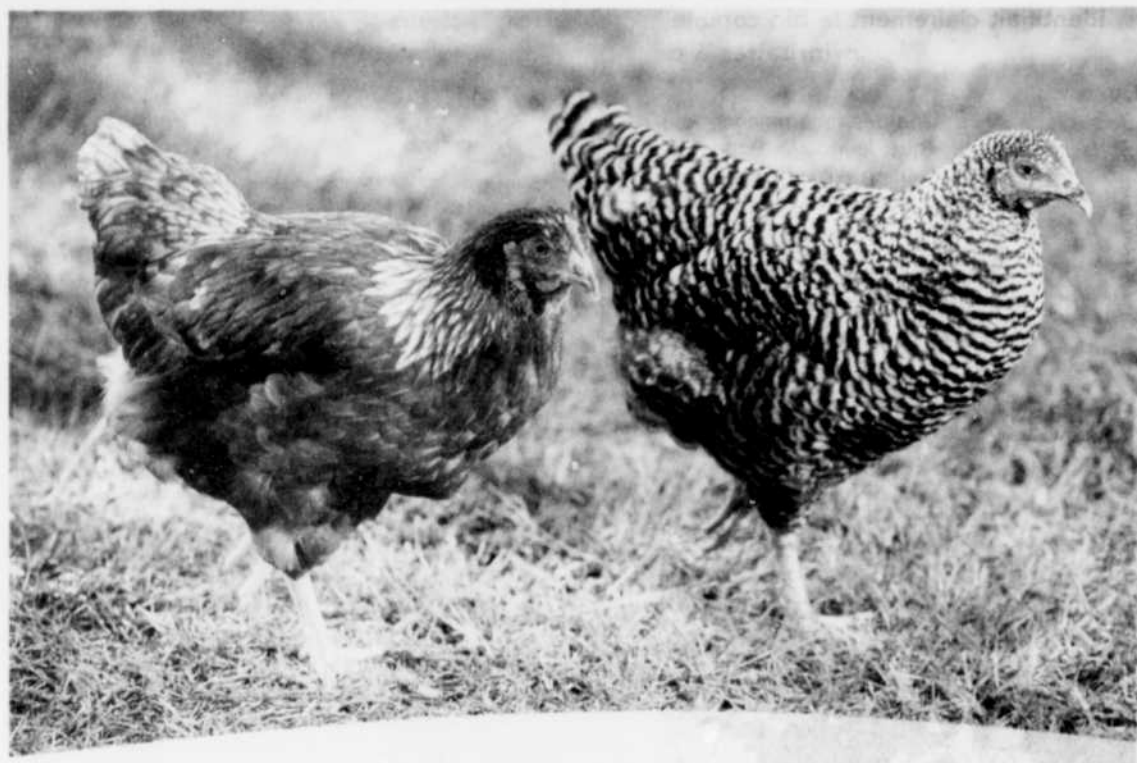
D'après l'Institut français de l'environnement (IFEN), on trouverait en effet des résidus de pesticides dans 96% des eaux de surface et dans 61% des eaux souterraines analysées en France.

Pour la vitalité et la santé

Selon certains chercheurs, les cultures biologiques contiendraient plus de vitamine C, de fer, de magnésium, de phosphore et d'antioxydants que les autres

Pour le bien-être des animaux

Un des aspects positifs les moins connus du secteur biologique est sans doute celui du souci du bien-être des animaux. En plus d'être nourris à 100% de fourrages et de grains biologiques, les animaux destinés au marché biologique sont traités avec respect. Ils ont des sorties obligatoires à l'extérieur et profitent d'espaces plus grands à l'intérieur, ce qui augmente leur bien-être.



duBreton

PORC BIOLOGIQUE ET CERTIFIÉ BIEN-ÊTRE ANIMAL



DES ANIMAUX

- > Libres en étable et ayant accès à l'extérieur
- > Nourris d'aliments biologiques sans OGM
- > Élevés sur litière

UNE VIANDE

- > Tendre
- > Savoureuse



www.dubreton.com



Pourquoi manger bio?

Fruits et légumes bio : l'union fait la force

En 2010, on dénombrait au Québec près de 240 entreprises actives dans le secteur des fruits et légumes biologiques. Toutes ces entreprises offrent une diversité de produits sains qui répondent aux principales préoccupations des consommateurs, particulièrement par l'absence de pesticides.

En saison, les consommateurs se réjouissent d'avoir accès facilement à ces produits bio bien de chez nous. Cependant, pour mieux approvisionner les marchés en toute saison, le secteur est en recherche constante de formules pour mieux regrouper l'offre. La démarche concertée du secteur de la canneberge biologique et le réseau d'agriculture soutenue par la communauté sont des formules adaptées, qui ont fait la preuve que l'union fait la force.

La canneberge bio : un succès mondial

En raison des besoins peu élevés en fertilisants et de la faible présence de ravageurs sous nos conditions nordiques, le Québec constitue un terreau fertile pour la production de canneberges bio. Considérant cet avantage comparatif, des producteurs québécois se sont regroupés pour faire de cette production un succès mondialement reconnu. C'est ainsi qu'en 2009, le Québec est devenu le plus grand producteur mondial de canneberges biologiques avec une récolte annuelle de 5 millions de kilogrammes.

Avec la canneberge biologique, le Québec a donc trouvé un créneau qui lui permet également d'augmenter la part de marché de la canneberge conventionnelle. Cette stratégie fait en sorte que le Québec se situe maintenant au troisième rang parmi les régions productrices de canneberges dans le monde, après les États du Wisconsin et du Massachusetts.



Fruit d'Or, une entreprise internationale spécialisée dans la transformation de petits fruits au Québec, a grandement contribué à ce succès. Selon M. Sylvain Dufour, un des dirigeants de Fruit d'Or, « si ce secteur de production se développe si bien au Québec, c'est lié en grande partie à sa force de concertation, à la qualité des liens d'affaires entre producteurs et transformateurs et à la mise en place de structures de recherche et de services conseils adaptés aux besoins spécifiques des entreprises. » Dans ce contexte, Fruit d'Or a conclu récemment un partenariat avec ses producteurs en créant une usine de congélation et de conditionnement de petits fruits à la fine pointe de la technologie.

Agriculture soutenue par la communauté

Le réseau d'agriculture soutenue par la communauté a été mis en place par l'organisme Équiterre, avec la vision de développer un commerce direct pour permettre aux fermes de bénéficier du montant investi par les citoyens dès le début d'une année de production. Équiterre coordonne les activités de ce réseau depuis plusieurs années et agit, en quelque sorte, comme intermédiaire entre les consommateurs et les agriculteurs.

En 2009, le Québec est devenu le plus grand producteur mondial de canneberges biologiques.

Lorsque les citoyens deviennent partenaires d'une ferme du réseau, ils s'assurent de recevoir des aliments frais, savoureux et locaux. De plus, il est possible de s'approvisionner en aliments biologiques, car la majorité des fermes adhérentes au réseau sont certifiées biologiques. En 2010, le réseau regroupait plus de 100 entreprises qui approvisionnaient environ 30 000 citoyens, principalement en fruits et légumes. On peut affirmer qu'il s'agit là d'un réel succès de participation.

Le sirop d'érable bio : vraiment différent?

Quoi de plus naturel que la sève recueillie en pratiquant une entaille sur le tronc d'un érable comme le faisaient déjà les Amérindiens avant l'arrivée des premiers colons? Qu'il soit biologique ou non, le sirop d'érable est en effet l'un des rares produits de transformation auquel on n'ajoute absolument aucun additif. Alors, pourquoi acheter du sirop d'érable bio, direz-vous?

C'est qu'il y a une réelle plus-value dans le sirop d'érable bio qui provient des règles de production utilisées par les acériculteurs. En fait, la certification du sirop d'érable biologique s'appuie sur le contrôle des procédés de production ou de préparation plutôt que sur le contrôle du produit lui-même. La régulation de l'entaillement, la collecte et l'entreposage de l'eau d'érable, les chalumeaux, la collecte sous vide, les récipients (dont les réservoirs et les barils) utilisés, les soudures permises, l'utilisation de l'osmose inverse, l'évaporateur, les agents antimoussants, la filtration et le nettoyage sont autant d'éléments qui sont rigoureusement contrôlés par le cahier de charges et qui assurent un produit 100% biologique.



Protection des écosystèmes

Un autre aspect important de la certification biologique est celui qui concerne les pratiques d'aménagement et d'entretien de l'érablière. En tout respect de l'écosystème, l'acériculteur doit en effet favoriser la diversification des espèces compagnes de l'érable à sucre, qui devraient représenter au moins 15% du volume de bois de l'érablière.



Par ailleurs, les pratiques relatives à l'entaillement doivent faire en sorte de réduire au minimum les risques pour la santé et la longévité des arbres. La certification biologique stipule qu'aucun arbre ne peut recevoir plus de trois entailles. Les normes fournissent aussi des lignes directrices quant au diamètre et à la profondeur des entailles. Enfin, il est interdit d'entailler un arbre plus d'une fois pendant la même saison et tous les chalumeaux doivent être retirés des arbres au plus tard 60 jours après la dernière coulée de l'année, afin de permettre aux arbres de bien cicatriser.

Un marché lucratif

Malgré les contraintes de production pour le sirop bio et les coûts qui y sont associés, un nombre croissant d'acériculteurs entreprennent chaque année les démarches pour obtenir la certification biologique. À l'heure actuelle, environ 20% du sirop d'érable produit au Québec est certifié biologique. Les raisons qui motivent les acériculteurs à entreprendre une transition vers le bio sont nombreuses. Certains le font surtout pour des considérations environnementales, alors que d'autres souhaitent également percer de nouveaux marchés.

L'acériculteur doit favoriser la diversification des espèces compagnes de l'érable à sucre, qui devraient représenter au moins 15% du volume de bois de l'érablière.

La commercialisation du sirop d'érable biologique s'effectue presque totalement sur le marché international. L'augmentation de la demande mondiale pour le sirop d'érable bio au début des années 2000 a d'ailleurs provoqué une hausse des prix. « La certification biologique est un gage de sécurité très recherché dans les foires et les salons internationaux auxquels nous participons », explique Martin Plante, directeur principal des ventes chez Citadelle, coopérative de producteurs de sirop d'érable.

Y'a du BIO dans le frigo!

Vous voulez en savoir plus sur les produits biologiques du Québec? Visitez lequebecbio.com

BIO

Filière biologique du Québec

Avec la collaboration de
Agriculture, Pêcheries et Alimentation Québec



Lait bio : le Québec chef de file

Le secteur du lait biologique québécois a connu une croissance remarquable au cours des dernières années, alors que le nombre de producteurs certifiés biologiques a plus que doublé, passant de 40 à 100 producteurs de 2003 à 2010. Avec plus de 40% de la production, le Québec est de loin le chef de file de la production laitière biologique au Canada.

Présentement, une vingtaine de transformateurs, dont 8 producteurs transformateurs, reçoivent du lait biologique de la Fédération des producteurs de lait du Québec. Les 32 millions de litres récoltés annuellement sont transformés en yogourts (36%), en lait de consommation (33%), en fromages (31%) et en beurre (moins de 1%).

Le transport du lait : un élément clé

Ce succès du secteur du lait est lié en grande partie à des initiatives de la Fédération des producteurs de lait. Marcel Groleau, président de la Fédération, explique qu'en 1995, on dénombrait une douzaine de producteurs de lait biologique, tous concentrés autour de la fromagerie L'Ancêtre de Bécancour. La Fédération avait alors mis en place un mini-circuit de transport pour faire la collecte spécifique des quelques millions de litres de lait bio produits annuellement.

«C'est lorsque des producteurs situés dans d'autres régions du Québec ont manifesté le souhait de se lancer dans la production de lait bio que nous avons dû trouver une façon de récolter ce lait à un coût raisonnable», poursuit M. Groleau. Des camions-citernes équi-



pés de deux compartiments ont permis d'optimiser le transport, en recueillant en même temps et de façon séparée le lait bio et le lait conventionnel.

Une prime pour reconnaître les coûts additionnels

Pour inciter les producteurs à se convertir au lait biologique, la Fédération a négocié avec les acheteurs une prime de 0,25 \$ le litre pour le lait de classes 1 et 2 (lait et yogourt) et de 0,16 \$ pour le lait de classes 3 et 4 (fromage et beurre). «Cette prime permet de couvrir les coûts de certification, le prix des céréales bio consommées par les vaches et la légère baisse de rendement par rapport à la production de lait non bio», souligne M. Groleau.

Des perspectives intéressantes

«Notre production actuelle nous permet de bien répondre à la demande, indique fièrement le président de la Fédération.

Nous avons même 12 producteurs certifiés qui sont sur une liste d'attente et à qui nous versons des primes. Nous sommes donc prêts à faire face à une augmentation de la demande si les transformateurs lancent de nouveaux produits. Je crois que le créneau du lait biologique pourrait facilement atteindre 4 à 5% de la production totale de lait au Québec.»

Le créneau du lait biologique pourrait atteindre 4 à 5% de la production totale de lait au Québec.

Avec une structure aussi efficace, le secteur du lait bio au Québec peut servir de modèle de développement à bien des égards pour les autres filières de production bio. Il s'agit donc de suivre la voie lactée...

Les viandes biologiques ont la cote

Grippe aviaire, fièvre aphteuse, maladie de la vache folle; les crises alimentaires qui ont secoué l'industrie de la viande depuis les années 1990 ont eu pour effet d'entraîner une croissance rapide de la demande pour les viandes biologiques.

On estime ainsi que la crise de la vache folle a contribué à une hausse de 35% de la demande pour la seule année 2003. De plus, les consommateurs recherchent maintenant davantage les viandes sans antibiotiques ni hormones de croissance, ce qu'offrent les viandes bios.

L'offre de viandes biologiques québécoises est très diversifiée, même si la production est encore très dispersée sur le territoire. Bœuf, agneau, dinde, canard, oie, pintade, chèvre, bison, lapin, sanglier, autruche et cerf sont autant de viandes certifiées biologiques disponibles au Québec.

Des détails qui font toute la différence

Pour obtenir la certification biologique, les éleveurs de viandes doivent respecter un cahier de charges qui comporte énormément de détails. Ce sont ces détails qui font toute la différence quant aux caractéristiques du produit. L'exemple du porc biologique est très révélateur de ce qu'on peut observer pour d'autres sortes de viande.

«Tout est plus coûteux en production animale biologique», explique Claire Michaud, responsable des communications et du marketing chez Viandes du Breton de Rivière-du-Loup, la plus



C'est le prix à payer pour une viande de porc biologique qui se distingue par une tendreté et un goût inégalés, qui sont très prisés des consommateurs. «Les animaux sont élevés en bonne partie à l'extérieur. Le niveau de stress moins élevé qu'ils subissent fait en sorte que leurs muscles sont plus détendus et donc plus tendres», affirme Claire Michaud. Les producteurs de viandes biologiques font donc généralement d'une pierre deux coups: un meilleur bien-être pour les animaux et l'obtention de caractéristiques distinctes pour leurs produits.

Des bénéfices sur le plan environnemental

Les pratiques de production du porc biologique sont également bénéfiques pour l'environnement. D'après Mme Michaud, l'ajout de paille réduit considérablement l'odeur d'ammoniac associée au purin de porc. «Qui plus est, le lisier solide présente peu de risque de ruissellement vers la nappe phréatique», ajoute-t-elle. Cette façon de faire est particulièrement intéressante pour le secteur porcin qui est en recherche constante de solutions sur le plan environnemental.

Les animaux sont élevés en bonne partie à l'extérieur, ce qui fait en sorte que leurs muscles sont plus détendus et donc plus tendres.

importante usine de transformation de porc biologique en Amérique du Nord qui s'approvisionne auprès de 11 producteurs possédant 22 sites d'élevage. «Non seulement les grains bio que consomment les porcs sont plus chers, mais les animaux ont besoin de 20 jours supplémentaires pour parvenir à maturité.» Mme Michaud ajoute que les conditions d'élevage favorisant le bien-être des animaux ont aussi une incidence sur les coûts de production. «Les parcs sont beaucoup plus grands et sont recouverts de paille qui, bien qu'elle soit plus confortable pour les animaux, exige beaucoup plus de main-d'œuvre.»

lement bénéfiques pour l'environnement. D'après Mme Michaud, l'ajout de paille réduit considérablement l'odeur d'ammoniac associée au purin de porc.

«Qui plus est, le lisier solide présente peu de risque de ruissellement vers la nappe phréatique», ajoute-t-elle. Cette façon de faire est particulièrement intéressante pour le secteur porcin qui est en recherche constante de solutions sur le plan environnemental.



**100% NATUREL
SANS COMPROMIS**

Parce que vous ne faites pas de compromis, Rachelle-Béry repère, évalue, teste et sélectionne tous ses produits pour ne garder que le meilleur.

NOS CRITÈRES : naturalité, qualité et saveur.

NOTRE PRIORITÉ : offrir des produits d'ici.



RACHELLE-BÉRY
épicerie santé

www.rachellebery.ca



Pourquoi manger bio ?

Le bio : de plus en plus accessible

Depuis une quinzaine d'années, le marché des produits biologiques connaît une croissance continue, de l'ordre de 15 à 20% par année, ce qui représente un défi important sur le plan de la distribution. La forte demande pour les produits biologiques stimule l'intérêt des distributeurs et détaillants, mais l'organisation de ce nouveau canal de distribution ne leur permet pas encore de répondre adéquatement à la demande des consommateurs québécois.

Traditionnellement, ce sont les magasins spécialisés et les réseaux courts de distribution (marchés publics, paniers bio, etc.) qui ont assuré la plus grande part de la distribution des produits biologiques aux consommateurs. On estime toutefois qu'en 2010, environ 45% des ventes de produits bio auraient été effectuées dans les supermarchés, qui font de plus en plus d'efforts pour satisfaire la clientèle de ce créneau.



Le défi : approvisionner les marchés

Malgré la présence de 1300 fermes et entreprises de transformation biologiques sur le territoire québécois, ces entreprises ne répondraient actuellement qu'à une faible part de la demande des produits bio, estimée à 30%.

Comment expliquer que plus de 70% de tous les produits bio présentement vendus au Québec sont importés, alors que certains agriculteurs biologiques doivent encore écouler eux-mêmes une partie de leur production? C'est d'abord une question qui relève de l'organisation de l'offre et de la demande, précise Daniel Dubé, directeur général de la chaîne d'épicerie et de boutiques santé Rachelle-Béry. «Je n'ai aucun

mal à me procurer de la viande biologique québécoise. Par contre, en ce qui concerne les fruits et légumes, il est parfois plus difficile de trouver des producteurs capables de me garantir un volume suffisant pour toutes mes succursales et d'assurer une constance dans leur approvisionnement», ajoute-t-il.

Conscient de cette situation, le secteur bio prévoit une série d'actions qui devraient permettre dans l'avenir d'augmenter l'offre de produits québécois en fonction des besoins du marché du Québec.

Les mentalités évoluent

L'achat de produits biologiques entre graduellement dans les mœurs alimentaires des Québécois et il faut s'assurer de rendre les produits plus accessibles. Daniel Dubé constate que la clientèle a beaucoup changé au fil des ans. «On voit de plus en plus de familles dans nos succursales, dit-il. Comme nous sommes de petites épiceries de quartier, certains de nos clients viennent d'abord chez nous pour des raisons de proximité et nous adoptent pour de bon.»

On estime qu'en 2010, environ 45% des ventes de produits bio auraient été effectuées dans les supermarchés.

D'après Mme France Gravel, présidente de la Filière biologique du Québec, il s'agit là d'un constat réjouissant. Elle est persuadée que les mentalités des producteurs, des transformateurs et des distributeurs vont continuer à évoluer et qu'ils vont mettre en place des stratégies d'approvisionnement des marchés avec davantage de produits d'ici.



Le pain bio fait sa marque

Parmi les innombrables sortes de pain qu'on retrouve sur les tablettes de nos magasins, le pain bio fait sa marque. Les Québécois en redemandent! Le maillage de plusieurs entreprises de production et de transformation qui souhaitent mettre en marché un pain qui se démarque des autres a donné naissance à un pain biologique 100% québécois.

Cette alliance d'entreprises est un exemple probant d'une vision commune pour développer un grain et une farine spécifiques et offrir ainsi aux consommateurs un pain qui obtiendrait leur faveur.

Une chaîne de valeur à son meilleur!

En 1992, Première Moisson, une société québécoise spécialisée dans la production de produits sains selon une approche artisanale haut de gamme, s'approvisionnait en blé dans l'Ouest canadien, car il n'y avait pas de producteurs de blé panifiable au Québec. «En raison de sa teneur très élevée en protéines, le



blé de l'Ouest était parfait pour les boulangeries industrielles, mais convenait moins aux pains baguette et aux pains de spécialité comme le pain bio. Avec la collaboration de producteurs québécois, nous avons fait des essais avec différentes variétés de blé biologique jusqu'à ce qu'on en trouve une qui réponde à nos besoins», explique Josée Fiset, vice-présidente marketing et développement stratégique de Première Moisson.

Aujourd'hui, plus de 300 hectares de terres sont cultivées uniquement pour approvisionner la boulangerie Première Moisson en grains de blé biologiques de la variété désirée. Ce qui est important, c'est le fait que plusieurs meuniers peuvent maintenant mouler le grain selon différentes approches afin de le valoriser au maximum. M. Robert Beauchemin, président de la meunerie La Milanaise, explique:

«Une farine sur cylindre, c'est une farine où on déshabille le blé progressivement. On enlève les couches extérieures, soit le son, le germe et le gru. Ici, on prend le grain au complet à la meule et il est broyé, écrasé. Donc tout se retrouve dans le produit final. Ce procédé contribue à rehausser la valeur nutritive, la texture, l'arôme et le goût du pain.»

Trois meuneries artisanales produisent principalement la farine biologique au Québec, ce qui permet d'approvisionner quelques centaines de boulangeries qui ont adopté les farines biologiques québécoises, contribuant à la croissance phénoménale de ce secteur. Le pain biologique québécois est ainsi devenu un exemple d'une réussite basée sur une approche chaîne de valeur.

Faire valoir la différence

Mme Fiset indique que les consommateurs ont encore besoin d'être renseignés à propos de la différence entre un pain biologique et un pain industriel. «Les gens doivent prendre conscience qu'à l'état naturel, la farine n'est pas blanche mais couleur crème. Pour blanchir la farine commerciale, on y ajoute du peroxyde, ce qui ne sert absolument à rien.» Pour obtenir la certification biologique, les producteurs doivent utiliser des grains cultivés sans produits chimiques et les transformer sans additifs. «En l'absence d'agents de conservation, la boulangerie Première Moisson mise sur la fraîcheur de ses aliments», explique Josée Fiset.

Plus de 300 hectares de terres sont cultivées uniquement pour approvisionner la boulangerie Première Moisson en grains de blé biologiques



Saveurs,
sains, respectueux
de l'environnement,
les aliments biologiques
produits et transformés
par les entrepreneurs de
chez nous font la fierté
du Québec. Contribuons
ensemble à la croissance
de ce secteur porteur
pour notre économie.

mapaq.gouv.qc.ca

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation
Québec

ECO CERT

S'engager pour agir !

Ecocert Canada vous offre une certification biologique de qualité depuis plus de 15 ans.

Aujourd'hui, nous vous accompagnons pour établir le profil environnemental ou éthique de vos activités.

Ecocert Canada - 1 St-Onésime, Lévis, G6V 5Z4 - Tél. 418-838-6941
Courriel: office.canada@ecocert.com - www.ecocertcanada.com



Le mercredi 30 mars 2011

Y'a du bio dans le frigo!

Avez-vous du bio dans votre frigo? Si oui, vous faites partie des consommateurs déterminés qui ont choisi de donner une plus-value à leur alimentation en achetant des produits sains, savoureux et respectueux de l'environnement. Sans vous, l'émergence de ce secteur n'aurait pas été possible. Au fil des ans, contre vents et marées, le bio a gagné ses lettres de noblesse au Québec grâce à des gens passionnés et convaincus comme vous.

Il a fallu qu'une relation étroite se tisse entre des artisans doués et avant-gardistes et des consommateurs soucieux de leur bien-être et de celui de la planète pour ancrer graduellement le bio dans les mœurs alimentaires des Québécois. Il s'agit donc d'une relation intime à cultiver afin que les Québécois mettent davantage de bio dans leur frigo!

Sortir de la marge

Si le mode de production biologique a été longtemps considéré comme marginal, il s'inscrit maintenant comme une tendance que personne ne peut ignorer. Il ne s'agit pas d'une mode mais bel et bien d'une tendance mondiale incontournable. En 2010, la valeur du marché bio était estimée à environ 55 milliards\$ à l'échelle de la planète, ce qui constitue une augmentation de plus de 50% en 5 ans.

En Amérique du Nord, différentes estimations du marché ont démontré, au cours des quinze dernières années, une progression moyenne de l'ordre de 15 à 20% par année. Selon une étude faite en 2009 par A.C. Nielsen, une société internationale en recherche marketing, les ventes d'aliments issus de la production biologique au Canada, incluant les produits importés, étaient estimés à environ 2 milliards\$ pour l'année 2008. Il s'agissait d'une hausse de 66% par rapport à 2006, ce qui donne une indication importante quant à l'engouement des

consommateurs pour ce type de produits. Le signal est clair: le bio sort de la marge et prend enfin sa place sur l'échiquier alimentaire.

Miser sur une plus-value garantie

Selon des renseignements tirés des études sur la santé et le bien-être, menées également par A.C. Nielsen, 60% des foyers canadiens avaient acheté un produit biologique au cours de l'année 2007. De plus, 63% des consommateurs se disaient prêts à payer plus cher pour des produits santé comme les produits bio.

Le fait que ces produits soient exempts de pesticides et d'engrais synthétiques leur donne une plus-value qui explique la majorité des achats d'aliments et de boissons biologiques. Bon nombre d'études de marchés récentes confirment d'ailleurs que 8 à 10% des consommateurs seraient fidelisés à l'achat régulier de produits biologiques, car ils croient fermement aux nombreuses vertus de ces produits. Pour ces consommateurs, il ne fait nul doute que les produits bio offrent une plus-value qui explique le coût un peu plus élevé de ces produits. Ils sont donc prêts à payer un peu plus pour avoir du bio dans le frigo!

Pour d'autres consommateurs, l'écart de prix avec les produits conventionnels et l'accessibilité encore restreinte des produits bio sont deux facteurs importants qui peuvent créer une réserve ou un frein quant à l'achat de ce type de produits.

Daniel Dubé, directeur général de la chaîne d'épicerie et de boutiques santé Rachelle-Béry, croit pour sa part «que les prix vont diminuer à mesure que la demande va augmenter. Les entreprises vont augmenter leur volume de production et l'augmentation du chiffre de ventes devrait avoir un impact à la baisse sur les prix.»

Selon M. Burkhard Schaefer, spécialiste allemand de la mise en marché, il faut garder à l'esprit que «s'il faut tendre vers une diminution de l'écart de prix entre les produits bio et ceux non bio, il restera toujours une différence de prix qui s'explique par tout le travail qui doit être fait dans tous les maillons de la chaîne pour offrir la garantie de la certification biologique.»

À la rencontre des consommateurs québécois

L'expertise acquise par bon nombre d'entreprises québécoises biologiques qui ont fait leurs preuves sur des marchés exigeants, comme ceux du Japon et de l'Europe, les rend maintenant aptes à mieux se positionner sur le marché québécois. Près de 1300 entreprises de production et de transformation qué-

bécoises sont désormais en mesure d'offrir environ 4000 produits certifiés biologiques aux consommateurs du Québec. Cette diversité de produits permet d'envisager de répondre davantage à la demande québécoise en produits bio, qui serait actuellement comblée à seulement 30% par des produits d'ici.

«Le Québec a maintenant les atouts en main pour développer des stratégies sectorielles d'approvisionnement du marché québécois. Le moment est donc propice à une révision des pratiques commerciales des entreprises avec un but commun: en arriver à ce que le plus grand nombre possible de produits biologiques québécois se retrouvent dans le garde-manger et le frigo des Québécois», affirme la présidente de la Filière biologique du Québec, Mme France Gravel.

Tout ce qu'il faut pour passer à l'action!

Pour atteindre ce but, le secteur biologique québécois met en place un plan de valorisation de l'appellation biologique. «Le but est de démocratiser davantage le bio auprès des consommateurs et des entreprises d'ici», résume Alain Rioux, directeur général de la Filière biologique.

«Nous visons à faire reconnaître le secteur biologique du Québec pour la qualité, la variété et l'accessibilité de ses produits, ainsi que pour son apport à la protection de l'environnement», ajoute M. Rioux. Nous voulons aussi que le secteur bio soit efficient et rentable pour tous les partenaires et que la commercialisation des produits soit basée sur des prix justes tant pour les entreprises que pour les consommateurs. Nos valeurs commerciales s'associent donc étroitement à celles des produits équitables.»

Pour la présidente de la Filière, il faut stimuler à la fois l'offre de produits et la demande des consommateurs. Mme Gravel souligne que le soutien financier annoncé dans le plan d'action bio du MAPAQ va permettre d'augmenter la visibilité des produits bio. Le logo Bio Québec deviendra une référence visuelle et Y'a du bio dans le frigo! sera le slogan de ralliement des consommateurs et des entreprises qui feront de plus en plus le choix du bio dans leur quotidien.

Les entreprises vont augmenter leur volume de production et l'augmentation du chiffre de ventes devrait avoir un impact à la baisse sur les prix.»



Fruit d'Or

Organic • Biologique

Les petits fruits, notre passion!

Nouveau! Petits fruits biologiques du Québec!
Disponibles dans tous les magasins d'aliments naturels. Demandez-les!

<ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Nouveau format 340 g avec plus de fruits <input checked="" type="checkbox"/> Nouveaux emballages réutilisables et recyclables <input checked="" type="checkbox"/> Emballages réduisant l'empreinte écologique* 	<ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Sucrés naturellement au jus de pomme <input checked="" type="checkbox"/> Sans sucre ajouté <input checked="" type="checkbox"/> Une ligne de produits 100% biologique
--	--

* Pour plus d'information visiter www.fruit-dor.ca

De savoureux produits d'ÉRABLE biologiques en bistro-boutique!

Dans une atmosphère des plus chaleureuses, venez vivre une expérience unique aux Délices de l'Érable. L'endroit par excellence pour y déguster ou se procurer les multiples produits authentiques de l'érable.

Sirops d'érable biologiques et aromatisés • produits gourmets • desserts gelato & sorbet • chocolats et bien plus encore! Offrez-vous l'authentique et le biologique...dans nos quatre bistros-boutiques!

L'expérience unique du goût authentique.

www.delicesdelerable.com

Dorval (Aéroport PET) • Montréal • Vieux-Québec • Vancouver



30

30

Saviez-vous que tous les produits laitiers sont aussi offerts en version biologique? Recherchez-les et profitez de tous leurs bienfaits.

LAIT

Beurrerie du Patrimoine • Lactantia • Liberté • Natre • Nutrinor

YOGOURT

Astro • Beurrerie du Patrimoine • Damafr • Liberté • Naturalait

CRÈME

Beurrerie du Patrimoine

FROMAGE

Beurrerie du Patrimoine • Damafr • Fromagerie Au Gré des Champs • Fromagiers de la Table Ronde
Fromagerie des Grondines • Fromagerie du Presbytère • Fromagerie Ferme des Chutes
Fromagerie F.X. Pichet • Fromagerie La Chaudière • Fromagerie L'Ancêtre • Fromagerie La Station

BEURRE

Beurrerie du Patrimoine • Fromagerie L'Ancêtre

La famille du Lait

www.lafamilledulait.com/bio

30



Fédération des producteurs de lait du Québec